

S.E.G.P.A.

(Section d'Enseignement Général et Professionnel Adapté)

Collège Georges LAPIERRE- LORMONT

2, Rue Pierre BROSOLETTTE BP 100 33305 LORMONT Cedex - 05-57-80-10-25

Courriel : ce.0330068v@ac-bordeaux.fr Site internet : <http://www.college-lapierre.fr>

Pour nous attribuer tout ou partie de votre taxe d'apprentissage (hors quota – catégorie A), précisez à votre organisme collecteur le nom et l'adresse de l'établissement ainsi que son numéro UAI : 0331619f

La SEGPA du collège Lapierre accueille, de la 6^e à la 3^e, environ **80 jeunes** repérés en difficulté scolaire. Le travail s'articule autour des cours de collège adaptés, de l'enseignement professionnel en atelier, de la découverte des métiers et des formations (visites d'entreprises, stages, rencontres de professionnels...) et de nombreux projets destinés à développer des compétences pratiques et valoriser le travail et les progrès des élèves.

Par ailleurs, depuis plusieurs années, la SEGPA de Lormont développe des partenariats avec des établissements et dispositifs spécialisés pour proposer une scolarité et un projet de formation à des jeunes en situation de handicap ou en rupture scolaire.

L'équipe de la SEGPA mène également des actions avec les associations locales et les acteurs territoriaux de la « Rive droite » (entreprises, Mairies, écoles, associations de préventions, C.I.O...).

Des Projets



Une « 1^{ère} page » célèbre

Les 4^e visitent le JOURNAL « SUD-OUEST » au moment des premiers tirages (de 22h à 1h du matin !)



Devant les bobines de papiers



Parcours du combattant en équipe



Règles de sécurité : casques et gilets pour tous.

VISITE de l'usine de retraitement des déchets ASTRIA à Bègles



Epreuves écrites sur l'histoire et la citoyenneté



Course d'orientation



Simulateur de vol

RALLYE CITOYEN des COLLEGES (CAMP DE SOUGE) :
Équipe composée d'élèves de 3^e SEGPA et 3^e générale

L'atelier H.A.S

(Hygiène Alimentation Service)



Réalisation et service de repas à l'équipe pédagogique



Préparations culinaires

Nous avons eu la possibilité de faire une sortie au restaurant Mc Donald's afin de découvrir la ferme aux légumes et la préparation des repas



Entretien des locaux de l'atelier H.A.S

En atelier, nous apprenons les bases de l'hygiène en restauration et nous réalisons divers travaux pratiques



Exemples de mets préparés en atelier :



Tartes au citron meringuées



Cheese cake



Galette des Rois



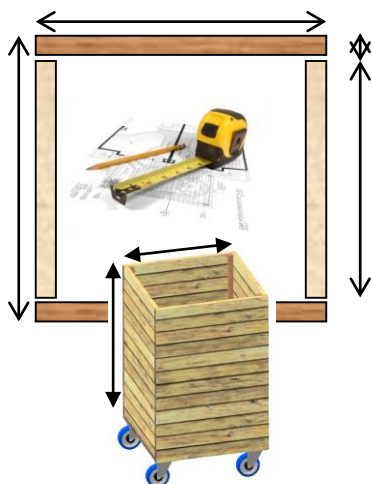
Préparations turques

Les ateliers occupent une place importante dans l'emploi du temps à partir de la 4^e (6 heures par semaine) puis en 3^e (12 heures par semaine). Certaines séances en co-intervention permettent un travail de l'anglais.

L'atelier HABITAT

Il permet aux élèves de 4ème et de 3ème de découvrir des champs professionnels du bâtiment mais aussi des métiers en rapport avec leur projet d'orientation (mécanique, horticulture,...) à travers des ouvrages concrets.

La société "le livre vert" collecte et revalorise les livres d'occasion. Cette société nous demande de lui fabriquer 20 bacs construits avec des palettes de récupération :



Démontage de palettes en bois, pour réalisation de bacs à livres



Coulage d'une dalle béton pour le « Tree-Bench » que les élèves installent dans la cour du collège.

« Casse-croute » de fin de chantier préparé par les élèves de l'ULIS et l'atelier H.A.S.



L'atelier V.D.L.

(Vente Distribution Logistique)

L'atelier VDL permet aux élèves d'acquérir des compétences dans le domaine de la vente, de la négociation et de la logistique



Travail sur ordinateur



Cours sur la communication et la vente



La tenue de caisse

A travers des jeux de rôles, l'utilisation des TICE et des ateliers pratiques, les élèves progressent rapidement dans ces différents champs.



Mise en rayon



Le magasin

Après la 3^{ème}, les élèves s'orientent vers un Lycée Professionnel ou un apprentissage pour préparer un C.A.P. (Certificat d'Aptitude Professionnelle) en 2 ans, qu'ils peuvent poursuivre par un BAC Professionnel ou des mentions complémentaires.