

1. Présentation de l'établissement

L'École Saint-François de Sales de Leuze-en-Hainaut dépend du Pouvoir Organisateur de l'ASBL « Institut d'Enseignement Spécialisé » sis 56 rue du Saulchoir à KAIN.

Voulant rester familiale, l'implantation unique accueille une population mixte d'élèves de 13 à 21 ans (sauf dérogations), possédant l'attestation d'orientation PMS « **Type 1 / Type 8 Forme 3** », ce qui fait sa spécificité par rapport à d'autres établissements du PO et de la région.

L'enseignement spécialisé de Forme 3 vise à donner une formation générale, sociale et professionnelle, pour rendre possible **l'insertion socio-professionnelle**, avec l'acquisition en fin de 3^{ème} phase (phase du métier) d'un **Certificat de qualification dans le métier choisi**.

En réforme totale depuis l'année scolaire 2002/2003, l'école organise depuis l'année scolaire 2004/2005 la réforme « Décret » avec une formation complète en trois phases :

Phase 1	Observation	
	Secteur SERVICES AUX PERSONNES	Secteur HOTELLERIE-ALIMENTATION
Phase 2	Groupe SERVICES SOCIAUX ET FAMILIAUX	Groupe RESTAURATION
Phase 3	<p><u>METIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aide ménager, Aide ménagère • Aide logistique en collectivités (M/F) 	<p><u>METIERS</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Commis(e) de cuisine • Commis(e) de cuisine de collectivité • Agent(e) de fabrication du secteur alimentaire (depuis septembre 2017- certification par unités)

Depuis 2009/2010, l'école organise dans son cadre **l'INTEGRATION PERMANENTE TOTALE** d'élèves dans l'enseignement secondaire ordinaire. L'élève est inscrit dans l'établissement d'enseignement ordinaire pour la totalité des cours, et l'enseignement spécialisé détache un professeur pour accompagner le jeune à raison de 4 périodes.

Depuis 2010/2011, l'école organise également **l'ENSEIGNEMENT EN ALTERNANCE (CEFA)**, avec la collaboration de notre CEFA siège « CEFA CESP Saint-Pierre », sis à la rue Saint-Martin à Leuze-en-Hainaut. Cet enseignement en alternance est proposé pour TOUS les métiers proposés en plein exercice.

2. Qu'est-ce que le projet d'établissement ?

Le Décret sur les Missions de l'École est très clair à ce sujet et le définit en son article 67 :

Le projet d'établissement définit l'ensemble des choix pédagogiques et des actions concrètes particulières que l'équipe éducative de l'établissement entend mettre en œuvre en collaboration avec l'ensemble des acteurs et partenaires pour réaliser les projet éducatif et pédagogique du Pouvoir Organisateur.

Le projet d'établissement a pour **objectifs** :

- De centrer la vie de l'école sur l'intérêt de chaque élève
- De promouvoir la réussite de tous

Le projet d'établissement est construit pour mettre ces objectifs en œuvre de la manière la plus pertinente et adéquate possible en faisant vivre :

I. Les Objectifs généraux de la scolarité obligatoire en Fédération Wallonie-Bruxelles

- Promouvoir la confiance en soi, le développement de la personne de chacun des élèves
- Amener tous les élèves à s'approprier des savoirs et à acquérir des compétences qui les rendent aptes à apprendre toute leur vie et à prendre une place active dans la vie sociale, économique et culturelle.
- Préparer tous les élèves à être des citoyens responsables, capables de contribuer au développement d'une société démocratique, solidaire, pluraliste et ouverte aux autres cultures.
- Assurer à tous les élèves des chances égales d'émancipation sociale

II. Les Objectifs de l'Enseignement spécialisé

- Aider chacun à définir et à atteindre son projet personnel
- Permettre à chaque élève de bénéficier d'un accompagnement pédagogique (équipe éducative), paramédical (logopédie), psychologique (centre PMSS) et social (Direction, éducateurs, enseignants, et titulaires de classes)
- Assurer à chaque élève de façon individualisée une large éducation de base en fonction de ses besoins et de ses potentialités
- Observer et évaluer de façon continue l'évolution et les progrès de chaque élève

III. Les projets éducatifs et pédagogique du Pouvoir Organisateur « ASBL Institut d'Enseignement Spécialisé »

Le projet est valable pour trois ans et se doit donc d'être le reflet des différentes actions menées à l'un ou l'autre moment par l'une ou l'autre équipe enseignante.

La philosophie, qui sous-tend tout le mode de fonctionnement de l'établissement ainsi que les interactions entre l'équipe éducative, la Direction et les agents du PMSS, met l'accent sur la responsabilité, sur la citoyenneté et la participation active de tous les intervenants dans les prises de décisions.

Notre école est une école QUI SE VEUT CITOYENNE

3. Etat des lieux, objectifs et actions

L'évolution de notre établissement et du comportement de nos jeunes interpelle beaucoup l'équipe éducative. Les jeunes nous arrivent souvent très déstructurés, parfois de l'enseignement ordinaire (en intégration ou pas), avec une kyrielle d'échecs scolaires et personnels vécus de plus en plus difficilement. Ils ont parfois été déscolarisés pendant de nombreux mois, ou arrivent de France suite à une mesure de placement dans un foyer belge.

Il faut souvent d'abord les raccrocher à l'école et leur faire reprendre confiance en eux et en l'adulte, avant de penser tout simplement à la formation générale de base et professionnelle.

Cette réflexion nous amène à dresser un état des lieux de la situation pédagogique, sociale et professionnelle, selon les grands axes de notre projet :

- 1) **Professionalisme**
- 2) **Accueil et bienveillance**
- 3) **Soutien individualisé et aménagements raisonnables**
- 4) **Respect**
- 5) **Dynamisme et innovation**
- 6) **Equité**

Ces 6 axes, sous-tendus évidemment par notre ligne de conduite générale « une école qui se veut CITOYENNE » et le « TRAVAIL COLLABORATIF », seront décrits et évalués dans le cadre du PLAN DE PILOTAGE, dans lequel nous sommes entrés en vague 2

1. Professionalisme

Etat des lieux

Les élèves ont une représentation souvent imprécise et erronée du métier auquel ils se destinent. Les jeunes sont souvent très démotivés par leurs échecs ou leurs difficultés et ont du mal à appréhender les contraintes futures de la vie professionnelle. Cette problématique est souvent la cause de décrochage scolaire, de refus de formation et d'autorité pédagogique.

Objectifs

Approcher au maximum les réalités des qualifications professionnelles pour les différents métiers proposés dans l'école.

Actions

- A. Différents **projets dans le secteur « Hôtellerie-alimentation »** mettent le jeune en situation professionnelle réaliste et valorisante en même temps.
Ces formules sont toujours pensées en termes de :
- ➔ compétences professionnelles conformes aux programmes
 - ➔ d'attractivité de projets où chacun (élèves, professeurs et clients) prend du plaisir à travailler, goûter et évoluer
1. « **R2 Salade** » : les élèves de **2ème année de 2ème phase du groupe restauration (R2)**, encadrés par leur professeur, proposent au sein même du restaurant didactique une formule de restauration ouverte au public, sur réservation uniquement, très « tendance » et permettant l'acquisition de nombreuses compétences à la fois professionnelles et transversales. Les élèves (commis) cuisinent sous les directives du professeur-chef de cuisine et effectuent également le service en salle.
 2. « **Table d'hôtes** » : les élèves de 1^{ère} année de 2^{ème} phase du groupe restauration (R1 a ou b) cuisinent un bon repas simple, servi de manière simple et conviviale. Les élèves travaillent devant les clients dans une cuisine ouverte. Le menu unique, qui change toutes les semaines, est servi dans la pièce attenante à la cuisine. Les élèves effectuent également le service du repas.
 3. Le **restaurant didactique** : les élèves de 3^{ème} phase du métier « Commis de cuisine », sous la direction de leur professeur-chef de cuisine, proposent une carte étoffée, avec des plats à la fois raffinés et innovants. Ils expérimentent aussi le service en salle, ce qui leur permet de faire attention à leur présentation et leur comportement. Ils doivent veiller à bien accueillir le client. En fonction des disponibilités organisationnelles du jour, des élèves d'autres phases viennent parfois en renfort lorsque c'est nécessaire.
 4. La **pizzeria** : les élèves de 1^{ère} année de 2^{ème} phase du groupe restauration (R1 a ou b) réalisent des pizzas maison, suite à l'acquisition d'un vrai four à pizza. Ce projet est

né également suite à l'attrance de certains jeunes pour les métiers de la boulangerie. La réalisation des pâtes à pizza permet une première approche de ces métiers, et de la formation possible en AFA (Agent de fabrication du secteur alimentaire)

5. **Service traiteur** : possibilité pour les extérieurs de commander des plats, des desserts, des buffets, etc. Les élèves de tous les secteurs, dans le cadre de leurs cours de cuisine, peuvent alors participer à l'élaboration de ces plats. Certaines classes proposent même un service traiteur régulier et hebdomadaire.
 6. Les élèves de **3ème phase du métier « commis de cuisine de collectivité »** effectuent le **repas collectif de l'école**.
 7. Depuis septembre 2017, les élèves de 3^{ème} phase du métier **« Agent de fabrication du secteur alimentaire » s'initient aux techniques de la boulangerie-pâtisserie**, grâce aux cours proposés dans leur grille-horaire, à raison de 8 heures par semaine.
 8. Les élèves de 2^{ème} phase « Restauration » proposent avec leur professeur de cuisine familiale un **projet « Tapas »**, où des plats originaux et savoureux sont proposés en petite quantité, dans l'esprit des bars à tapas espagnols.
 9. Participation des élèves de 2^{ème} et 3^{ème} phase « commis de cuisine » et « commis de cuisine de collectivité » aux **formations du Centre Epicuris des Métiers de Bouche de Villers-le-Bouillet**.
 10. Participation des élèves de 3^{ème} phase « Agent de Fabrication du secteur alimentaire » **aux formations au CTA de Tournai, dans le cadre « Chocolaterie-biscuiterie, charcuterie fine, cuisine de collectivité »**
- B.** Pour **chaque métier** proposé dans notre école, les élèves se rendent régulièrement dans des **milieux professionnels** en lien avec leurs métiers respectifs, toujours accompagnés de leur professeur. Cela permet de travailler certains points du programme de formation professionnelle extra-muros, et d'être encore plus en phase avec le métier. Ces lieux peuvent être : domicile, maisons de repos, ETA Le Rucher...
- C. Stages obligatoires** en milieu professionnel, dès la 2^{ème} année de la 2^{ème} phase :
- 4 semaines en 2^{ème} phase : **stages de découverte**
 - 6 semaines ou + en 3^{ème} phase : **stages de pratique en responsabilité**

Les stages sont encadrés de près par les maîtres de stage de l'école (professeurs responsables)

D.

- **Visites** aux salons, expositions et nombreux contacts avec des professionnels.
- **Animations pédagogiques** au sein de l'école avec l'aide de la Province et de l'Observatoire de Santé du Hainaut (expos mobile, animations, publications, etc.), avec des formateurs d'Epicuris (Centre de compétence des métiers de bouche).

E.

Depuis 2010-2011, organisation du **CEFA spécialisé**, encadré strictement par des accompagnateurs CEFA de l'établissement, et supervisé administrativement par le CEFA siège, en vue de remotiver et redynamiser certains jeunes qui voudraient obtenir leur qualification par un autre biais.

2. Accueil et bienveillance

Etat des lieux :

L'Ecole Saint-François de Sales est une **petite école, aux dimensions qui veulent rester humaines**. Même si la population a augmenté rapidement ces dernières années, elle semble se stabiliser autour de la centaine d'élèves, ce qui nous semble un **atout à préserver**, pour garder toujours en vue les objectifs de l'enseignement spécialisé.

Objectif :

Garder le caractère familial, convivial et sécurisant de l'école

Actions :

A. Organisation d'une « Journée Accueil » dans la première quinzaine de septembre.

Découverte de l'ensemble de l'équipe éducative et des élèves lors d'une journée à la fois ludique et formative où tous les élèves de l'établissement se rencontrent, visitent une entreprise locale, ou réalisent des jeux et épreuves autour d'un thème précis. Le suivi pédagogique de cette journée est assuré par les professeurs. Cette journée permet à des élèves qui ne se fréquenteraient pas d'emblée, puisque dans des classes différentes, de se découvrir et de mieux comprendre ainsi les richesses et les difficultés de chacun.

B. Souper-accueil

Suite à la journée d'accueil, les parents sont invités à partager un **repas démocratique**, en soirée, **réalisé par les élèves** et d'ainsi découvrir et faire connaissance avec l'école, les professeurs, les autres membres de l'équipe éducative. Ce souper a lieu souvent la même semaine que la journée accueil et permet ainsi d'exposer les activités de la journée et de rencontrer de façon conviviale les parents et responsables de nos jeunes. **Les représentants du PMS sont également partie prenante de cette activité et sont toujours présents à cette soirée.** Ils offrent ainsi un regard à la fois professionnel et objectif sur les difficultés et ressources des jeunes qui nous sont confiés.

C. Accueil personnalisé à la demande

La Direction, ainsi que les membres de l'équipe ont à cœur de **recevoir dans les délais les plus brefs les parents ou responsables** qui en font la demande. Le PMSS est bien sûr invité s'il y a lieu. Une rencontre entre les partenaires éducatifs est toujours ainsi un moyen privilégié de mettre à plat un problème et d'y trouver une solution, avec ces mêmes partenaires.

D. L'élève est rendu ACTEUR de sa vie scolaire, et est d'abord regardé par les membres de l'équipe éducative avec beaucoup de BIENVEILLANCE.

Lorsque des sanctions doivent être prises, elles le sont toujours dans un but de réparation et de formation, en accord avec les différentes parties (Direction, Conseiller en éducation, Elève, Parents et responsables et membres de l'équipe pédagogique).

La **situation du jeune est prise dans sa globalité** et un maximum d'éléments sont examinés lors d'une prise de décision.

Le jeune et ses responsables doivent se sentir écoutés et entendus, avant de discuter ensemble du projet du jeune.

Exemple : il est totalement anti-pédagogique d'écarter un élève de l'établissement, s'il est déjà en décrochage scolaire et si personne n'est disponible à son domicile pour le faire travailler. Une sanction plus réparatrice sera alors proposée au sein même de l'école.

3. Soutien individualisé et aménagements raisonnables

Etat des lieux

Les jeunes qui nous sont confiés ont besoin d'un **encadrement très individualisé** et personnalisé pour répondre au mieux à leurs différents besoins sociaux, affectifs et professionnels. Les **normes d'encadrement** de l'enseignement spécialisé permettent l'individualisation de l'enseignement. De plus, des **aménagements** « techniques » raisonnables sont mis en place pour aider les élèves avec des difficultés plus spécifiques, comme la dyslexie, dyscalculie, dysorthographe, dyspraxie....

Objectif :

Aider à l'épanouissement personnel et professionnel de chacun, en favorisant les apprentissages adaptés, dans le respect des programmes de formation et en proposant des aménagements raisonnables dans les supports des différents cours.

Actions :

- A. **Le journal de classe** : moyen de communication privilégié entre la famille, les responsables et l'équipe éducative pour toutes les notes du quotidien.
- B. **PIA** : suivi personnalisé du jeune grâce au Plan Individuel d'Apprentissage). Ce document a été réévalué en équipe lors de journées pédagogiques, et un nouveau document plus lisible et pratique a été élaboré.
- C. **Bulletin** : le bulletin a fait lui aussi l'objet de nombreuses remises en question lors de travaux en équipe et de journées pédagogiques. Après plusieurs remaniements et

tâtonnements, un nouveau document a été construit, à la fois lisible pour les parents et responsables et témoignant de l'acquisition des compétences conformément aux différents programmes en vigueur. **Ce bulletin est rendu 4 fois par an** : Toussaint/Noël/Carnaval et fin juin (variable selon le découpage de l'année).

- D. Dossier de compétences** : Afin de respecter au mieux l'application des programmes, les compétences acquises et à acquérir des élèves dans les différents cours sont maintenant consignées dans le **cahier de compétences, consultable par les parents et responsables**, et qui reste à l'école avec les bulletins. Il est rempli une fois par an, en fin d'année scolaire.
- E. Certification par unités d'acquis d'apprentissage pour le métier « Agent de fabrication du secteur alimentaire » - Constitution d'un dossier personnel d'apprentissage**

Qu'est-ce que la Certification Par Unités ?

La certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) désigne un dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités, qui sont des ensembles cohérents d'acquis susceptibles d'être évalués et validés.

Ce dispositif s'inscrit dans un **plan très complet de refondation de l'enseignement qualifiant** qui vise à traiter les problèmes de fond observés de longue date dans l'enseignement qualifiant de la Fédération Wallonie-Bruxelles et se donne comme objectifs :

- l'orientation positive vers l'enseignement qualifiant pour que celui-ci devienne le plus souvent possible un choix positif ;
- la revalorisation des métiers techniques et des filières qui y mènent ;
- la lutte contre l'abandon scolaire prématuré qui laisse de trop nombreux jeunes sans certification de fin de secondaire et nourrit le noyau dur du chômage.

Comment la CPU est-t-elle organisée ?

La CPU s'organise de la façon suivante :

- L'élève parcourt 1 unité de compétence au cours de ses deux années d'études (pour le métier AFA)
- Ces unités sont appelées « Unités d'acquis d'apprentissage » (UAA) et correspondent aux savoirs, aptitudes et compétences que l'élève doit maîtriser au terme de sa formation. L'acquis d'apprentissage désigne ce qu'un élève sait, comprend, est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage.
- Les objectifs qu'il doit atteindre sont ainsi plus concrets, mieux définis, dans des délais plus courts, tout en étant mieux adaptés aux exigences du milieu professionnel.
- Chaque unité peut être acquise indépendamment des autres et la réussite sera validée lorsque l'ensemble des unités auront été acquises.
- Le redoublement est interdit (sauf très rares cas exceptionnels).
- La remédiation est au cœur du dispositif : elle est mise en place dès que l'élève rencontre des difficultés.
- L'utilisation des unités doit également permettre aux jeunes de combiner des parcours aujourd'hui trop souvent cloisonnés : pour ceux qui abandonneraient l'enseignement

secondaire avant le terme, il reste la possibilité de poursuivre ou de reprendre son parcours en faisant reconnaître les unités acquises dans :

- l'enseignement de promotion sociale ;
- les CEFA ;
- la formation en alternance (IFAPME, SFPME).
- Enfin, les unités sont créditées de points ECVET (European credit system for vocational education and training – système de crédit d'apprentissage européen pour l'enseignement et la formation professionnels) afin de favoriser la valorisation des acquis de nos jeunes en dehors de nos frontières.

Suivi individualisé, remédiation et valorisation des acquis sont les maîtres mots de la CPU.

F. Aménagements possibles :

- Adaptation des documents remis aux élèves : polices de caractères, interlignes, pas d'exercices en colonnes, pas de dessins inutiles, pas de recto-verso.
- Variété dans les présentations : mindmapping, classique, mots-clés, consignes mises en évidence...
- Mobilier particulier dans certaines classes : ballons, tables pour travailler debout, chambres à air pour les pieds
- Adaptation de l'évaluation (raisonnements ET réponses sont pris en compte)
- Utilisation d'aide-mémoire, de boîtes à outils en mathématique.
- Exercices adaptés au niveau des élèves
- Créer un climat serein propice aux apprentissages (langage des émotions)
- Alternier théorie et pratique professionnelle (bouger)

G. Travail collaboratif :

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin »

Depuis la rentrée 2019, les professeurs voient leurs pratiques et leurs efforts mis en valeur et officialisés par l'instauration dans leur horaire hebdomadaire de deux périodes de **travail collaboratif**. Grâce à ces périodes, les professeurs des différentes disciplines vont continuer à travailler de concert pour trouver des pratiques innovantes, originales, des solutions aux problématiques rencontrées, au service de l'apprentissage des élèves. Cela permet aussi d'encore plus individualiser les pratiques de chaque professeur.

Quelques exemples de travail collaboratif :

- ➔ Co-enseignement
- ➔ Réunion d'évaluation du contrat d'objectifs
- ➔ Collaboration pour l'élaboration de leçons, de séquences d'apprentissage, etc.
- ➔ Observer une leçon d'un collègue
- ➔ Elaboration de supports communs à l'équipe
- ➔ Echange de pratiques
- ➔ Coaching d'un nouveau collègue

- Concertation horizontale (entre professeurs d'une même discipline)
- Concertation verticale (entre professeurs de 1^{ère}, 2^{ème} et 3^{ème} phases)
- Concertation avec enseignants d'autres écoles, partenariat avec des écoles primaires
- Collaboration à une plateforme numérique
- Collaboration entre professeurs de pratique et de théorie
- Réunion d'équipe pour le plan de pilotage

H. Soutien logopédique individualisé et expert

I. Travail étroit avec les représentants du PMS, lors des conseils de classe ou à la demande expresse d'un des partenaires éducatifs.

J. Prévention et collaboration avec :

- → les services de **Police** de la ville : contacts privilégiés avec les services.
- → le **Plan de Cohésion Sociale** de la ville
- → la **Mirewapi et le job coaching** pour les élèves en fin de 3^{ème} phase
- → travail en collaboration avec des **partenaires privilégiés** : AMO, SAPHA, Planning familial Le Safran
- → collaboration avec la cellule « **InforActions** » de Tournai pour diverses animations

4. Respect

Etat des lieux :

Les jeunes qui nous sont confiés privilégient le profit personnel et rapide au détriment du bien commun. Ils ont du mal à accepter l'autorité et des règles strictes de vie en société. L'évolution de la société n'y est pas étrangère évidemment, et le matérialisme à outrance touche également nos jeunes. Le vécu souvent difficile de nos jeunes les fragilise et les met en état de défiance et de défense permanent.

Objectif :

Le respect des autres commence par le respect de soi et donc il faut aider à l'épanouissement de chacun dans le respect des autres et la prise de responsabilités :

- en valorisant les ressources de chacun
- en suscitant des rencontres et des échanges
- en favorisant la responsabilisation et la participation

Actions :

- A. Conseil en Education :** Le conseiller en éducation, soutenu par l'équipe éducative et la Direction, **intervient en dernière ligne lors de problèmes graves de discipline**, d'incivilité et de manque de respect des autres. Il fait également de la **prévention**, et rencontre l'élève lorsque l'équipe a mis en exergue un problème particulier, **soutenu si nécessaire par les représentants du PMS.**

- B. Conseil de Tous** : Le conseil de Tous est composé de représentants d'élèves volontaires. Ceux-ci, avec le Conseiller en éducation et la Direction, se réunissent mensuellement et énoncent les problèmes rencontrés dans l'école. Un rapport est effectué et des solutions sont mises en oeuvre dans la mesure des possibilités et des budgets. Par exemple : acquisition de jeux pour la cour de récréation, de nouveau matériel pour les cuisines, activités menées par les élèves, etc.
- C. Noël de partage** : respect du lieu de culte lors de la célébration eucharistique de l'ensemble de l'école, animations récréatives et sportives
- D. Visites pédagogiques et récréatives**
- E. Cours d'éducation sociale**
- F. Cours d'éducation plastique** et de **TP salle** dans lesquels les élèves apprennent à faire du beau, avec peu de moyens.
- G. « Activités de découverte »** : camp de trois jours, encadré par les enseignants, et privilégiant les activités sportives et culturelles, dans une ambiance respectueuse et conviviale de vie en communauté. (Domaines provinciaux Roisin et La Louvière).
- H. Mise en valeur des ressources des élèves** par les différents projets de l'école (*voir point 1. Professionnalisme*)
- I. Responsabilisation** des jeunes par rapport à certains actes répréhensibles : lettre d'excuses, travaux d'intérêt général, réunions avec parents et responsables, etc.

5. Dynamisme et innovation

Etat des lieux :

Nous sommes face à des défis pour l'avenir de notre école :

- grandir ou pas, au détriment de l'accueil et de la spécificité liée à une petite structure
- vétusté des locaux et travaux de conformation aux normes de l'AFSCA
- évolution de la population scolaire vers le Type 2
- plus d'élèves intégrés dans l'enseignement ordinaire ?

Nous avons une équipe éducative profondément positive, valorisante et dynamique, soucieuse avant tout du bien-être de l'élève, mais qui a besoin d'être cadrée et soutenue.

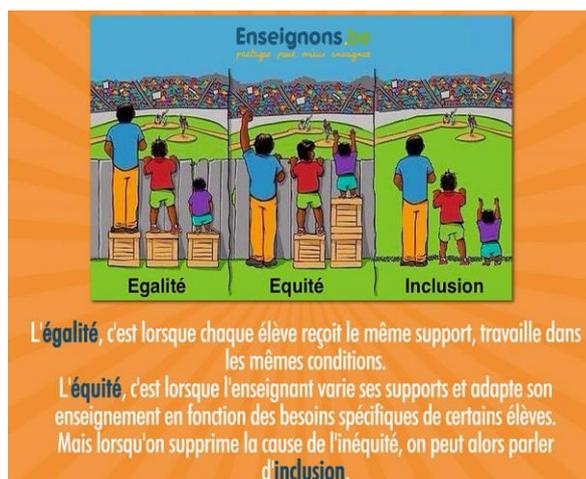
Objectifs :

Faire face aux défis futurs, en maintenant le dynamisme actuel et en insufflant un vent d'innovations pédagogiques et professionnelles

Actions :

- A. CEFA spécialisé** : encadrement par des accompagnateurs de l'établissement et le soutien administratif du CEFA siège. Les élèves peuvent intégrer le CEFA spécialisé sous certaines conditions et bénéficient d'un encadrement individualisé et très présent pour l'organisation des stages.
- B.** L'école participe au projet **d'intégration permanente totale** d'élèves dans l'enseignement ordinaire. L'élève est inscrit dans l'enseignement ordinaire pour la totalité des cours, et l'enseignement spécialisé détache un professeur pour accompagner le jeune à raison de **4 périodes**.
- C. Rénovation** des cuisines professionnelles et acquisition de matériel conforme, dans la mesure des possibilités budgétaires.
- D. Programmation de nouveaux métiers**, adaptation des grilles horaires dans le respect des circulaires.
- E.** Création d'un **atelier de boulangerie-pâtisserie**, afin de pérenniser l'attrait du métier « Agent de fabrication du secteur alimentaire ».
- F. Création de nouveaux locaux**, entretien et amélioration de locaux existants.
- G. Acquisition de matériel professionnel performant**, grâce au Décret garantissant l'équipement pédagogique de l'enseignement qualifiant (Plans d'équipement).

Équité



Etat des lieux :

Chaque élève a des besoins spécifiques en matière d'apprentissages. Faire travailler chaque élève dans les mêmes conditions, en ne tenant pas compte de ses difficultés et en privilégiant le résultat aux moyens mis en œuvre, ne favorise pas l'équité pour chaque élève.

Objectifs :

Favoriser l'équité afin que chaque élève puisse intégrer les apprentissages de sa formation professionnelle, avec des moyens adaptés à ses problématiques et ses difficultés.

Actions :

- Aménagements raisonnables dans les différents cours
- Aménagements financiers pour que chacun puisse participer à des activités financières
- Activités extérieures gratuites
- Ecoute bienveillante et active de chaque élève qui se sent reconnu et entendu
- Soutien logopédique individuel
- ...

*« On peut aussi bâtir quelque chose de beau
avec les pierres qui entravent le chemin »*