

# L'atelier HAS

## Hygiène Alimentation Service

L'atelier HAS, dispose d'une salle de classe et d'un plateau technique, composé d'une cuisine équipée de matériel de type collectif, d'une lingerie, de matériels d'entretien des locaux et d'un restaurant d'application.

Il permet aux élèves une approche du monde professionnel, de ses exigences et de travailler des compétences du socle commun par la pratique et la découverte professionnelle.



Des projets divers sont menés tout au long de l'année permettant aux élèves de travailler progressivement sur un projet professionnel. Ces projets motivants permettent la mise en œuvre de connaissances et compétences transdisciplinaires.