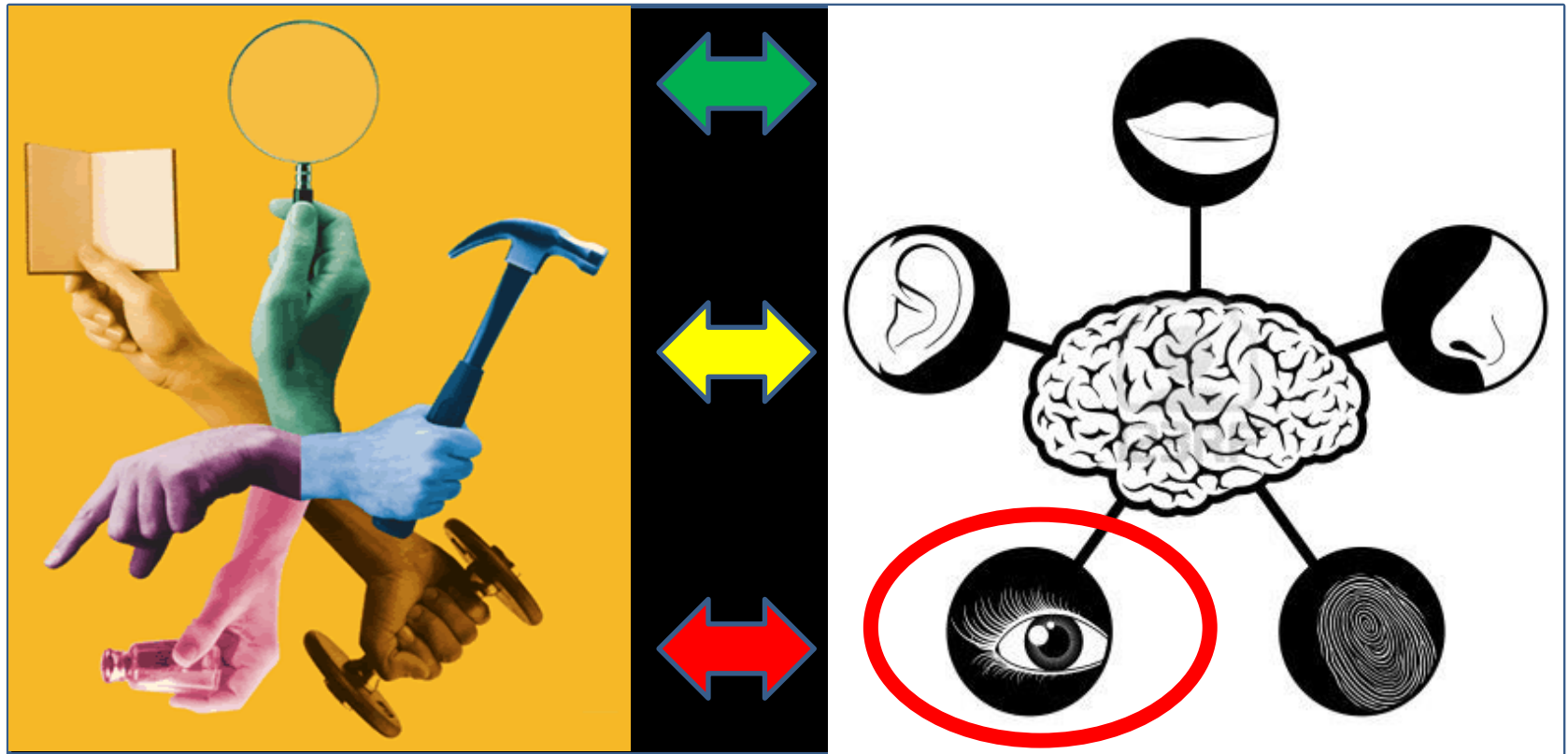


Café-In & Cie

École secondaire d'Anjou



RÉSEAU D'ENTRAIDE FPT-TED
PRÉSENTATION DE STÉPHANIE TURCOT, ENSEIGNANTE ET STÉPHANIE BRUNET, TES
22 OCTOBRE 2013-2014

Aperçu de la présentation

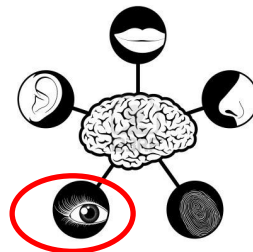
Première partie

Présentation des projets du Café-In



Deuxième partie

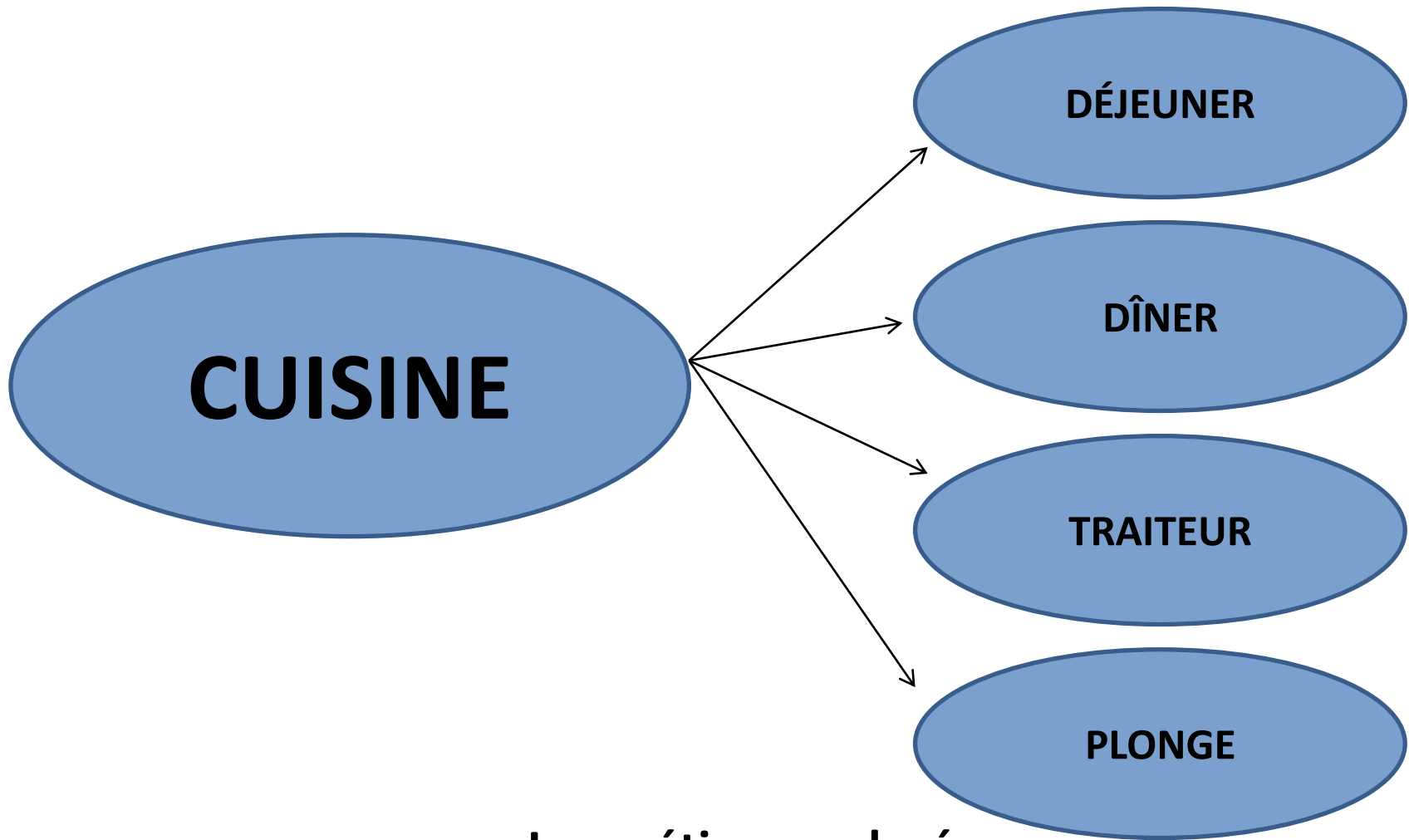
Le soutien visuel offert aux élèves



Les métiers et tâches explorés

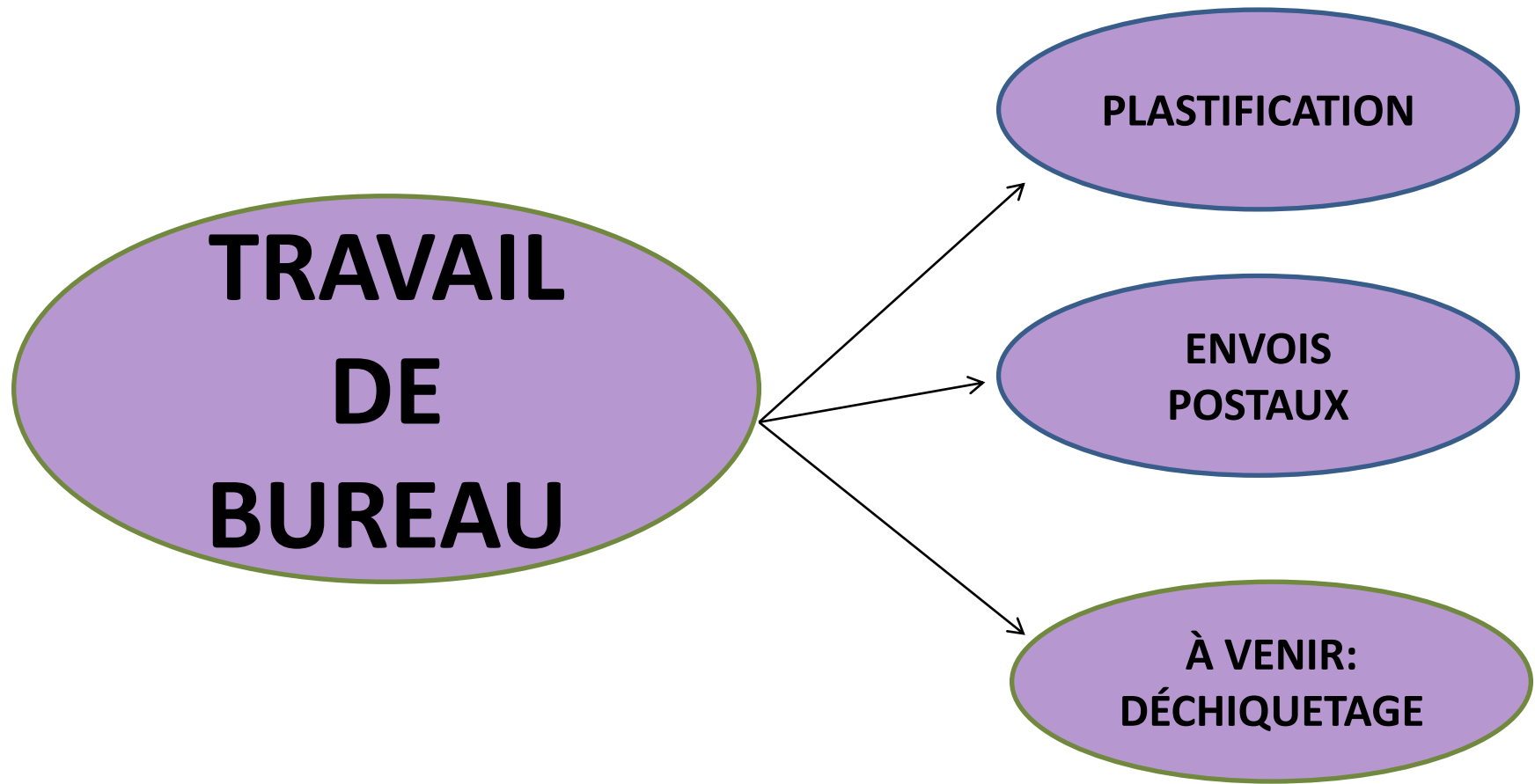


en sensibilisation au Monde du Travail



Les métiers explorés

- Aide-cuisinier
 - Plongeur
- Aide-boulangier-pâtissier
- Préposé en restauration rapide



Les métiers explorés

- Préparateur de commandes postales
- Préposé à la reliure dans un centre de reprographie

```
graph LR; A([ENTRETIEN MÉNAGER]) --> B([ENTRETIEN DE LA BIBLIOTHÈQUE]); A --> C([ENTRETIEN DU LOCAL B340]); A --> D([RECYCLAGE]);
```

**ENTRETIEN
MÉNAGER**

**ENTRETIEN
DE LA
BIBLIOTHÈQUE**

**ENTRETIEN DU
LOCAL B340**

RECYCLAGE

Les métiers explorés

- Préposé à l'entretien ménager d'édifices publics
 - Aide-concierge

BUANDERIE FRIPERIE

```
graph LR; A([BUANDERIE  
FRIPERIE]) --> B([NETTOYAGE DES  
UNIFORMES DE  
L'ÉCOLE]); A --> C([ÉTALAGE DES  
UNIFORMES]); A --> D([VENTE  
D' UNIFORMES  
USAGÉS]); A --> E([SERVICE DE  
BUANDERIE SUR  
DEMANDE]);
```

**NETTOYAGE DES
UNIFORMES DE
L'ÉCOLE**

**ÉTALAGE DES
UNIFORMES**

**VENTE
D' UNIFORMES
USAGÉS**

**SERVICE DE
BUANDERIE SUR
DEMANDE**

Les métiers explorés

- Préposé aux marchandises
- Commis de teinturerie

Photos de nos élèves de FPT 1 en action



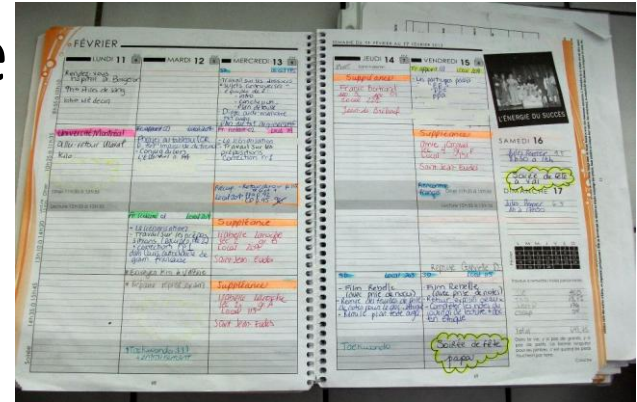
SOUTIEN VISUEL

POUR LA

GESTION DU TEMPS



- Agenda personnel de l'élève



- Menu de la période écrit au tableau

10 octobre / période 1

- Lecture ✓
- Messages ✓
- Activité de groupe ✓
- Travail autonome
- Pause



- Utilisation d'outils temporelles: minuterie, time-timer, montre ou indication des heures (début, fin, durée de l'activité, temps alloué à la réalisation de la tâche, etc.)



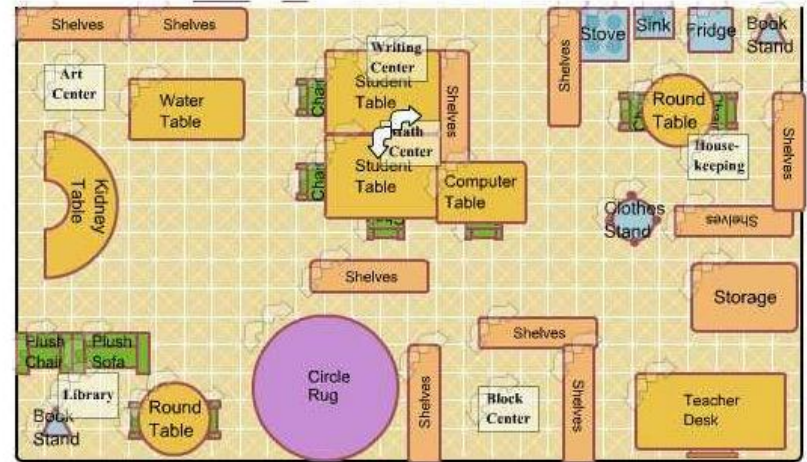
10 octobre / période 1

- Lecture jusqu'à **13h25**
- Messages
- Activité de groupe
- Travail autonome
- Pause **15 minutes**

SOUTIEN VISUEL

POUR LA

GESTION DE L'ESPACE



- Photos, images, objets ou mots... afin de savoir où trouver les choses et aussi pour savoir où les ranger.







À PLASTIFIER

À DÉCOUPER

À LIVRER

**Objets collés sur les
contenants**





SOUTIEN VISUEL

POUR LA



GESTION DE LA TÂCHE

Système de travail individuel sur feuille collective

Sarah	Éric-Olivier	Schadrac	David	Daniel
ROUTINE DE CUISINE	ROUTINE DE CUISINE	ROUTINE DE CUISINE	ROUTINE DE CUISINE	ROUTINE DE CUISINE
	Nettoyer les tables de métal			
Biscuits chocolat et caramel - Sortir le matériel - Étape 3 - Étape 4 - Étape 5 - Étape 6 - Étape 7 - Nettoyer l'aire de travail	Déjeuners (breuvages)	Déjeuners (repas)	Plonge (laver)	Biscuits chocolat et caramel - Sortir les ingrédients - Étape 1 - Étape 2 - Étape 5 - Étape 6 - Ranger les ingrédients
	Préparer 6 plaques de biscuits recouvertes de papier parchemin			
	Buanderie au besoin	Plonge (essuyer et ranger) et quand David va en pause: (laver)	9h40: Pause de 10 minutes	
			Plonge (essuyer et ranger)	
Aider les autres au besoin	Aider les autres au besoin	Aider les autres au besoin	Aider les autres au besoin	

SOPHIE	
	Faire les absences
	Routine de cuisine
	Nettoyer les 3 tables beiges
	Installer les 2 tables pour les cabarets
	Installer la table et les chaises pour le personnel
	Routine de cuisine
	Préparer les 12 contenants de fromage parmesan (poids 70 g)
	Aider les autres au besoin
PAUSE	
	Routine de cuisine
	Faire cuire les spaghettis sans gluten
	Aider les autres au besoin
DINER	
	Routine de cuisine
	Plonge (laver)
	Carnet de SMT
PAUSE	

Système de travail personnel

Recettes illustrées



Biscuits fondants aux pépites de chocolat



Rendement: 60 biscuits

INGRÉDIENTS

2 tasses beurre ramolli



1 1/2 c. à thé de sel



1 tasse de sucre



3 tasses de cassonade



2 c. à thé de poudre à pâte



2 c. à thé de soda à pâte



4 oeufs



500 g de pépites de chocolat



5 c. à thé d'essence de vanille



5 tasses de farine



MATÉRIEL

Tasses à mesurer



Balance de cuisine



Minuterie



2 gros bols à mélanger



1 tamis



2 cuillères à soupe



1 couteau



1 paire de gants



Cuillères à mesurer



Batteur électrique



6 plaques à biscuits



2 petits bols



1 cuillère de bois



1 fourchette



1 lavette mouillée



Papier parchemin



1. Préchauffer le four à **350 °F**.
2. Dans un grand bol, battre le beurre, le sucre, la cassonade, les oeufs et la vanille.



3. Dans un autre bol, tamiser la farine, le sel, le soda à pâte et la poudre à pâte.



4. Ajouter les ingrédients au premier bol et mélanger. Ajouter aussi les pépites de chocolat.



5. Avec vos doigts (gants), faire des boules de pâte de la grosseur d'une balle de ping-pong.



6. Déposer sur une plaque recouverte de papier parchemin et les écraser un peu.

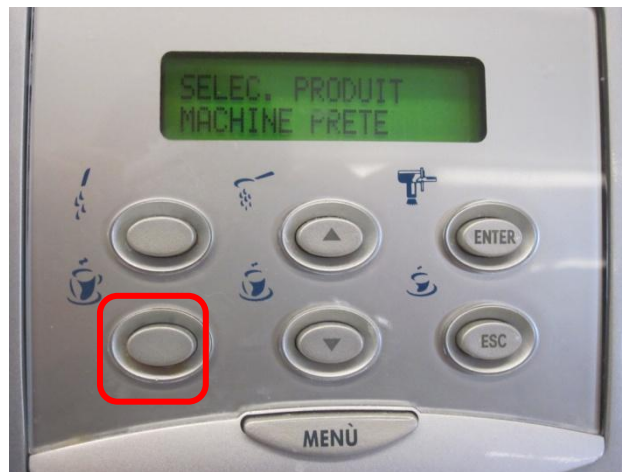


7. Cuire 9 minutes. Attention, les biscuits ne sembleront pas cuits à la sortie du four.



Recettes illustrées

Café filtre



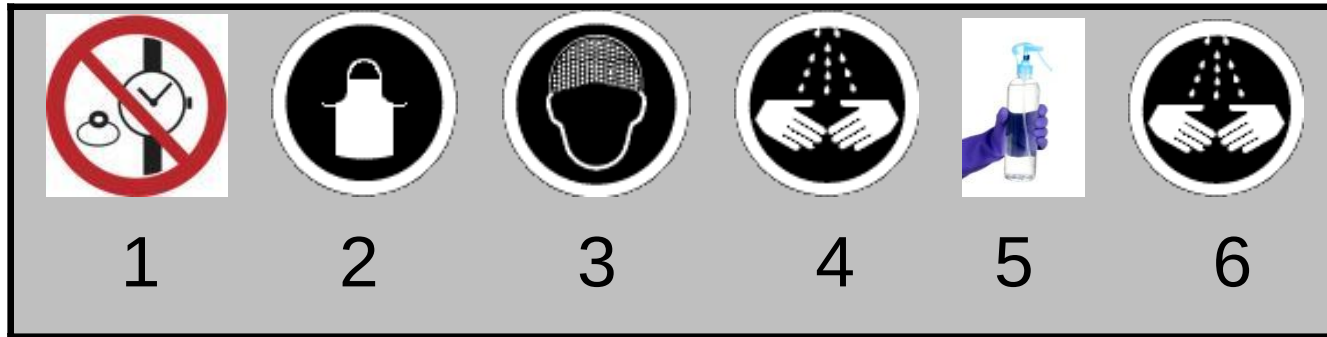
*Peser 1 fois
bouton de gauche en bas.*

Expresso double



*Peser 2 fois
bouton de droite en bas.*

Routines ou règles



LA ROUTINE D'HYGIÈNE EN CUISINE

- 1- J'enlève mes bijoux.
- 2- Je mets mon tablier.
- 3- Je mets mon filet (si cheveux longs je les attache).
- 4- Je lave mes mains.
- 5- Je nettoie la surface de travail.
- 6- Je me lave encore les mains.

ATTENTION

VERNIS À ONGLES OU BLESSURE → GANTS





RECYCLAGE

Règles et procédures pour lever les bacs



- 1- Je place mon corps face au bac.
- 2- Je plie les genoux.
- 3- Je mets les 2 mains sur le bac.
- 4- Je lève le bac.
- 5- Je le vide dans le bac à roulettes.
- 6- Je le dépose sans faire de bruit et je plie les genoux.

Procédures



LAVE-VAISSELLE

- Bols 
- Assiettes et soucoupes 
- Tasses 
- Verres 
- Ustensiles : cuillères, fourchettes, couteaux 

À LA MAIN

- Planches à découper 
- Tasses et cuillères à mesurer 
- Gros bols 
- Gros ustensiles 
- Chaudrons et casseroles 
- Moules et plaques 
- Appareils électriques 
- Plats de plastique 



EN CAS DE DOUTE, DEMANDE À UN SUPERVISEUR.

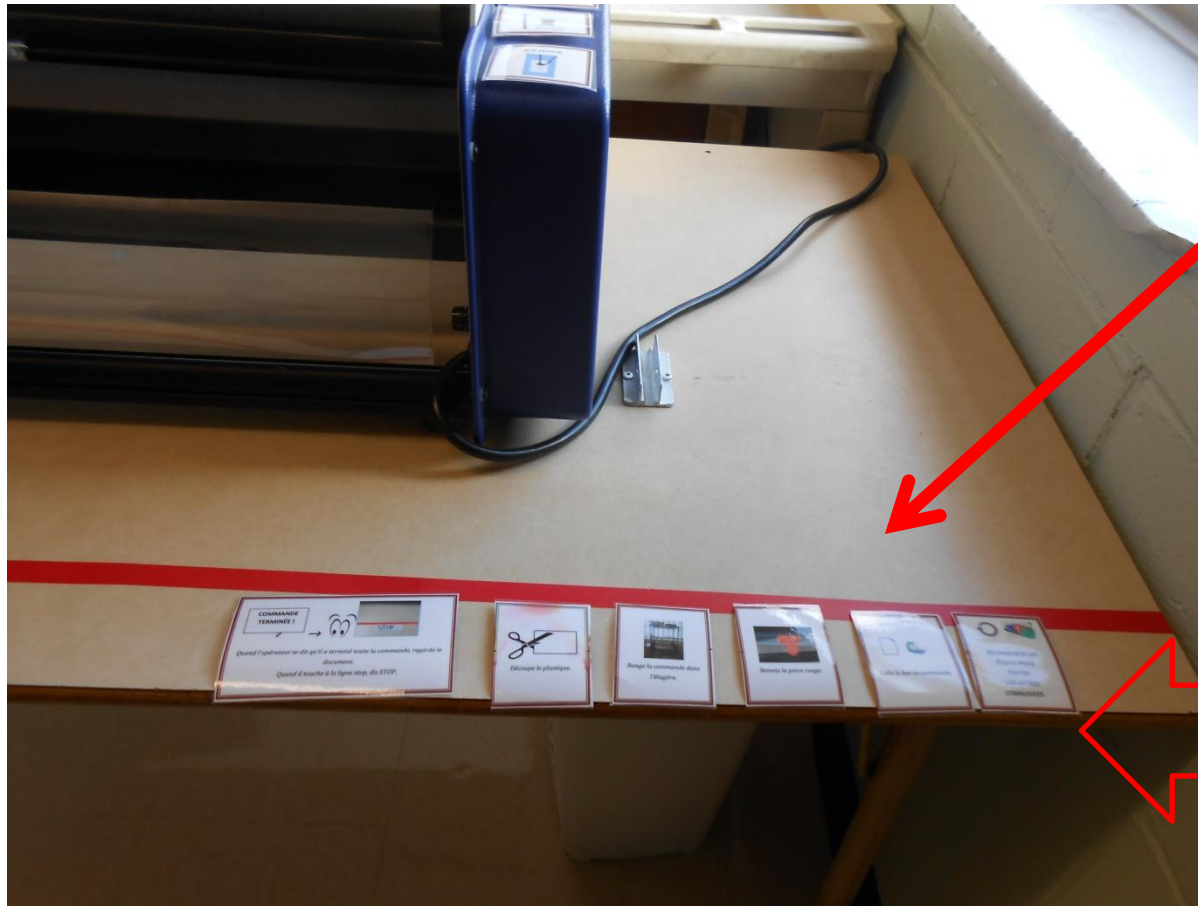
Procédures

**Indice pour
savoir où
placer les
documents**

Consignes visuelles



**Indice pour
savoir quand
arrêter le
laminoir**



Consignes visuelles

1



Sortir le
papier

2



Mauiller

3



Savonner

4



Frotter les
mains

5



Frotter les
ongles

6



Rincer

7



Sécher

Fe
rob
d

DISTRIBUTION DES JOURNAUX

- Prendre un crayon.
- Aller chercher les journaux MÉTRO au secrétariat général.
- Livrer les journaux :

compter - cogner - saluer - donner – cocher.

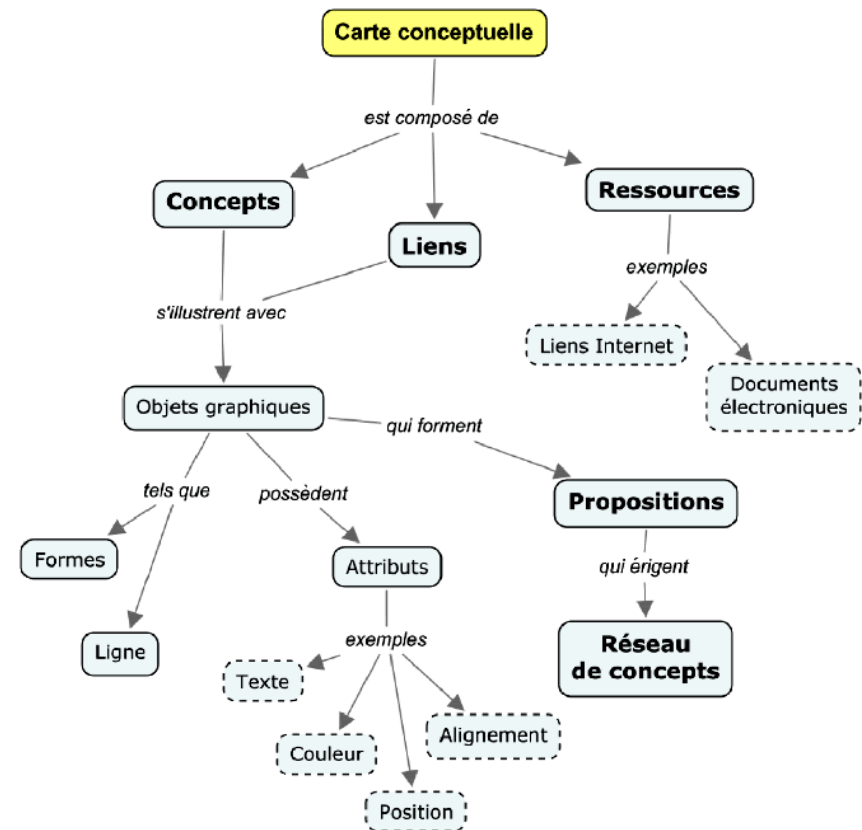
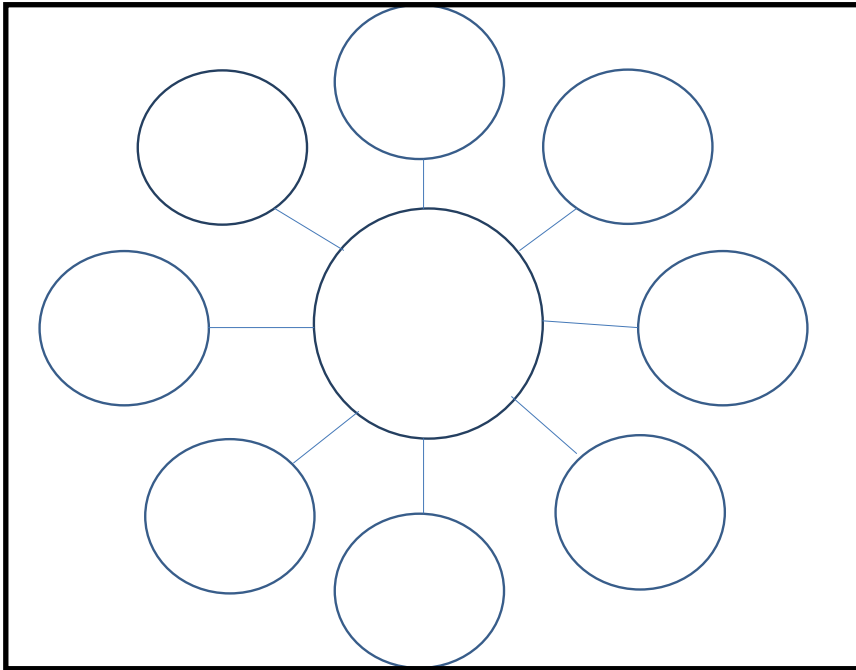
LUNDI - MARDI - MERCREDI		
LOCAUX	QUANTITÉS	v (fini)
A206	13	
A222	7	
B255	7	
B235 (bureau de Carole)	14	
SÉ	10	
B340	14	

JEUDI - VENDREDI		
LOCAUX	QUANTITÉS	v (fini)
A206	13	
A222	7	
B221	13	
B255	7	
B235 (bureau de Carole)	5	
SÉ	10	
B340	10	

- Retourner en classe.

Procédures

Schématiser ou faire des diagrammes



AUTRES MOYENS VISUELS UTILISÉS EN SOUTIEN AUX ÉLÈVES

- Démonstration visuelle de ce qui est attendu
- Utilisation des outils multimédias: vidéos, TBI...
- Souligner, surligner, mettre en gras, encadrer,
code de couleurs...

Notre but est de rendre la tâche assez claire visuellement pour que l'élève sache...

1) Combien de tâches il doit faire ?

2) Quelles tâches il doit faire ?

3) Quand le travail est-il terminé ?

4) Qu'est-ce qui vient après ?



**Tel que
proposé par
les principes
de l'approche
TEACCH**

NOUS PENSONS QUE LES OUTILS VISUELS ONT PLUSIEURS AVANTAGES:

- Améliore la compréhension
- Donne un accès rapide à l'information
- Facilite le traitement de l'information
- Aide l'élève à organiser sa pensée tout en respectant son délai
- Permet la permanence et la constance de la consigne
- Favorise un vocabulaire commun
- Rend l'environnement structuré et organisé
- Donne un sens aux choses
- Limite le verbal et la surcharge d'informations
- S'appuie sur les forces de l'élève
- Est rassurant pour l'élève (moins d'anxiété)

MAIS SURTOUT...

LES OUTILS VISUELS



Favorisent l'autonomie de l'élève



Ce qui engendre
un sentiment de compétence



Et amène à une meilleure estime de soi

Mesures de soutien

Soutien indirect

Outils individuels
mis à la disposition de
l'élève pour favoriser
son autonomie

L'élève utilise/applique :

- Les stratégies préalablement enseignées
- Les repères visuels naturels dans l'environnement
- Les aménagements du temps et de l'espace
- Le matériel adapté

Soutien direct

Support immédiat
qu'un intervenant
apporte à l'élève

L'intervenant enseigne/intervient :

- Stratégies pédagogiques
- Stratégies comportementales
- Moyens ciblés au P.I.



accompagne et complète

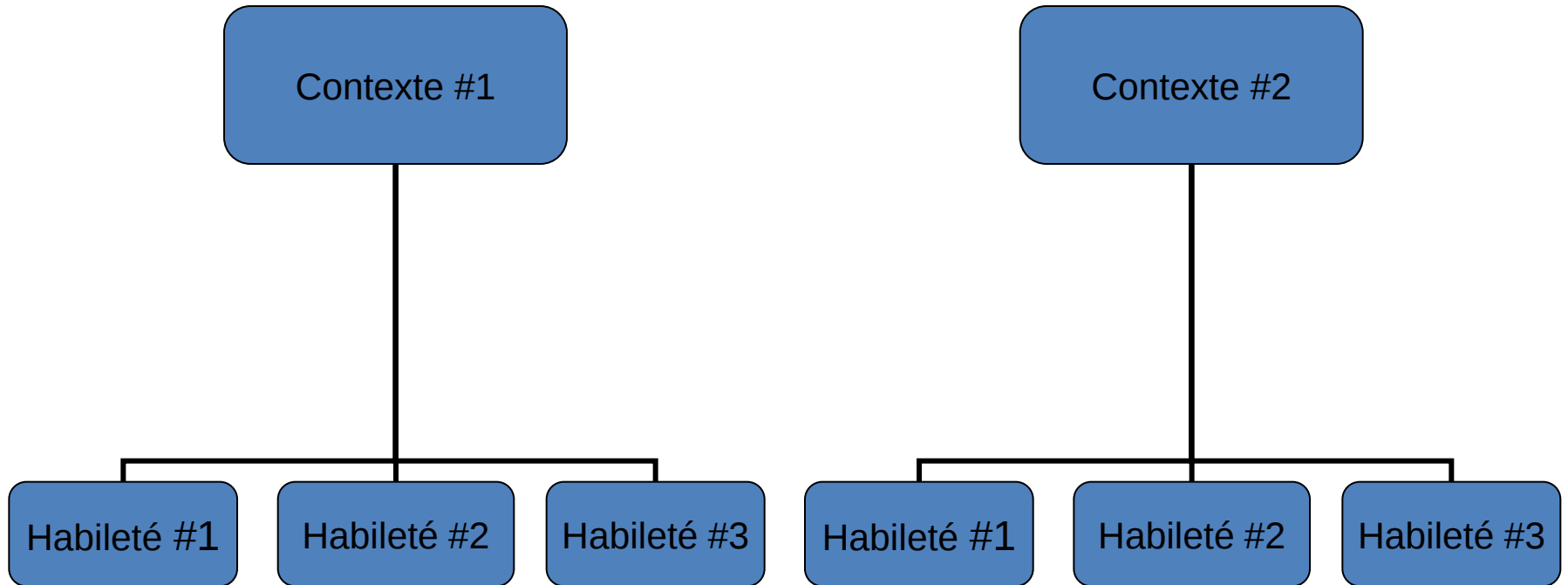
SRSE – élèves TED, Région
de la Montérégie, 2004

SUGGESTIONS POUR LA CRÉATION D'OUTILS VISUELS

- **Impliquer l'élève dans la création de l'outil:**
 - choix du type de support nécessaire
 - choix des mots
 - choix des images
 - décortiquer les étapes
- **Expliquer et enseigner l'outil à l'élève**
- **Laisser l'outil à la disposition de l'élève**

**Idéalement
EN DIRECT ET EN
CONTEXTE
avec l'élève**

Approche partant du contexte



**EST-CE
NORMALISANT
POUR DES
JEUNES DE
15 à 21 ANS
D'UTILISER DES
OUTILS VISUELS ?**



EXEMPLES D'OUTILS VISUELS UTILISÉS PAR M. ET MME TOUT LE MONDE

Du jeudi 26 septembre
au mercredi 2 octobre 2013
From Thursday, September 26 to Wednesday, October 2, 2013

**FOURCHETTES À SALADE
GRATUITES**
Free SALAD FORKS

Un article gratuit par
tranche de 70\$ d'achats*;
aucune limite du nombre
de tranches d'achats.
One free item with every
\$70 purchase* for an unlimited
number of purchases.

À collectionner

FOURCHETTES
À SALADE
SABATIER
SALAD FORKS
2

Valeur de
2,99

**ADHÉREZ
gratuitement
en magasin**
Join free of charge in store

ALIMENTA
NOUVEBEC

Maxwell House
925 g

ÉCONOMISEZ 4,80
6,99

**Rabais
instantané
50¢**

**CAFÉ
INSTANTANÉ
MAXWELL HOUSE
INSTANT COFFEE
150 ouator 200 g**

2,49
prix annoncé 2,99

**CAFÉ MOULU
MAXWELL HOUSE
GROUND COFFEE
925 g**

CHOU-FLEUR BLANC
Du Québec
Canada no 1
Grosneur 12 Size

CONCOMBRE SANS PÉPINS
Du Canada
Canada no 1
Calibre moyen

**OU CHAMPIGNONS
BLANCS ENTIERS (227 g)**
Du Canada
SEEDLESS CUCUMBER,
(227 g) WHOLE WHITE
MUSHROOMS
From Canada
OR WHITE CAULIFLOWER
From Québec
Ch./Éa.

99¢



2. SIGNAUX D'AVERTISSEMENT



Matières inflammables



Matières explosives



Matières toxiques



Matières corrosives



Contamination
biologique



Charges suspendues



Chariots
de manutention



Danger électrique



Danger général

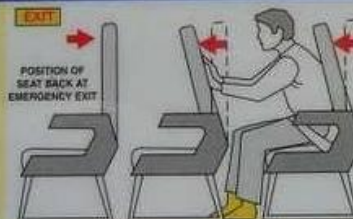


Rayonnement laser

LIFEVESTS



EMERGENCY LANDING

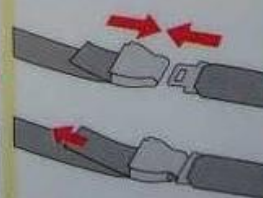


NO SMOKING



EMERGENCY OXYGEN

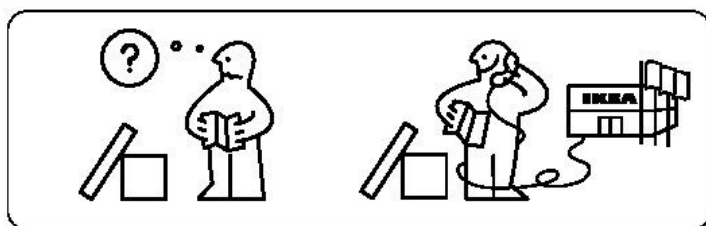
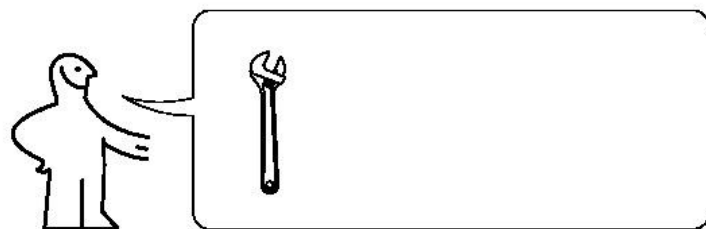
FASTEN SEAT BELTS



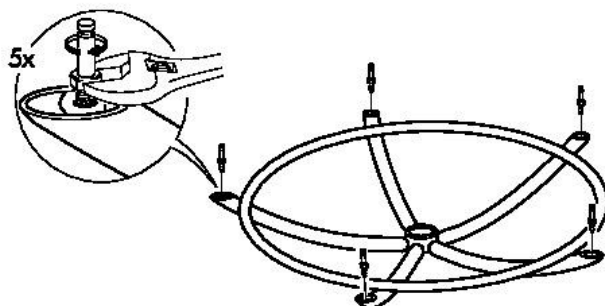
UNDO SEAT BELTS



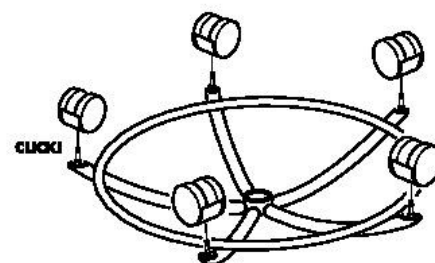
Please do not remove from the aircraft



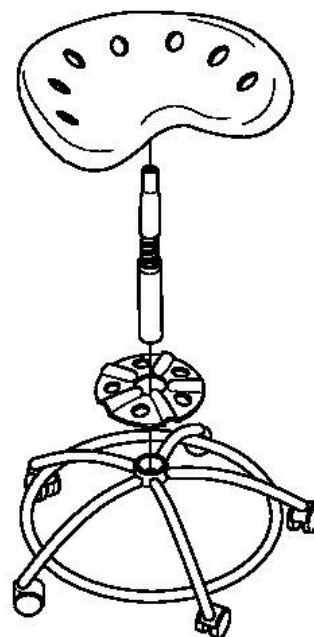
1



2



3





**Utilisé dans la cuisine
par les employés de Tim Horton's**

超值套餐
Extra Value Meals

1 巨无霸餐
Big Mac Meal



¥17.50

2 麦香鱼餐
Filet-O-Fish Meal



¥17.20

3 麦香鸡餐
McChicken Meal



¥17.50

4 麦乐鸡餐 (E98)
Chicken McNuggets Meal



¥17.50

5 麦辣鸡腿汉堡餐
Spicy Chicken Riblet Burger Meal



¥17.50

6 麦辣鸡翅餐 (480)
Spicy McWings Meal (480)



¥21.00

7 麦香猪柳蛋餐
Egg Cheese Burger Meal



¥17.20

8 板烧鸡腿汉堡餐
Grilled Chicken Fillet Burger Meal



¥20.00

9/10 珍宝三角餐
Triangle Wrap Meal



¥20.00

加大码
Supersize

超值套餐特大餐及大汽水
Huge Meal with Large French Fries & Large Soft Drink



¥22.00

PAROLES À DES PERSONNES AUTISTES

Dr. Temple Grandin, personne autiste

Les neurotypiques basent une grande partie de leur compréhension sur les mots.



JE PENSE EN IMAGES.

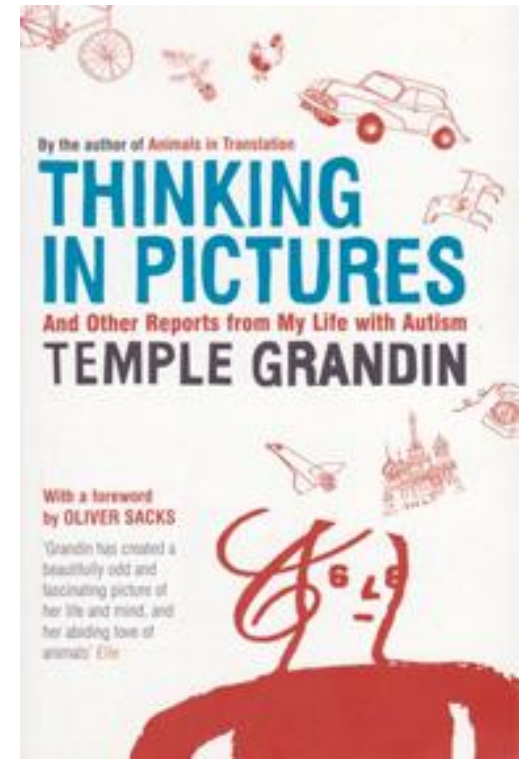
Je ne pense pas en mots.

Les mots sont une deuxième langue pour moi.

Je traduis les paroles et les écrits en films.

Les paroles sont convertis en images.

Mon cerveau fonctionne comme Google images.



**MOT
DE LA
FIN...**

SI JE PEUX VOIR



alors je peux comprendre

