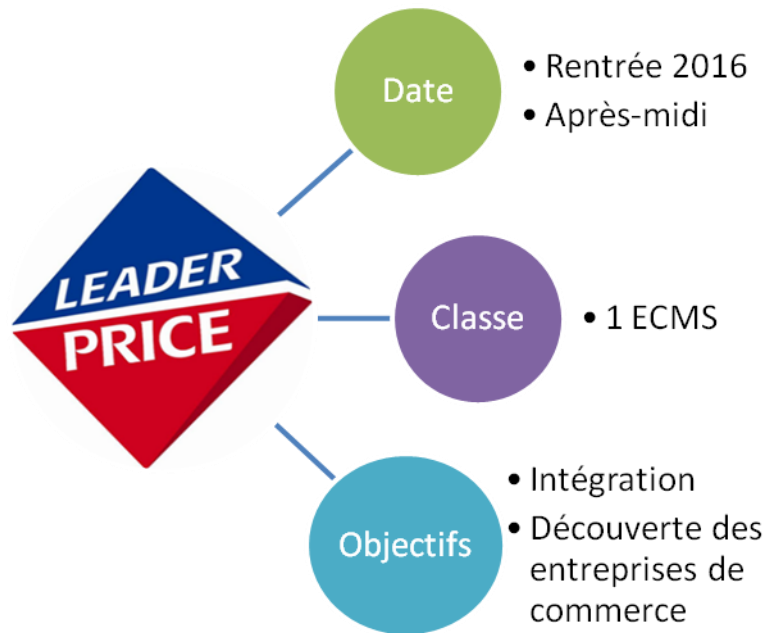


## PROJET D'INTEGRATION AU LP LOUIS GEISLER



<b>Cadre</b>	<b>BO du 31 Mars 2016 : REUSSIR L'ENTREE EN LYCEE PROFESSIONNEL</b>
<b>Objectifs</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Accueillir l'élève afin de favoriser son intégration</li> <li>- Expliciter les attentes en terme de lieux de PFMP</li> <li>- Sensibiliser l'élève aux compétences et aux comportements attendus au lycée et en milieu professionnel.</li> <li>- Découvrir quelques commerces locaux.</li> </ul>
<b>Organisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 13h00-13h30 : information sur l'organisation de l'après-midi. Consignes au niveau du comportement à adopter et des questions à poser.</li> <li>- 13h30-17h00 : visite du supermarché LEADER PRICE puis du magasin NOZ. Les élèves sont guidés en entreprise par des professionnels pédagogues.</li> </ul> <p>Des professeurs d'enseignement général et professionnel accompagnent la classe.</p>
<b>Exploitation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude sur l'organigramme.</li> <li>- Echange autour de la tenue professionnelle.</li> <li>- Organisation de l'espace de vente.</li> </ul>





**Mme** la directrice adjointe du supermarché a réalisé une visite guidée intéressante et très explicite.

Ici dans la réserve les élèves découvrent les notions suivantes :

- DLC
- Casse
- Démarque
- Produits à mettre en promotion
- Les pictogrammes apposés sur les murs



Après la réserve, les élèves constatent que les linéaires sont composés de gammes de produits diverses et variées.

La notion de gamme est explicitée par la professionnelle.

Celle-ci évoque les différentes lignes de produits et notamment les marques du rayon charcuterie-traiteur.



Nous avons pu également découvrir les laboratoires où la découpe de la viande est réalisée.

Le supermarché n'externalise pas cette tâche. La viande est découpée et mise sous barquette par des bouchers-charcutiers professionnels selon un cahier des charges bien défini.