

## L'UPI du LH2T

### Une structure d'inclusion qui bénéficie de l'excellence de nos formations

#### Structure :

Comme le prévoit la loi n°2005-102 du 11 février 2005 pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées, la scolarisation en milieu ordinaire des élèves handicapés est une priorité.

L'UPI est une Unité Pédagogique d'Inclusion dont le cadre de fonctionnement s'appuie sur la circulaire n° 2010-088 du 18-6-2010. Ce n'est pas une classe mais un dispositif ouvert et intégré au sein du lycée. Il peut accueillir 10 élèves maximum.

#### Public accueilli :

Dans la continuité des CLIS\* en primaire et des UPI (ou ULIS\*) en collège, l'UPI (ou ULIS) accueille des élèves de 16 à 20 ans qui présentent des troubles divers les mettant en situation de handicap :

- des élèves présentant des troubles importants des fonctions cognitives ou mentales, des troubles envahissants du développement ainsi que des troubles du langage et de la parole.
- des élèves présentant un handicap sensoriel avec ou sans troubles associés.
- des élèves présentant un handicap moteur. L'existence de pathologies associées à une déficience motrice ne fait pas obstacle à une admission en UPI.
- des élèves ayant des difficultés d'apprentissage liées à une maladie invalidante ou chronique et présentant des potentialités d'apprentissage scolaires
- des élèves présentant des besoins éducatifs particuliers tels qu'ils requièrent une organisation spécifique ainsi qu'un lien conventionnel avec un hôpital de jour, un service de soins ou un établissement spécialisé. Le projet spécifique de ce type d'UPI fait l'objet d'un protocole validé par la CTES.

#### Protocole d'admission :

En amont, le dossier de chaque élève est présenté à la CTES\* qui notifie ou non une orientation en UPI.

Une fois l'inscription notifiée, l'accueil de chaque élève en UPI requiert un PPF\*, Projet Personnel de Formation. Il prévoit l'identification des besoins et des potentialités en termes scolaires et professionnels. Ce PPF est rédigé et validé en équipe lors des ESS\*.

#### Objectifs principaux :

- Définir et construire un avenir professionnel en phase avec les capacités et les appétences de chaque élève.
- Proposer des apprentissages scolaires adaptés à leurs niveaux et compétences
- Favoriser les inclusions dans des classes ordinaires, essentiellement de niveau CAP. Eventuellement, proposer une orientation en circuit ordinaire (CAP)
- Permettre l'épanouissement de chacun au sein d'un groupe social
- Rendre autonome au maximum chaque élève pour une insertion réussie dans la société

### **Durée :**

Le passage en UPI est prévu pour une période de 3 ans. Il s'organise ainsi en 1<sup>ère</sup>, 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> année avec des objectifs de formation distincts :

- 1<sup>ère</sup> année : découverte des formations
- 2<sup>ème</sup> année : choix d'une formation
- 3<sup>ème</sup> année : confirmation de formation.

Parfois, les compétences peuvent permettre un passage plus court avec orientation anticipée en CAP.

### **Projets de l'UPI du LHTT :**

- Enseignements généraux :

Le projet « Ma petite entreprise », en lien direct avec les ateliers principaux de la cuisine et du restaurant, permet de rendre les apprentissages concrets, de les adapter en fonction des besoins spécifiques des élèves et de valider les compétences principales. Chaque semaine, les élèves doivent organiser le travail et les apprentissages, notamment en communication et en gestion, afin de faire fonctionner leur restaurant Taina du lundi.

Ce projet est dérivé sur une opération vente de crêpes renouvelée toutes les 5 semaines, qui permet aux élèves de se financer une sortie scolaire en fin d'année.

Plusieurs domaines représentent également des temps forts sur le dispositif UPI :

- Rédaction du journal du lycée avec le documentaliste
- Education à la santé : sidaction, contraception
- Activités sportives adaptées et compétitions sportives avec Handisport
- Participation aux journées du handicap
- Projet arts plastiques avec M Castel, professeur d'arts plastiques
- Sensibilisation aux sujets concernant l'environnement
- Visites culturelles ponctuelles

- Enseignements techniques :

Une journée par semaine, les élèves découvrent et développent des compétences techniques en cuisine et en service en restaurant, nécessaires dans leur projet de formation professionnelle.

Ponctuellement, les élèves peuvent découvrir d'autres domaines professionnels comme l'hébergement, la pâtisserie et la boulangerie. Ils peuvent également confirmer leurs apprentissages en intégrant un atelier cuisine ou restaurant au sein d'une classe ordinaire.

- Stages

2 périodes de 4 semaines de stage sont proposées en fin de semestre. Les élèves peuvent réinvestir les techniques travaillées en atelier, découvrir le monde professionnel et affiner petit-à-petit leur projet professionnel de formation.

#### **Stagiaires :**

En fonction des effectifs, le dispositif peut accueillir ponctuellement des élèves stagiaires des UPI collèges mais également des élèves d'IIME ou IMPro. Cet accueil peut s'organiser sous forme de stages filés ou stages longs. Plusieurs stages peuvent être proposés : découverte, confirmation.

#### **Encadrement :**

- Un professeur des écoles spécialisé ainsi qu'un personnel AVS (Auxiliaire de Vie Scolaire) accompagnent à plein temps les élèves accueillis.
- D'autres professeurs du général peuvent intervenir lors des inclusions en classes ordinaires pour certains élèves.
- Deux enseignants techniques (un professeur de cuisine et un professeur de restaurant) interviennent également dans la formation sur l'atelier cuisine-restaurant proposé un jour par semaine sur 5h.
- Ponctuellement, d'autres professeurs techniques peuvent également intervenir sur des ateliers tels que l'hébergement, la pâtisserie, la boulangerie.