

## CHAPITRE 1. Préconisations pédagogiques du corps d'inspection

### 1.1. Préconisations de mise en œuvre des baccalauréats professionnels

➤ Les deux baccalauréats professionnels sont soumis à l'utilisation de la **grille n° 1**. Pour autant, il convient bien entendu de mettre en œuvre des stratégies locales afin de proposer une seconde langue vivante à tout ou partie des élèves (*tous les élèves ? Élèves en faisant la demande ? Élèves ayant une propension de poursuite d'études ?*). Cette seconde LVE sera l'occasion de séances contextualisées au cœur du métier des élèves.

→ *des LVE contextualisées au cœur du métier*

➤ La constitution d'une équipe pluridisciplinaire prenant en charge les élèves de seconde est primordiale. Il est alors possible d'adopter une stratégie collective et de donner une cohérence d'ensemble à la formation, favorisant la mobilisation des élèves. Les sujets de CCF doivent également faire l'objet d'une démarche collective de travail à partir des matrices proposées (voir outils du groupe de pilotage [http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=12&id\\_rubrique=82](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=12&id_rubrique=82))

→ *un travail de programmation pluridisciplinaire*

➤ Les référentiels des deux baccalauréats sont bâtis avec la même structure : **cinq pôles, des compétences, des compétences opérationnelles et des savoirs associés en technologie, en sciences et en gestion appliquées**. Ce qui favorise les interactions et regroupements d'élèves sur les pôles communs et le travail de construction du tableau de stratégie globale.

→ *Beaucoup de synergie entre les deux diplômes*

[http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=3&id\\_rubrique=66&id\\_page=108](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=66&id_page=108)

➤ La technologie professionnelle est renforcée (2 à 3 h voir proposition horaire page 6) et couplée à un atelier de culture professionnelle et de projet (ACPP) qui permettra dans une modalité horaire très souple (barrette d'emploi du temps) de conduire des travaux autour de la polycompétence, de la synergie, des interactions indispensables entre les deux métiers. Cette modalité permet, en fonction d'un projet de formation annuel, l'intervention conjointe ou séparée (en fonction du thème ou de l'avancement) de professeurs de cuisine ou de restaurant, avec des élèves correspondant à leur discipline ou à la discipline inversée, seul ou en coanimation. Cet atelier permet également de conduire une démarche de projet de type PPCP. Les activités conduites dans le cadre de cet atelier ne font pas l'objet d'une évaluation sommative sauf à considérer en premier lieu la valorisation du travail des élèves (par exemple une note à bonification comptant dans la moyenne de technologie). Pour autant, toutes les activités des élèves doivent faire l'objet d'évaluation formative et l'autoévaluation des compétences cadre particulièrement avec cet esprit. Elle favorise d'ailleurs l'autonomie de l'apprenant.

→ *Technologie + Atelier de Culture Professionnelle & de Projet = la polycompétence*

➤ Ces heures consacrées à la technologie doivent **privilégier l'activité de l'apprenant**, prenant en considération l'avancée des sciences de l'éducation dans ce domaine, et notamment la démarche socio-constructiviste.

→ *Une démarche de pédagogie constructiviste*

➤ Il semble également primordial de prendre connaissance des programmes des autres disciplines. Une réunion d'équipe peut d'ailleurs être organisée dans ce but, les professeurs des disciplines générales pourront y présenter leurs programmes et inversement (*ce qui favorisera la cohésion du projet d'ensemble et le lien avec les EGLS*).

→ *Une vision globale sur la formation*

➤ La priorité est donnée à la formation des élèves, dans une programmation qui donne la part belle à l'évaluation...il faut donc exercer toute la souplesse possible dans le cadre de l'évaluation CCF et considérer les périodes d'évaluation comme des dates butoirs permettant aux élèves avec le moins « d'habileté » (au sens de la compétence) d'être certifiés plus tardivement. La plupart des situations d'évaluation ont donc lieu dans le cadre classique d'un cours et au fur et à mesure du cursus.

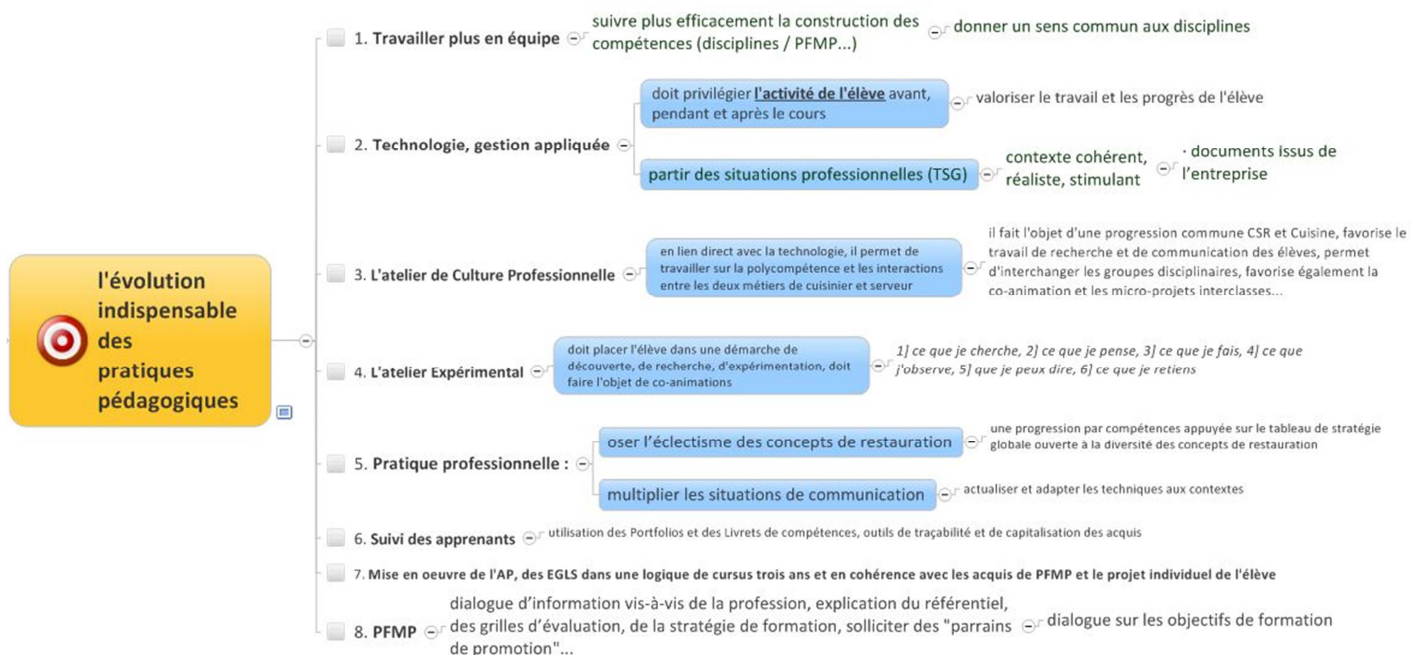
→ *Priorité à la formation = pratiques d'évaluation fluides*

➤ Le dispositif d'accompagnement personnalisé doit permettre d'aider les élèves en fonction de leurs besoins et de leurs attentes, selon les 3 axes proposés par le groupe de pilotage académique cf.

→ *Mobiliser le dispositif d'AP*

VADE-MECUM AP : [http://disciplines.ac-bordeaux.fr/voiepro/?id\\_category=9](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/voiepro/?id_category=9)

## 1.2. Évolution des pratiques pédagogiques



## 1.3. Les étapes clés de la programmation pédagogique

→ Renforcer la pédagogie par objectif

- ① **Constituer une équipe pluridisciplinaire (par niveau de formation si possible)**
- ② **Innover** : l'innovation dans la démarche didactique et pédagogique reste le levier essentiel pour l'acquisition des apprentissages.
  - la reproduction du cours magistral a montré ses limites, l'activité de l'élève doit être au centre de l'acte pédagogique (*voir les notions de constructivisme et socioconstructivisme interactif*)
  - les savoirs ne doivent pas être déconnectés d'une conceptualisation réelle ou construite (situation professionnelle, compétences inférées, étude de cas)
  - l'évaluation des compétences est spécifiquement recherchée.
- ③ **Construire le calendrier de formation** : placer les dates clés, les PFMP (6 semaines de PFMP servent à la certification du diplôme intermédiaire), les congés scolaires (imposés), les périodes « butoirs » de certification (CCF), les réunions bilan de formation. Puis, découper le calendrier en période de formation (P0, P1 etc..) favorisant le découpage des compétences (ou la modularisation). [http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id\\_category=3&id\\_rubrique=66#GR\\_Pilotage](http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=66#GR_Pilotage)
- ④ **Construire un tableau de bord de la formation** : se mettre d'accord sur les items d'un tableau de bord de suivi de la mise en œuvre de la formation (qui fait quoi ? À quel moment ?...)
- ⑤ **Construire un tableau de stratégie globale** :
  - réfléchir et trouver un consensus entre les disciplines sur le découpage des compétences opérationnelles (année 1 / année 2 / année 3), prévoir des moments de concertation, des temps de préparation interdisciplinaires (*juste avant les PFMP*) et de restitution (*juste après PFMP*)
  - **Construire la progression par compétences** ou le planning des séquences ou modules. Chaque séquence est construite autour de situations professionnelles représentatives du cœur de métier, d'un thème ou d'un pôle de compétences. (voir **Annexe 3**)

Les séquences ou modules comprennent plusieurs séances de travaux pratiques, technologie appliquée, atelier expérimental, technologie, cours de gestion appliquée, cours de sciences appliquées autour d'un même thème ou autour d'une même situation professionnelle afin de donner du sens aux enseignements.

Des co-animations sont programmées dans certains cas avec les enseignants de vente, de sciences et de gestion appliquées, de LVE...

- **Les situations étudiées sont contextualisées et sont représentatives des différents métiers** de la restauration commerciale et collective dans toutes ses dimensions.
- Prévoir les **activités** confiées aux élèves en fonction des **compétences opérationnelles** sélectionnées (*que fait l'élève avant la séance ? Pendant ? Après ?*) prévoir l'évaluation des compétences, savoirs, savoir-être.
- **Construire des outils de suivi** : le premier outil permettra de s'assurer que toutes les compétences ont été ventilées sur le cycle de formation, répartition entre l'entreprise et le lycée. Le second outil est un *Livret de suivi des acquis professionnels en P.F.M.P.*, (un livret individuel de suivi des compétences professionnelles sera fourni à chaque élève, il est actuellement à l'étude pour notre académie). Pour le dossier *certificatif*, les grilles nationales sont en ligne : <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?rubrique385>

#### 1.4. Quelques indications de répartition horaire


→ La répartition des heures d'enseignement **relève de la responsabilité des équipes de direction** à partir des propositions des équipes pédagogiques.


 Pour aller plus loin... → **Vous souhaitez aller plus loin ?**

 Annexes **Voir annexe 1 Grille aménagée**

**À titre indicatif** : un **volume horaire moyen de 14h** d'enseignement professionnel semble retenu pour notre académie, avec notamment 2h de sciences appliquées, 2 h à 2.30 h de gestion appliquée. La répartition des heures d'enseignement professionnel doit également privilégier la technologie (2 à 3 heures) comprenant l'heure d'atelier de culture professionnelle et de projet (ACPP) avec les élèves, en s'inspirant du modèle socio-constructiviste.<sup>1</sup> Il semble également admis que chaque atelier expérimental ou de technologie appliquée ne doit pas être inférieur à 2 h 30 (*vestiaires, nettoyage...*).

Concernant les TP et APS de cuisine, la créativité des équipes doit s'exercer dans un cadre assez souple afin de favoriser les mises en situation variées, inhérentes à toutes les gammes de restauration (*gastronomique, collective, snacking, cafétéria, brunch, ethnique...*). L'entrée pédagogique est la compétence, pas le menu du jour ! L'autoévaluation de l'apprenant est privilégiée. Les formules de type « brasserie » mises en place par certaines équipes, semblent particulièrement répondre à ces contraintes. De plus, elles offrent l'avantage de proposer un choix au client favorisant l'acte de vente pour les jeunes en CSR.

 **Découvrir toutes les gammes de restauration**

 **Privilégier l'auto-évaluation**

Le TP et APS en commercialisation et services en restauration doit être anticipé d'une séance de « *communication et commercialisation* » (d'une heure trente à deux heures) dont les compétences primordiales dans la formation sont maintenant reconnues par tout le monde. À cette fin, il n'est plus concevable, à partir du moment où ces compétences de préparation du service sont stabilisées (assez tôt dans l'année de seconde professionnelle), de passer beaucoup de temps à réaliser la mise en place du restaurant (sauf quand cela constitue l'objectif du TP). Ici encore, la créativité des enseignants doit s'exercer en fonction de ces contraintes : mise en place anticipée lors de la séance précédente, équipe restreinte de mise en place (deux ou trois élèves seulement pendant la séance de « ComCom »)...

Une fois cette nouvelle modalité installée dans les pratiques, elle permettra de préparer grâce à un horaire dédié, la **sous-épreuve E31 de communication et commercialisation** en organisant une démarche de travail autour des

<sup>1</sup> Permettant à l'élève de modifier ses propres représentations mentales au cours d'activités en réponse à une situation problème générée par un contexte professionnel

compétences des trois ateliers: C1-1 Prendre en charge La clientèle, C1-3 Vendre des prestations, C5-1 Appliquer La démarche qualité, C5-2 maintenir La qualité globale.



### Cadre réglementaire actuel baccalauréat professionnel :

- Liens Mise en œuvre de la rénovation de la voie professionnelle (RLR : 523-0) circulaire n° 2009-028 du 18-2-2009 (<http://www.education.gouv.fr/cid23850/mene0900147c.html>)
- Liens Organisation de la voie professionnelle et modification du code de l'éducation (partie réglementaire) (RLR : 191-3) décret n° 2009-148 du 10-2-2009 - J.O. du 11-2-2009 (<http://www.education.gouv.fr/cid23845/mene0900059d.html>)
- Liens Baccalauréat professionnel et modification du code de l'éducation (partie réglementaire) (RLR : 191-3) décret n° 2009-145 du 10-2-2009 - J.O. du 11-2-2009 (<http://www.education.gouv.fr/cid23844/mene0900056d.html>)
- Liens Brevet d'études professionnelles et modification du code de l'éducation (partie réglementaire) (RLR : 191-3) décret n° 2009-146 du 10-2-2009 - J.O. du 11-2-2009 (<http://www.education.gouv.fr/cid23843/mene0900057d.h>)
- Liens Certificat d'aptitude professionnelle et modification du code de l'éducation (partie réglementaire) (RLR : 191-3) décret n° 2009-147 du 10-2-2009 - J.O. du 11-2-2009 (<http://www.education.gouv.fr/cid23846/mene0900058d.html>)
- Liens Voies d'orientation (RLR : 523-0) arrêté du 10-2-2009 - J.O. du 11-2-2009 <http://www.education.gouv.fr/cid23848/mene0900069a.html>

## → L'accompagnement des professeurs

### ☛ Site filière hôtellerie-restauration académie Bordeaux :

Liens <http://filhr.ac-bordeaux.fr/>

### ☛ La WebTV du site national (hébergée par l'académie de Versailles)

Liens <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Film-1-lancement-d-activite>

Liens <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/Film-2-seance-d-activite>

### ☛ Site national :

CRNHR: <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

### ☛ En complément...

Liens CRNMA: <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>

Liens Fiches interactives: <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/fiches/>

Liens WebTV: <http://webtv.ac-versailles.fr/restauration/>