CHAPITRE 4. Préparer la rentrée

Quand un guide part en randonnée avec un groupe, il prend sa carte topo, son relevé météo et sa boussole. Le pilote de ligne doit déposer son plan de vol et avoir fait sa « check-list » avant d'embarquer. Et l'enseignant ? Quels sont les outils à sa disposition pour programmer son action ? Ses indicateurs pour vérifier son cheminement ?

4.1. La programmation annuelle

Exemple de tableau de programmation annuelle (calendrier des dates clés)

Aout	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre	Janvier
Pré rentrée : accueil	conseils d'enseignements : projets année	Pré conseil classes de secondes BAC PRO = conseils d'observation n° 1	conseil de classe 1er trimestre	Rencontre parents professeurs classe de CAP	CCF certification intermédiaire BEP
Bilan année précédente Résultats examens Projet établissement	Validation des dates PFMP tous niveaux	Elections des délégués élèves (conseil de classe, CVL et CA)	salon Exphotel	S1 CAP	Visites et évaluations des PFMP selon niveaux de classe
	Validation des dates butoirs de CCF (tous niveaux)	Visites et évaluations PFMP selon niveaux de classe		Visites et évaluations PFMP selon niveaux de classe	
L'AP validation du projet global annuel, organisation des ateliers, livrets OK…	Validation des tableaux de stratégies globales				
	rencontre parents profs classes de 1ère année				
	Entretiens personnalisés d'AP classes de 2nde Bac				
Février	**Mars**	**Avril**	**Mai**	**Juin**	**Juillet**
Conseils de classe 1er semestre BAC	Envoi des résultats à L'IEN de la certification intermédiaire via les chefs de travaux	Construction de calendrier des dates de PFMP pour l'année suivante	S2 CAP fin mai	BAC PRO CAP BP certification BEP PONCTUEL	Correction écrit BAC PRO ponctuel
Rencontre parents professeurs classe de BAC	Portes ouvertes	Répartition des classes pour l'année suivante : fiche de vœux conseil d'enseignement	Envoi des résultats de tous les CCF à L'IEN CAP et BAC PRO via les chefs de travaux		Réalisation des tableaux de stratégies globales par équipe pédagogique (program. des dates CCF)
CCF certification intermédiaire BEP	conseil de classe 2ème trimestre	constitution des équipes pédagogique	CCF BAC PRO fin mai	Commission harmonisation CAP certification intermédiaire BAC PRO	Commissions délibération 1er et 2ème tours CAP et BAC PRO
Salon Aquitech	Poursuite d'études : Vœux APB	Visites et évaluations des PFMP selon niveaux de classe	E22 Certification intermédiaire BEP	Saisie des notes CCF OCEAN après validation des notes / commissions d'harmonisation	épreuve orale contrôle de rattrapage BAC Ponctuel
CCF certification intermédiaire BEP	Pré conseil classes de 2de. BAC PRO = conseils d'observ. n° 2	2nde rencontre parents profs	CAP ponctuel	Commissions délibération CAP BAC PRO	Planification de l'AP
			Conseil d'enseignement : construction des tableaux de stratégies globales	Correction écrit CAP ponctuel	Visites et évaluations des PFMP selon niveaux de classe
			Programmation des dates de CCF de l'année suivante	Conseils de classe 3ème trimestre et 2ème sem. BAC	
				Visites et évaluations PFMP selon niveaux de classe	

En rouge : 2 Bac **En vert : 1 Bac** **En bleu : T Bac** **En violet : CAP** **En noir :**

Télécharger l'image : http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/rubriques/13/file/Programmation_annuelle.jpg

- **Pourquoi ?** Il s'agit d'un document récapitulatif des échéances importantes de la vie du lycée (sorties pédagogiques, rencontres parents-profs, conseils de classe, situations professionnelles, axes de formation, PFE, CCF, certification intermédiaire, actions et projets...)

Il n'a aucun caractère obligatoire, mais permet simplement à chaque membre de l'équipe pédagogique (enseignement professionnel comme en enseignement général) de se tenir informé des dates importantes qui jalonnent l'année scolaire. La conception et la rédaction de la programmation annuelle sont le fruit d'un travail d'équipe, souvent initié par les professeurs de spécialité.

- **Avec quels moyens ?** Les informations sont collectées grâce aux affichages internes, mails, communications internes du lycée, progressions...
- **Comment ?** Certaines informations sont communiquées spontanément aux équipes, d'autres doivent être recherchées par l'enseignant auprès de l'administration, des collègues, auprès du site académique.
- **Quand ?** La rédaction du tableau de programmation annuelle débute lors des premières réunions de travail de l'équipe pédagogique, en juin. À la rentrée suivante, le tableau est affiché en salle des professeurs. Il est éventuellement complété avec des dates précises, des actions ponctuelles planifiées après coup.

4.2. La fiche de renseignements élève

- **Pourquoi ?** Elle a pour but de recueillir des informations sur l'état civil de l'élève, sa situation familiale, son cursus scolaire, ses motivations, son expérience professionnelle, son projet professionnel...
- **Avec quels moyens ?** Elle peut être manuscrite, complétée sur un support élaboré conjointement avec les autres membres de l'équipe.
Elle peut aussi prendre la forme d'un fichier informatisé déposé à disposition sur un "Cloud", ce qui permet l'utilisation par l'ensemble de l'équipe pédagogique et administrative.
- **Comment ?** Lors de l'accueil de la classe, la fiche est complétée par chaque élève. Cette étape est suivie d'un entretien individuel au cours duquel l'enseignant échange avec l'élève, complète éventuellement la fiche qui lui sert de support tout au long de l'année scolaire. Elle lui permet souvent de comprendre les difficultés rencontrées et lui donne des pistes pour mettre en place des solutions.

- **Quand ?** Elle doit être mise en place dès la rentrée, lors de l'accueil des élèves, car elle sera utile à l'ensemble de l'équipe pédagogique lors du suivi de l'élève pour prendre contact avec la famille le cas échéant, pour placer l'élève en PFMP...

Pour aller plus loin... → **Vous souhaitez aller plus loin ?**
Annexes **Voir annexe 2 exemple de fiche de renseignements élève**

4.3. L'accompagnement personnalisé, objectifs et contenus

Accompagner c'est partager, cheminer, marcher avec, vers un but…« Personnaliser, c'est situer la personne dans sa capacité à agir en fonction de la manière dont elle se projette dans l'avenir »[22]

Propos liminaires

L'accompagnement personnalisé des élèves est une tendance qui structure en profondeur l'organisation du système éducatif français depuis quelques années. L'accompagnement représente au lycée professionnel un des dispositifs emblématiques de la dernière rénovation. Il constitue une offre éducative spécifique proposée à l'élève afin de le guider dans la construction de son projet, de sa culture et de son parcours professionnel ; de mieux percevoir ses difficultés d'apprentissage, de motivation et d'orientation. Il s'agit de l'aider à préparer son avenir en prenant pleinement conscience de son potentiel.

Ce dispositif est progressivement mis en œuvre depuis la rentrée 2010 pour les lycéens des voies générale et technologique. Il est conduit de manière privilégiée dans le cadre de groupes à effectifs réduits et intégré à l'horaire des élèves. Il se déroule sur 72 h annuelles, soit 1,30 h à 2 h par semaine en moyenne.

Il inclut plusieurs types d'activités :

- un soutien aux élèves qui rencontrent des difficultés,
- un approfondissement des connaissances ou une autre approche des disciplines étudiées,
- une aide à l'orientation qui s'appuie sur le parcours de découverte des métiers et des formations.

Objectifs ?

En complément des dispositifs pédagogiques mis en place dans les enseignements et en articulation avec eux, l'accompagnement personnalisé vise à apporter des réponses adaptées à des besoins particuliers et « momentanés» identifiés chez les élèves. En permettant une plus grande personnalisation du parcours de l'élève, l'AP constitue un

[22] *Richard Etienne professeur des Universités Paul Valéry – Montpellier 3 XYZEP ,°35 déc. 2009*

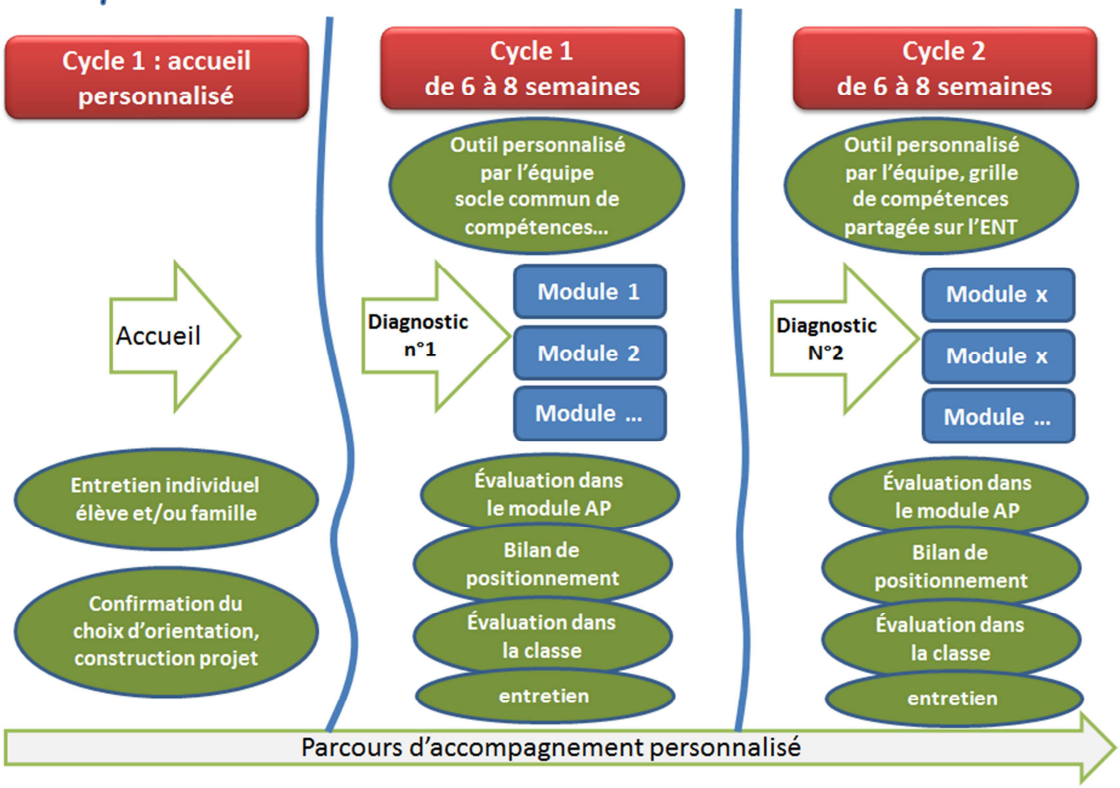
levier pour atteindre les objectifs de la rénovation de la voie professionnelle : prévention du décrochage scolaire, mise en œuvre des passerelles, construction du parcours scolaire et du projet personnel, augmentation de la poursuite d'études post bac pro.

Dans un premier temps il s'agit de faciliter l'intégration de l'élève dans l'établissement et d'enrichir l'information des élèves sur les activités professionnelles et sur les entreprises par un autre mode de prise en charge pédagogique.
L'accompagnement de l'élève dans la construction de son projet professionnel s'appuie sur l'ensemble des domaines d'enseignement, sur des temps de formation réservés à la gestion de projet, sur des moments de pratique professionnelle et sur une approche individualisée à partir d'entretiens réguliers durant l'année.

Les objectifs sont de conduire l'élève à :

- prendre conscience de son potentiel actuel : des compétences acquises et non acquises, des attitudes favorables et des freins à sa scolarité, à son projet professionnel,
- retrouver une image positive de lui-même et le sens d'un projet scolaire et professionnel, le goût et la volonté de progresser,
- situer les progrès à réaliser, les forces sur lesquelles il peut s'appuyer,
- mettre en place un plan d'action pour y parvenir et à s'y tenir notamment par la mise en place d'une aide individualisée,
- s'approprier des outils et des méthodes,
- apprécier les progrès réalisés, les nouvelles compétences acquises et procéder aux ajustements nécessaires,
- opérer le moment venu des choix réfléchis.

Exemple de dispositif AP en LP



Pourquoi ? Avec quels moyens ? Comment ?

Extrait du B.O n°2 du 19-02-2009 :

" Les dispositifs d'accompagnement personnalisé s'adressent aux élèves selon leurs besoins et leurs projets personnels. Il peut s'agir de soutien, d'aide individualisée, de tutorat, de modules de consolidation ou de tout autre mode de prise en charge pédagogique"

"L'accompagnement personnalisé figure dans les grilles horaires des élèves en formation de baccalauréat professionnel au même titre, au même rang que les enseignements obligatoires. Il sera mobilisé au profit des élèves rencontrant des difficultés , et aussi

de ceux qui souhaitent profiter des passerelles qui existent entre les spécialités au sein de la voie professionnelle ou entre cette dernière et les voies générale et technologique, ou encore de ceux qui ont un projet de poursuites d'études supérieures. L'accompagnement concerne tous les élèves.

"La pédagogie mise en œuvre... doit bien évidemment contribuer à la réussite des élèves en leur redonnant confiance en eux. Les enseignants identifient les lacunes et les insuffisances des élèves. Une pédagogie adaptée aux besoins du jeune ou d'un groupe de jeunes ayant été repérés pour les mêmes besoins nécessite de la part des enseignants une remise en question quant aux stratégies pédagogiques à mettre en œuvre (changement de posture).
Cet accompagnement vise une relation différente entre l'enseignant et l'élève, au sein même d'une classe. Il vise à apporter des réponses adaptées aux besoins des élèves, c'est à dire :

- *prendre en compte l'hétérogénéité des publics,*
- *éviter le décrochage,*
- *faire réussir et favoriser la poursuite d'études.*

Toutes les disciplines peuvent contribuer à l'AP qui ne doit pas se réduire aux besoins disciplinaires. Certaines actions nécessitent la constitution de petits groupes, d'autres non. Dans le cadre de l'efficience, il peut être judicieux de regrouper au sein d'un même module des élèves de classes différentes concernés par le même besoin."

	➲ Contenus et thèmes abordés :	➲ Exemples de modules AP
En seconde ⇒	• Il aide les élèves à s'adapter aux exigences du lycée, à acquérir des méthodes de travail et à construire leur projet personnel d'orientation.	▪ Gestion du temps de travail personnel ▪ Chroniques musicales et cinématographiques ▪ Des sciences pour tous ▪ Le gaspillage alimentaire ▪ Utilisation des TICE ▪ Remédiation en mathématiques et préparation aux concours catégorie C ▪ Communication et savoir-être, Attitudes et comportements professionnels ▪ Théâtre (argumentation) ▪ Expression orale, élocution et assertivité (capacité à s'exprimer et à défendre ses droits sans empiéter sur ceux des autres.) ▪ Réussir en français et en histoire-géographie...
En première ⇒	• Il favorise l'acquisition de compétences propres à chaque voie de formation. Il prépare les élèves à commencer à se projeter après le baccalauréat	▪ Rédaction des fiches bilan de compétence ▪ Préparation à l'E22, dossier professionnel (préparation à épreuve orale) ▪ Construction d'une culture personnelle ▪ Utilisation rationnelle d'un traitement de texte...
En terminale ⇒	• Les activités portent en priorité sur les enseignements spécifiques, pour aider les élèves à se préparer aux méthodes de l'enseignement supérieur. Ils sont ainsi en mesure de finaliser leurs choix d'orientation.	▪ Remédiation et renforcement technique (en pâtisserie) ▪ Préparation à l'E22, dossier professionnel (préparation à épreuve orale) ▪ Concours interclasses sur la connaissance des produits et la culture professionnelle (en service) ▪ Rédaction d'un CV ▪ Préparation à un entretien de recrutement...

Un document intitulé " Vade-mecum accompagnement personnalisé Lycée professionnel" a été réalisé par le groupe académique de pilotage en 2013. Il répond peut-être aux questions que vous vous posez : *le cadre institutionnel, la posture de l'enseignant, les objectifs de l'AP, comment donner du sens à l'AP, quelle organisation horaire, comment identifier les besoins des élèves, comment et quoi évaluer...*
http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/rubriques/92/file/Vademcum_AP_Gr_Pilotage_AcBx_2013.pdf

Les trois axes pour l'accompagnement personnalisé (Gr. Pilotage AP-Bordeaux)

Afin de donner une cohérence d'ensemble à la démarche, il semble opportun de regrouper les différentes actions dans des « **axes d'accompagnement** » qui peuvent notamment être :

AXE 1	• **Favoriser l'intégration et travailler le projet personnel et professionnel de l'élève**
Exemples d'activités	*Accueillir, donner les repères (spatio-temporels), mener des entretiens de positionnement, découvrir le milieu professionnel, renforcer la confiance en soi et la motivation, développer des attitudes respectueuses de soi et des autres. Se présenter (oral et écrit) et se mettre en valeur. Formaliser son projet (découvrir des métiers et des filières), construire un portfolio, apprendre à s'auto-évaluer…*
AXE 2	• **Favoriser les apprentissages et la réussite scolaire**
Exemples d'activités	*Développer la compréhension (écrire, lire, parler), l'aide méthodologique, la prise de notes, la recherche documentaire. Aider les élèves allophones (dispositif FLE…), proposer des «dispositifs de consolidation disciplinaire », travailler autour de la métacognition (apprendre à apprendre), de la communication orale. Communiquer sur Internet. Argumenter dans toutes les disciplines. Faire un compte rendu. Utiliser les TICE*
AXE 3	• **Favoriser la réalisation du projet post-baccalauréat professionnel**
Exemples d'activités	**Favoriser l'insertion professionnelle,** *Préparer l'intégration dans l'emploi (Techniques de Recherche d'Emploi). Bilan de compétences (mettre en parallèle les compétences de formation acquises / compétences métier attendues). Travailler sur l'employabilité, participer à des salons professionnels, rencontres avec des professionnels, préparation aux concours, …* **Anticiper une poursuite d'études.** *Apporter des connaissances, des compétences et l'aide méthodologique spécifiques à la poursuite d'études (notamment sur l'abstraction, l'autonomie, l'auto-évaluation, les pratiques d'écriture et les activités langagières…), enrichir certaines compétences, travailler sur la métacognition, organiser une rencontre avec d'anciens élèves aujourd'hui en section TS…*

Pour aller plus loin…

Vous souhaitez aller plus loin ?

VADE-MECUM accompagnement personnalisé Ac-Bordeaux Ici :

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/rubriques/92/file/Vademcum_AP_Gr_Pilotage_AcBx_2013.pdf

Circulaire n° 2009-028 du 18 -2- 2009 **relative à la mise en œuvre de la rénovation de la voie professionnelle à la rentrée 2009 – BO n°2 du 19 février 2009 :** « Les horaires réglementaires sont, en moyenne, de 34,5 heures pour les spécialités rattachées à la grille 1 et de 33,5 heures pour les spécialités rattachées à la grille 2, ces horaires incluant l'accompagnement personnalisé. Ces horaires élèves sont établis pour le cycle de trois ans. »

Circulaire n° 2009-068 du 20 mai 2009 **– relative à la préparation de la rentrée 2009 – BO n°21 du 21 mai 2009 :**

4.4. Le livret d'accompagnement personnalisé

De quoi s'agit-il ? C'est un outil de suivi du parcours de l'élève sur ses trois années de formation. Document personnalisé, il sera complété au fur et à mesure, ce qui permettra, après un bilan des entretiens personnalisés, d'adapter et d'ajuster la formation.
Il s'agit d'un livret papier (relié si possible afin d'éviter la perte des documents, classés dans un ordre logique).

Quand doit-on l'utiliser ? Ce livret doit être mis en place dès le début de la première année. Il accompagne l'élève au long des 3 ans de formation. Il est complété au fur et à mesure, en début et fin de période, lors des changements d'ateliers (en moyenne toutes les 6 semaines) avec l'aide du professeur référent.

Quels sont les éléments indispensables dans ce livret ?

présentation de l'élève	état civil, cursus scolaire, scolarité projet professionnel, diplômes obtenus, expérience professionnelle, activités extrascolaires, son positionnement par rapport aux disciplines enseignées, ses besoins en termes d'aide pour progresser et réussir…
Calendrier annuel de l'AP	répartition de l'année en 5 périodes de 5 à 6 semaines.

Liste des ateliers proposés	chroniques musicales et cinématographiques, initiation à l'espagnol, le gaspillage alimentaire, attitudes et comportements professionnels....
Évaluation professeur et auto-évaluation de l'élève	ponctualité, assiduité, prise d'initiative, motivation, il s'agit d'un bilan des savoir-être pour chacun des 4 ateliers de l'année de seconde, 1ère et terminale.
Projet professionnel de l'élève	présentation du projet, son évolution, freins, solutions envisagées… bilan mettant en valeur son évolution au cours des 3 ans de formation.
Bilan de chaque atelier d'AP	conseils du professeur, signature de l'élève, signature des parents, signature du professeur référent de chaque atelier, bilan de l'AP reprenant atelier par atelier, année par année.

PS : *le livret peut prendre une forme numérique et constituer également un portfolio de réalisations d'élèves.*

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

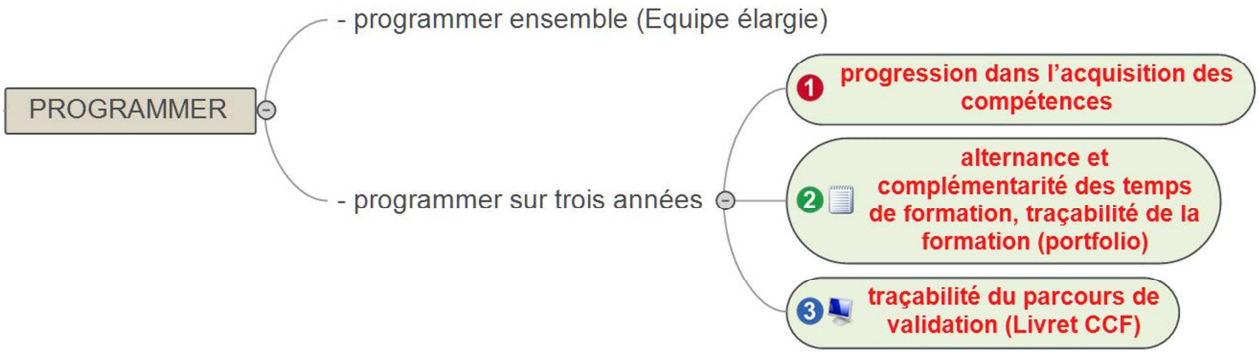
Le site de la rénovation de la voie professionnelle :

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/voiepro/?id_category=9

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=75

4.5. La progression en hôtellerie restauration

On dit qu'on reconnaît un bon artisan à ses outils. Pour l'enseignant moderne, les outils matériels et les supports pédagogiques à sa disposition sont nombreux : présents dans sa classe, ils peuvent aussi se trouver dans les ouvrages « nouveaux programmes » ou être mis au point par l'équipe enseignante en travaillant tous ensemble et de manière concertée et coordonnée.



Dans le contexte de rénovation de la voie professionnelle, l'impérieuse nécessité du travail en équipe est réaffirmée. Il est utile de prendre en compte que nous sommes passés d'une logique de « *liberté pédagogique individuelle* » à une logique de « *responsabilité collective de programmation, de formation et d'enseignement* ». Dans ce contexte, la progression pédagogique devient un enchaînement dans le temps de séquences de travail programmées en équipe pédagogique[23], qui :

Liens respecte l'évolution logique et partagée de l'apprentissage des compétences du référentiel,

Liens implique la réflexion préalable à la détermination des objectifs de formation en entreprise,

Liens donne une cohérence d'ensemble au projet de formation et du sens pour les élèves.

Dans l'enseignement par compétence, la progression est une suite de pratiques et d'analyses de situations de travail qui favorise la contextualisation des compétences techniques et comportementales ainsi que les savoirs requis pour répondre aux exigences des situations professionnelles.

[23] *Enseignants de service et commercialisation, de cuisine, de gestion et de sciences appliquées*

Les référentiels

Le référentiel du baccalauréat professionnel Cuisine et celui du baccalauréat professionnel Commercialisation et services en restauration sont bâtis avec la même structure :

5 pôles de compétence

	Pôles	Commercialisation et services en restauration	Cuisine
Le cœur du métier	1	Communication, démarche commerciale et relation clientèle	Organisation et production culinaire
	2	Organisation et services en restauration	Communication et commercialisation en production
3 pôles communs	3	Animation et gestion d'équipe	
	4	Gestion des approvisionnements et d'exploitation en restauration	
	5	Démarche qualité	

➔ Repérer les compétences à acquérir, à conforter et/ou évaluer

➔ Prévoir la situation professionnelle en proposant des supports professionnels relevant de la diversité des concepts de restauration

➔ Fixer les indicateur de réussite

COMPÉTENCES DU PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES N°1 :
ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

C1-1. ORGANISER la production

COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	CONDITIONS DE RÉALISATION *et de mise en situation professionnelle en fonction des concepts de restauration*	CRITÈRES ET INDICATEURS DE PERFORMANCE
C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production	Procédures, consignes Fiches techniques Commande Équipements, matériels, matières premières	Conformité et opérationnalité du poste de travail par rapport à la production Ergonomie du poste de travail Optimisation des moyens matériels (matières premières, matériels) Respect des procédures et des consignes Cohérence de la mise en œuvre des tâches dans le temps et/ou dans l'espace
SAVOIRS ASSOCIÉS	*Connaissances*	
La combinaison des facteurs de production appli-	*La définition et la caractérisation des facteurs humains (travail) et techniques (capital)* *L'identification des éléments pris en compte lors de la combinaison des facteurs de pro-*	

Extrait du référentiel

➔ **Pour construire sa progression, l'enseignant entre dans le référentiel par les tâches.**

✳ Une ***tâche*** donnée correspond à une famille de situations professionnelles qui sollicitent des ***compétences, des comportements et des savoirs*** adaptés.

✳ Il détermine la situation de travail ou la situation professionnelle en lien avec les conditions d'exercice

✳ La progression est alors constituée d'une suite de situations professionnelles relatives à une ou plusieurs ***tâches***.

✳ Plusieurs situations de travail sont souvent nécessaires pour traiter une tâche dans sa totalité, pour «*faire le tour*» des compétences techniques, comportements et savoirs qui lui sont associés.

✳ Seuls les éléments des ***compétences techniques,*** *des* ***comportements*** *et des* ***savoirs*** en relation avec la situation sont à prendre en compte dans les objectifs pédagogiques.

✳ Cela exige alors un suivi des apprentissages *(traçabilité par livret de compétences, portfolio…)* avec des synthèses partielles avant de vérifier que l'apprenant dispose d'un ensemble complet de connaissances dans un domaine donné.

✳ Plusieurs contextes et situations de travail proposés à des moments distincts sont nécessaires afin d'inférer progressivement des compétences, les transposer, en améliorer la maîtrise, afin de positionner et évaluer les élèves.

TABLEAU DE DETAIL DES ACTIVITÉS

PÔLE D'ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES n° 4 :
GESTION DES APPROVISIONNEMENTS ET D'EXPLOITATION EN RESTAURATION

Activité : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS

Tâches :
- Participation à l'élaboration d'un cahier des charges (qualité et prix des produits) et à la comparaison des offres
- Détermination des besoins en matériels, produits et denrées en fonction de l'activité prévue
- Prévision et planification des commandes et des livraisons
- Rédaction des documents d'approvisionnement (consommables alimentaires et non alimentaires, petits matériels)
- Contrôle quantitatif et qualitatif des produits livrés
- Opérations de déconditionnement et de conditionnement
- Identification des produits et classement par famille
- Repérage et traitement des anomalies
- Stockage des produits
- Détermination des niveaux de stock
- Mise à jour des stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés
- Réalisation d'un inventaire

Conditions d'exercice

Moyens et ressources (informatisés ou non) :
- Cahier des charges
- Fiches produits
- Fiches techniques
- Documents d'approvisionnement (bons d'économat, fiche de marché, bons de commandes…)
- Mercuriale
- Documents commerciaux (bon de livraison, bon de réception, facture)
- Matériels de stockage
- Documents de traçabilité
- Produits bruts, semi-élaborés et élaborés
- Réglementation relative à l'hygiène, à la santé et à la sécurité, guide de bonnes pratiques, plan de maîtrise sanitaire
- Documents et données informatiques pour la gestion des stocks, progiciel de gestion intégrée

Autonomie, responsabilité :
- Autonome et responsable dans le cadre des consignes de travail fixées par la hiérarchie
- Variable et évolutive selon la nature et la taille de l'entreprise

Résultats attendus
- Adéquation des matériels et des équipements à l'activité prévue
- Exactitude des données consignées sur les documents d'approvisionnement
- Conformité des contrôles quantitatifs et qualitatifs
- Qualité du stockage effectué dans les zones appropriées, selon la nature des produits et les méthodes de valorisation des stocks
- Pertinence de l'inventaire réalisé
- Optimisation des moyens : humains, matériels, produits
- Pertinence des décisions prises en fonction des situations
- Pertinence des comptes-rendus à la hiérarchie

4.6. Enseigner par compétences dans la filière professionnelle hôtelière

➔**Voir également chapitre 3 compétences et évaluation par compétence**

La compétence professionnelle, définie comme la capacité d'un professionnel à utiliser son jugement, de même que les connaissances, les habiletés et les attitudes associées à sa profession pour résoudre des problèmes complexes, est une construction non observable directement. Pour l'évaluer, il faut faire des inférences à partir d'éléments observables et mesurables. Mais comment faire?

Le référentiel de certification est directement lié au référentiel des activités professionnelles (RAP) : les compétences caractéristiques de chacun des cinq pôles y sont recensées. Chaque compétence opérationnelle ancrée dans une situation professionnelle est décrite par le libellé, les conditions de sa mise en œuvre et les critères et indicateurs de performance, base de la validation de la maitrise de cette compétence.
Cette approche induit une évolution des pratiques d'enseignement et d'accompagnement des apprenants : progressions partagées sur la logique de l'acquisition de compétences, livrets de compétences, module de formation, approche transversale. En conséquence, la certification par Contrôle en Cours de Formation trouve tout son sens : suivi permanent des progrès des apprenants, enregistrement progressif de la validation des compétences pour chaque élève et apprenti.

Les compétences se construisent en s'exerçant face à des situations d'emblée complexes. « *il s'agit d'apprendre, en le faisant, à faire ce qu'on ne sait pas faire* » (Philipe MEIRIEU)[24]

L'enseignement par compétences s'appuie plutôt sur les processus d'apprentissage que sur les contenus d'enseignement

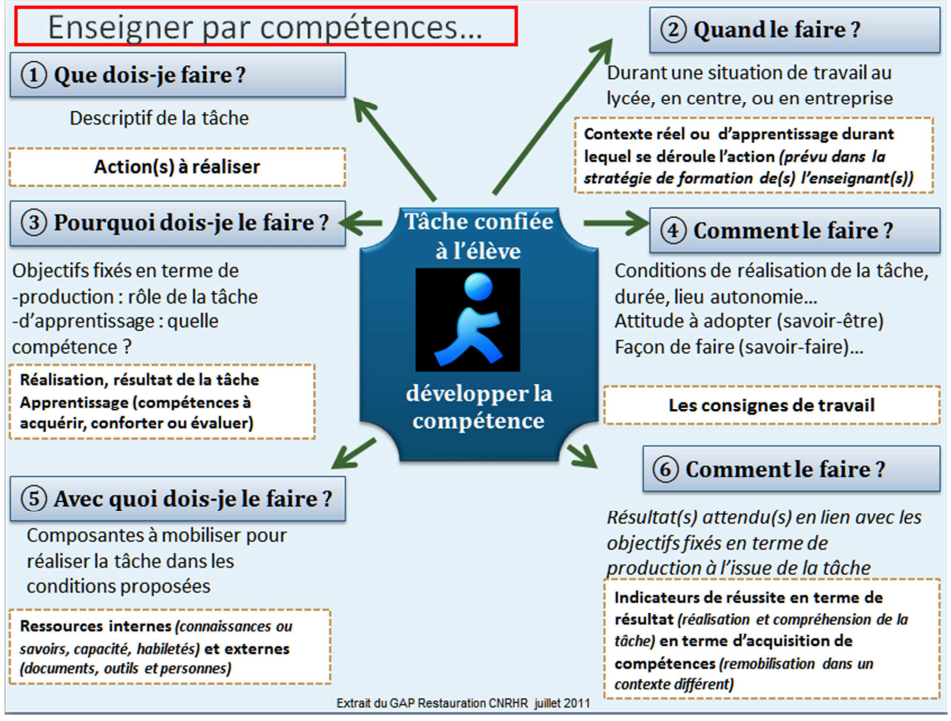
Les professeurs connaissent :
- Les référentiels et les attentes de formation
- Les objectifs fixés dans le cadre de leurs enseignements
- Les ressources à leur disposition

Les professeurs définissent :
- Une stratégie de formation
- Les objectifs d'apprentissage
- Les évaluations en fonction des règlements d'examen

Les professeurs développent :
- Les approches pluridisciplinaires et transversales en s'appuyant sur les spécificités et les convergences des disciplines

• Ils élaborent un Tableau de Stratégie Globale de Formation (TSGF)

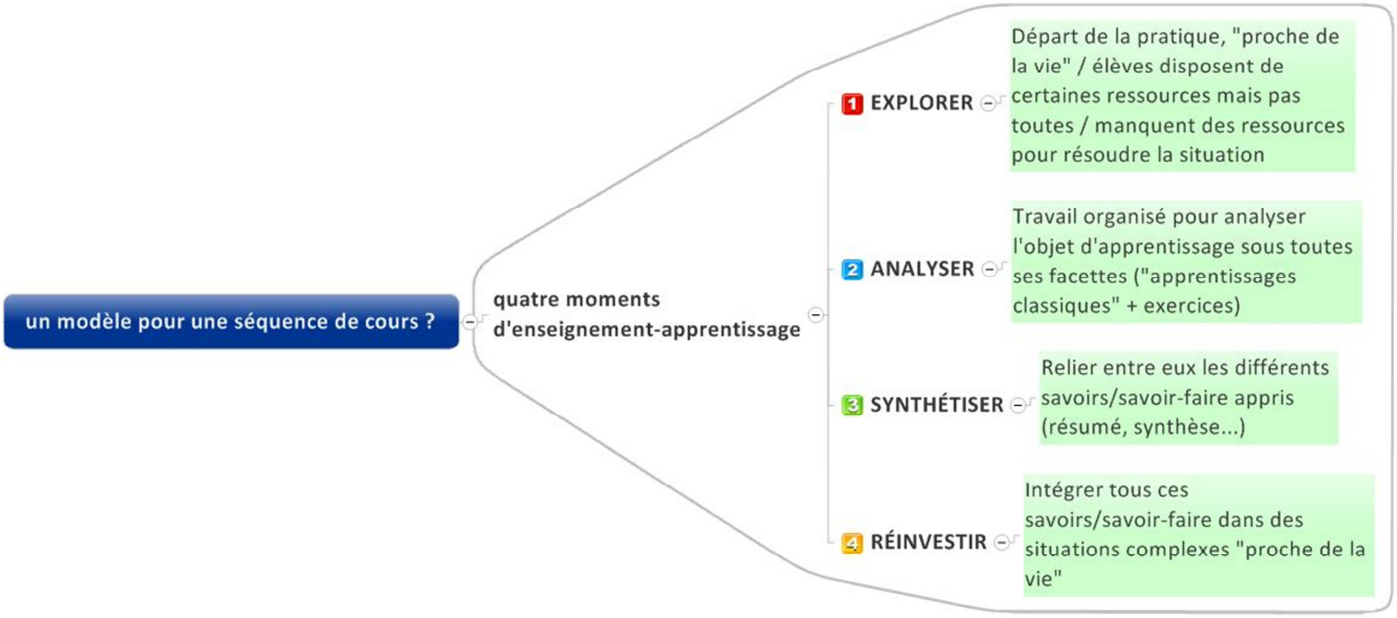
L'incorporation des savoirs dans les situations de travail, les liens entre les situations, les savoirs, les compétences techniques et les comportements, la progression ou encore la complexité croissante des situations proposées sont des exemples de choix didactiques de l'enseignant.



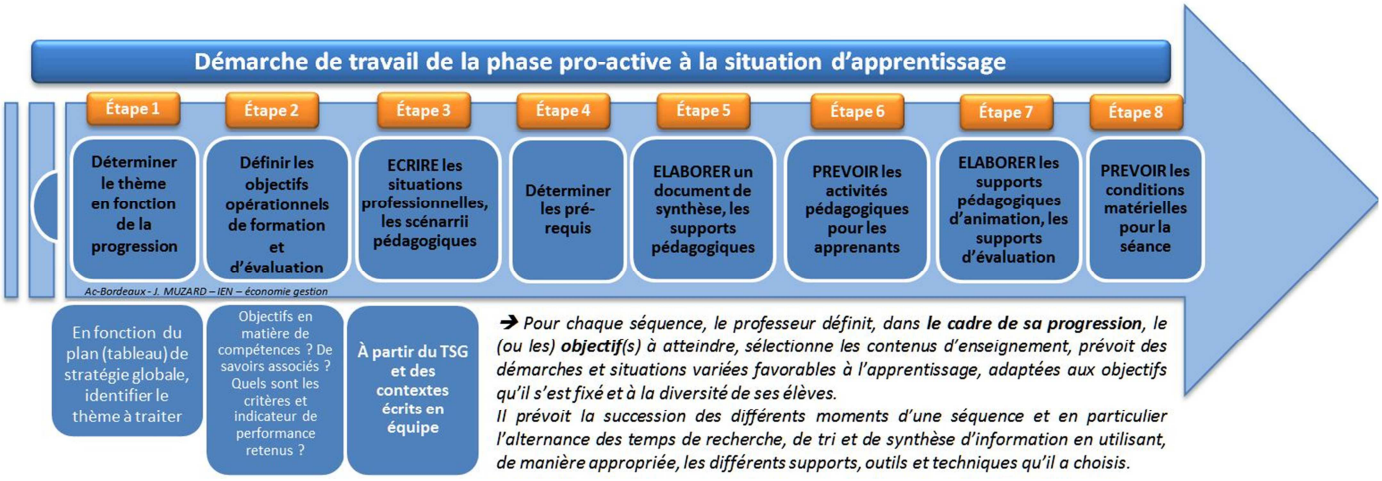
24 Philippe Meirieu, né le 29 novembre 1949 à Alès (Gard) , est un chercheur et écrivain français, spécialiste des sciences de l'éducation et de la pédagogie

4.7. Construire une séquence

Une séquence est une succession programmée de plusieurs séances (cours). Elle concerne une ou plusieurs tâches et installe (séquence d'apprentissage) des ***compétences,*** des ***comportements*** et des ***savoirs*** qui leur sont associés. Elle s'appuie sur un cadre de travail et sur une ou plusieurs situations professionnelles. Elle correspond éventuellement à plusieurs séances de cours en classe entière ou en groupe. Elle est balisée par un questionnement qui prépare l'action, donne des consignes d'action, le travail à faire en amont, incite à une analyse réflexive des comportements et compétences sollicités et une synthèse des savoirs mobilisés.



Le professeur doit notamment être capable de concevoir, préparer, mettre en œuvre et évaluer des séquences d'enseignement qui s'inscrivent de manière cohérente dans un projet pédagogique annuel ou pluriannuel.
L'élaboration de ce projet implique qu'il sache, dans le cadre des programmes et à partir des acquis et des besoins de ses élèves, fixer les objectifs à atteindre et déterminer les étapes nécessaires à l'acquisition progressive des méthodes ainsi que des savoirs et savoir-faire prescrits. Elle suppose également qu'il s'informe des choix arrêtés par les autres professeurs de la classe et de sa discipline et en tienne compte. [25]



Pour aller plus loin...

➔ Vous souhaitez aller plus loin ?

Des ressources pour construire une séance, un outil pour construire une fiche d'intention pédagogique :

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=66&id_page=110

Annexes **Voir annexe 23 petit glossaire à l'usage du professeur débutant**

[25] *Les missions du professeur de lycée professionnel BO n°22 du 29 mai 1997 – circulaire n°97-123 du 23 mai 1997*

4.8. La définition des objectifs de la séquence

Guide de questionnement pour la définition des objectifs :

- Ai-je bien identifié **l'objectif** de la séquence ?
- Est-il clairement situé dans **la progression générale** de la classe au regard des programmes ou référentiels finaux ?
- quels sont **les acquis antérieurs** sur lesquels je dois absolument articuler les nouvelles connaissances à transmettre ? Comment vais-je les faire ressortir ?

> **Il y a apprentissage quand un sujet prélève des informations dans son environnement à partir d'un projet personnel**

- L'objectif est-il accessible aux élèves sans **remises à niveau** ou **remises au point** ? En cas de doute, quels sont les points à vérifier ?
- Puis-je pronostiquer que certains élèves seront en **difficulté**, d'entrée de jeu, pour aborder cet objectif ? Pourquoi ? Comment puis-je tenter d'aplanir ces difficultés ?

L'objectif pédagogique exprime le résultat visible qu'un apprenant doit atteindre, ce qu'il sera capable de faire au terme de l'apprentissage. Il objective l'effet attendu, le rend concret, observable. C'est pourquoi il est libellé avec un verbe d'action. La formation est d'autant plus efficace si l'on nomme le résultat attendu, si l'on dit ce que l'on attend exactement que l'apprenant fasse à l'issue de la formation, dans des termes précis et sous forme de comportement observable.

4.9. Exemple de structuration d'une séquence

Une séquence cible donc toutes ou certaines ***compétences techniques, comportements et savoirs*** d'une ou de plusieurs ***tâches***. Sa structure peut se présenter ainsi :

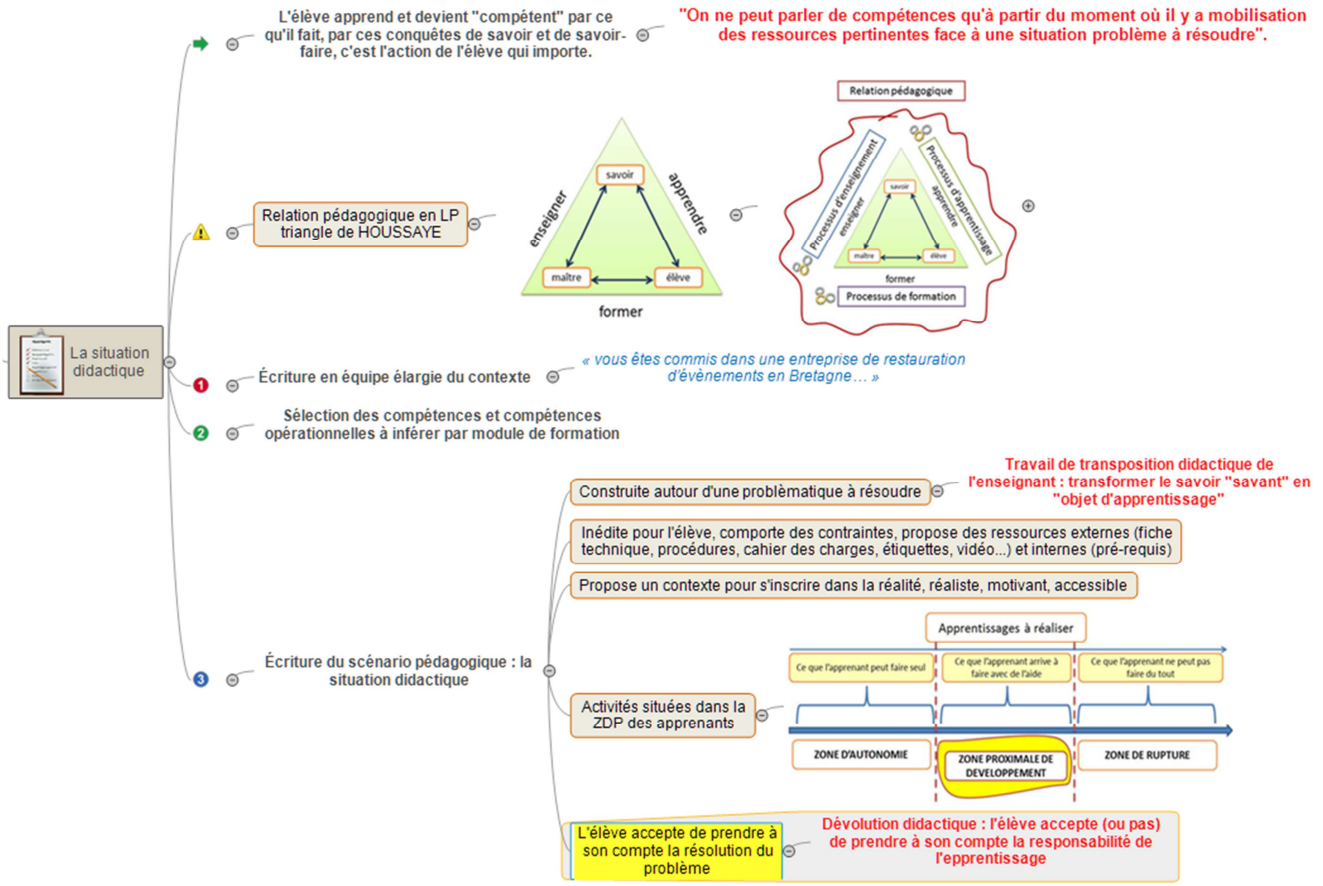
" On apprend en prenant conscience et non en suivant une voie toute tracée, la meilleure fût-elle." *(PIAGET)*[26]

UN CADRE DE TRAVAIL	
SITUATION 1	➜ Un besoin, des ressources (pour encadrer/organiser les actions ou pour sensibiliser aux savoirs et aux comportements à mobiliser) ➜ Un questionnement Analyse de la situation : ➜ repérage des objectifs, résultats attendus, ressources, contraintes. ➜ repérage des savoirs sollicités (les savoirs « en action »), des compétences techniques à mobiliser, des comportements attendus ➜ Action : consignes d'action qui permettent de faire acquérir certaines compétences ou de mettre en évidence certains comportements ou savoirs ➜ Analyse réflexive des actions réalisées ➜ Synthèse des compétences, comportements et savoirs mis en œuvre
SITUATION 2	… / …
SYNTHÈSE DE LA SÉQUENCE	➜ Généralisation, structuration ➜ positionnement, auto-évaluation, évaluation formative… ➜ La variabilité et la diversité des situations abordées et leur analyse par les élèves facilitent la capitalisation des apprentissages et l'adaptation à la réalité professionnelle.

Source GAP Bac baccalauréat professionnel accueil – relation clients et usagers

> **Structurer les conditions de travail, c'est fournir un support efficace à la structuration de l'esprit. Organiser le travail et non la discipline : ce sont les exigences propres au travail qui doivent être perçues à travers toutes les interventions de l'enseignant.** (Ph. Merieu)

[26] *Jean William Fritz Piaget, né le 9 août 1896 à Neuchâtel et mort le 16 septembre 1980 à Genève, est un psychologue, biologiste, logicien et épistémologue suisse connu pour ses travaux en psychologie du développement et en épistémologie à travers ce qu'il a appelé l'épistémologie génétique.*



Télécharger l'image : http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/uploads/rubriques/13/file/situation_didactique.JPG

Quelle organisation temporelle de la séquence vais-je mettre en œuvre ?

Début de la séquence	temps de focalisation (rituel de démarrage)	
	temps de sensibilisation	
	temps de présentation générale	
	temps de vérification des pré-requis	
	temps de clarification des consignes et de présentation des matériaux	
Corps de la séquence	temps de la situation d'apprentissage proprement dite : les élèves sont en activité pour accéder à des connaissances nouvelles.	Au cours de cette activité, je peux introduire : • des temps de pause méthodologique (pour apporter des précisions aux consignes, fournir des ressources supplémentaires, échanger sur les meilleures méthodes) ; • des temps de remédiation en fonction des besoins qui émergent. À la fin de cette activité, je dois marquer un temps de « clôture symbolique » de la situation d'apprentissage et proposer un rituel de passage à la formalisation.
	temps de verbalisation des actions	« *Qu'est-ce que vous avez fait ?* »
	temps de formalisation des acquis	« *Qu'est-ce que vous avez compris et comment cela peut-il être formulé de manière rigoureuse ?* »
Fin de séquence	temps d'évaluation	
	temps de réflexion sur le réinvestissement des acquis.	

Une séquence d'apprentissage doit être construite en articulant un ensemble d'étapes nécessaires pour atteindre les objectifs

Source = Philippe MEIRIEU Grille observation d'une séquence

4.10. L'analyse réflexive

En lien avec les objectifs de formation (*épreuve E22, apprentissage par compétence, portfolio*…) l'analyse réflexive entraine l'élève à prendre de la distance et à produire un travail introspectif sous forme « *d'une mise en mots* » (verbalisation) écrite ou orale, « *ce que je ressens, ce que j'apprends, ce que je pense…* ». Il y a nécessairement pour l'apprenant une prise de risque, ce qui implique chez l'enseignant une écoute "*bienveillante, ouverte et constructive*". Ce travail doit être guidé par un questionnement : « *qu'avez-vous réalisé ? Quelles ressources avez-vous mobilisées ? Quelle démarche avez-vous suivie ? Quelles difficultés avez-vous rencontrées ? Comment les avez-vous surmontées ? Quels conseils donneriez-vous à celui qui doit réaliser le même travail ?* »...

Cette approche favorise notamment le développement de la pensée analytique et de l'esprit critique, mais c'est une prise de recul indispensable qui facilite la transposition, dans d'autres contextes, des compétences, comportements et savoirs abordés dans un contexte donné. Collective, elle permet à tous de s'enrichir de l'expérience des autres. Systématisée, elle contribue à la construction des compétences professionnelles de l'élève et le prépare à la formation tout au long de la vie.

4.11. Comment construire un tableau de stratégie globale

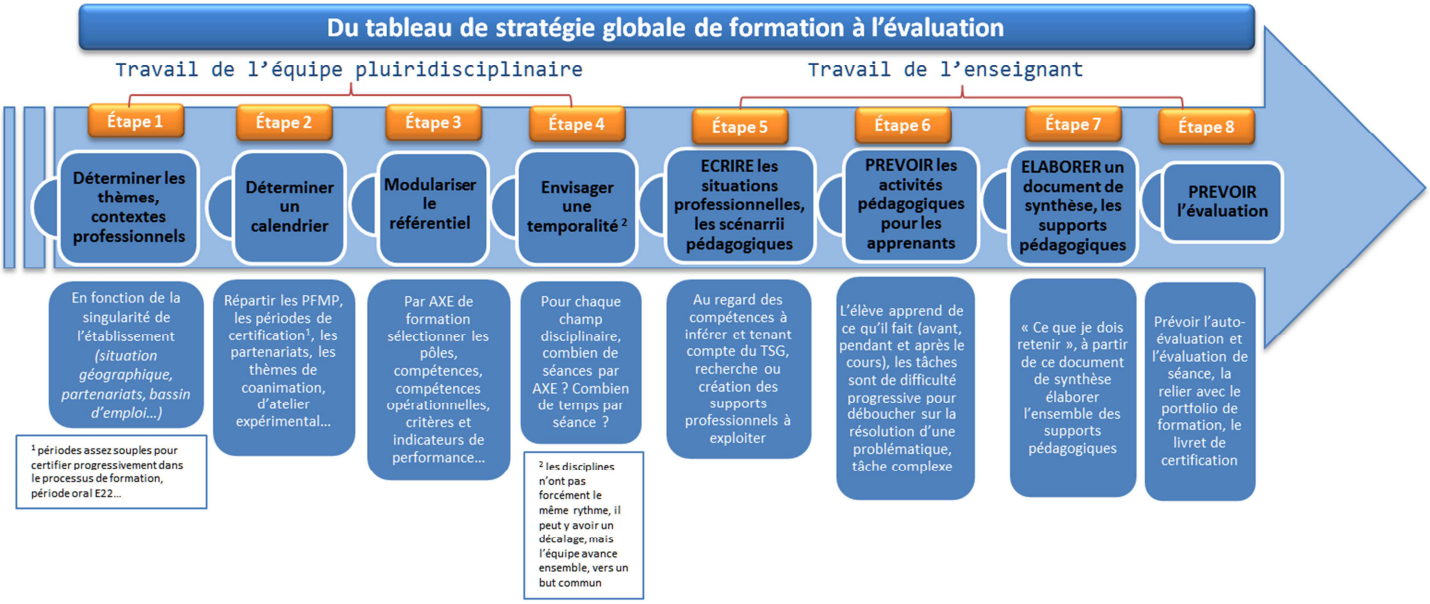
La stratégie globale de formation s'appuie sur la réflexion d'une équipe pédagogique élargie. Elle est évolutive et centrée sur le cœur du métier autour duquel se rallie l'ensemble des disciplines.
Il est impératif de monter un projet de formation sur trois ans en équipe pluridisciplinaire autour des pôles gestion appliquée, sciences appliquées, cuisine et service. En fonction des projets, les langues vivantes, l'enseignement général peuvent (doivent ?) également contribuer au projet global de formation.

Construire une équipe pédagogique pluridisciplinaire
Les enseignants doivent trouver un consensus sur le découpage des compétences opérationnelles (pour les 3 années), prévoir des moments de concertation, des temps de régulation, de préparation interdisciplinaires (juste avant les PFMP) et de restitution (juste après les PFMP).

Les grandes étapes du TSGF à l'évaluation

Voir la présentation PREZZI sur le site filhr.ac-bordeaux.fr :

Liens http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=66&id_page=108

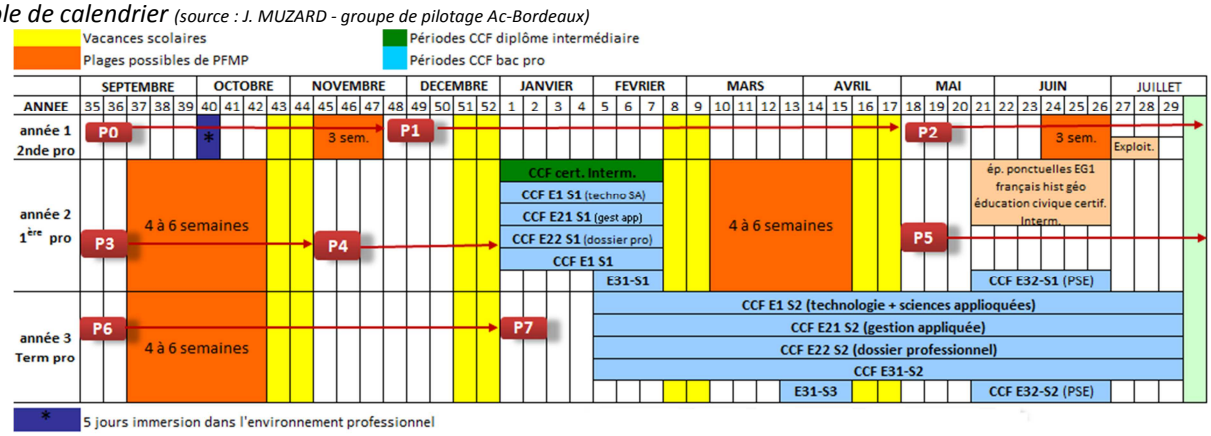


Construire le calendrier de formation
L'équipe placera les dates clés :

- les PFMP,
- les congés scolaires,
- les périodes de certification,
- les réunions bilan de formation,
- les projets, etc.

Puis découper le calendrier en période de formation favorisant le découpage des compétences.

Exemple de calendrier *(source : J. MUZARD - groupe de pilotage Ac-Bordeaux)*



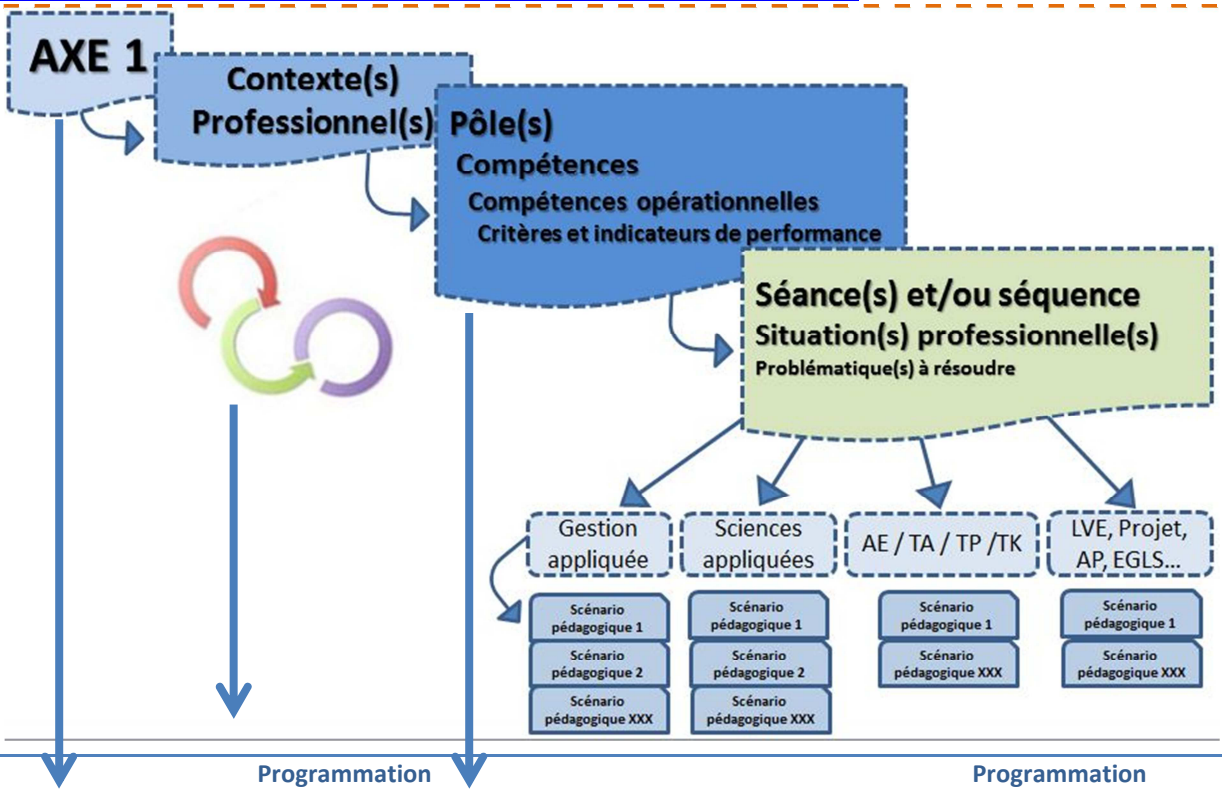
Pour aller plus loin…

Vous souhaitez aller plus loin ?

Annexes **Voir annexe 3 construire un tableau de stratégie globale**

Liens **Voir présentation PREZI du tableau de stratégie à l'évaluation**

http://disciplines.ac-bordeaux.fr/ecogestion/hotellerie/?id_category=3&id_rubrique=66&id_page=108



	Programmation équipe élargie		Programmation par discipline
Déterminer un axe	Proposer un contexte professionnel	Extraire les compétences, les savoirs associés et les indicateurs de performance (évaluation)	La situation professionnelle est à poser dans chaque matière (temporalité à décider selon les disciplines, combien de temps, combien de séances ? Se laisser de la souplesse en fonction des disciplines)
		Exemples	
AXE 4	Vous travaillez en tant que commis dans un café-brasserie de la Côte Landaise	**Pôle 1** C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.2 Valoriser les espaces de vente Savoirs associés : L'espace de vente Les supports de la communication visuelle	TP Restaurant Vous proposez une carte à thème « pizzéria» et vous devez mettre en valeur un buffet et la salle de restaurant en fonction de ce thème Gestion appliquée Vous proposez une carte à thème « pizzéria» et vous devez mettre en valeur la salle de restaurant et créer un espace de vente en fonction de ce thème

4.12. Le travail en pluridisciplinarité et la co-animation

Le travail en pluridisciplinarité – la co-animation

La coanimation est un cours qui se déroule avec deux professeurs en face d'un même groupe d'élèves et sur une même plage horaire ; il ne s'agit pas de faire des cours en divisant la classe en groupe, mais bien de faire cours à toute la classe avec les deux professeurs en même temps.

> Depuis la mise en place du socle commun de connaissances et de compétences et la réécriture des programmes d'enseignement, les enseignants modifient progressivement leurs pratiques : en énonçant les objectifs en termes d'apprentissage et de compétences à maîtriser, l'organisation scolaire se fait plus interdisciplinaire, plus transversale. Le travail en équipe est davantage sollicité, les enseignants par classe ou par niveau échangent sur les parcours de réussite ou sur l'analyse des difficultés afin de faire réussir tous les élèves.

*Source Eduscol - **eduscol**.education.fr*

La co-animation est une spécificité de la formation en hôtellerie et tout particulièrement en Baccalauréat Professionnel. Plusieurs types de co-animations existent :

- techniques commerciales & Service et commercialisation
- langues vivantes & Service et commercialisation
- sciences Appliquées & Organisation et production culinaire

L'objectif est d'enseigner de façon différente en ayant deux intervenants en même temps devant les élèves, avoir parfois deux points de vues différents, échanger, argumenter. La posture que cela permet d'induire est également intéressante à tout point de vue, elle permet de faire le « *deuil de la toute-puissance* » comme dans un modèle didactique empirique de type « *magistral* » pour mieux circuler dans l'espace et avoir toujours un des deux enseignants disponibles « à côté » des apprenants.

Pourquoi ces co-animations ?

Les techniques commerciales, ce sont avant tout des technique de "vente", le métier de chef de rang ou de maître d'hôtel a évolué ces dernières décennies, il ne s'agit plus maintenant de "porter des assiettes" mais bien d'établir une relation commerciale avec les clients. Il faut vendre et cela s'apprend, mais ne s'apprend pas uniquement en salle de cours. La co-animation TC/SC a bien pour objectif de former les élèves aux techniques de la vente au restaurant. Le professeur de restaurant apporte sa connaissance du métier et des pratiques professionnelles, le professeur de techniques commerciales apporte ses conseils et astuces pour mieux communiquer, pour mieux vendre. Ce sont deux cours très complémentaires, qui permettent aux élèves de s'épanouir pleinement lorsqu'ils sont réalisés ensemble.
Les sciences appliquées à l'alimentation, à l'hygiène et à l'équipement sont des cours qui ont toute leur importance dans la formation des élèves. À moyen ou long terme, ils se verront attribuer des postes à responsabilités dans les métiers de la restauration. Les élèves que nous formons sont les futurs responsables de services hôteliers de demain. Cette co-animation est réalisée sur un terrain que nos élèves connaissent bien, la cuisine et la salle ; en effet l'impact est sûrement plus important lorsque l'on parle de la « qualité des huiles de fritures » en réalisant des analyses sur le terrain que lorsque l'on étudie cela de manière purement théorique.

Quelques exemples de co-animation

➜ Langues vivantes & Service et commercialisation :
Création d'un reportage vidéo sur un restaurant recrutant son personnel à l'international. Les élèves écrivent. le script dans la langue vivante étudiée et réalisent quelques prestations professionnelles à l'image.

➜ Sciences Appliquées & Organisation et production culinaire :
Mise en place d'un protocole nettoyage à la fin de la séance de travaux pratiques en cuisine avec les professeurs des deux spécialités.

➜ Techniques commerciales & Service et commercialisation :
Animation autour d'un buffet lors d'une soirée à thème.