

GUIDE D'ACCOMPAGNEMENT PEDAGOGIQUE



FILIÈRE HÔTELLERIE & RESTAURATION Académie de Bordeaux

Quelques pistes pour enseigner dans la filière HR à Bordeaux...

Enseignants

Laurence BEAURY SC - LP Condorcet Arcachon
Sonia DEBARRE SC - Lycée Jean d'Arcet Aire sur Adour
Nathalie HERROUIN OPC - LP Condorcet Arcachon
Patrick CASTETS OPC - LP Darmante Capbreton
Vincent MORA OPC - Lycée Hôtelier Biarritz

Pilotes du projet :

Raphael BOUTTER OPC - Lycée de Navarre Saint-Jean Pied de Port
Jérôme MUZARD - Inspecteur de l'éducation nationale économie gestion



académie
Bordeaux

MINISTÈRE DE
L'ÉDUCATION NATIONALE

MINISTÈRE DE
L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



Sommaire du guide

CHAPITRE 1. Préconisations pédagogiques du corps d'inspection 4

1.1. Préconisations de mise en œuvre des baccalauréats professionnels.....	4
1.2. Évolution des pratiques pédagogiques.....	5
1.3. Les étapes clés de la programmation pédagogique	5
1.4. Quelques indications de répartition horaire	6

CHAPITRE 2. Quelques notions essentielles de didactique 8

2.1. Grandes conceptions de didactique professionnelle.....	8
A. Notions de didactique professionnelle.....	8
B. Pour un modèle socio-constructivisme	9
Le behaviorisme	9
Le constructivisme	9
2.2. Le conflit socio-cognitif.....	11
2.3. Le contrat didactique	11
2.4. La relation pédagogique	12
2.5. Les conceptions	13
2.6. La situation-problème.....	13
2.7. La dévolution	13
2.8. La transposition didactique	14
2.9. La notion de zone proximale de développement	14
2.10. La métacognition	14
2.11. L'effet Pygmalion ou comment la représentation des enseignants fausse le contrat didactique ?.....	15
2.12. Le sentiment d'efficacité personnelle	15

CHAPITRE 3. Compétences et évaluation par compétences 16

3.1. Vous avez dit compétence ?	16
3.2. Enseigner par compétences au lycée professionnel.....	17
3.3. Évaluation par compétences	17

CHAPITRE 4. Préparer la rentrée 19

4.1. La programmation annuelle	19
4.2. La fiche de renseignements élève	20
4.3. L'accompagnement personnalisé, objectifs et contenus	20
4.4. Le livret d'accompagnement personnalisé	23
4.5. La progression en hôtellerie restauration	24
4.6. Enseigner par compétences dans la filière professionnelle hôtelière	26
4.7. Construire une séquence	27
4.8. La définition des objectifs de la séquence	28
4.9. Exemple de structuration d'une séquence	28
4.10. L'analyse réflexive.....	30
4.11. Comment construire un tableau de stratégie globale	30
4.12. Le travail en pluridisciplinarité et la co-animation	32

CHAPITRE 5. Les Périodes de Formation en Entreprise.....	33
5.1. Rappel de la réglementation des périodes de formation en entreprise	33
5.2. La convention de stage	34
5.3. Le suivi et l'évaluation de la PFMP.....	35
5.4. Les dérogations et les frais financiers.....	39
5.5. Utiliser un Cardex	40
CHAPITRE 6. Les outils T.I.C.E.....	41
6.1. Le tableau numérique interactif (TNI)	41
6.2. D'autres outils TICE utilisés pour la classe.....	41
CHAPITRE 7. Le Contrôle en Cours de Formation.....	44
7.1. Évaluer pour former, former en évaluant.....	44
7.2. Utilisation des grilles d'évaluation (fichier CCF Excel)	47
7.3. Échéancier des onglets à renseigner par année de formation (BAC PRO).....	48
7.4. Comment construire un sujet en technologie professionnelle	49
7.5. La certification intermédiaire EP2 BEP cuisine et CSR	51
7.6. Comment construire un sujet en pratique professionnelle.....	52
7.7. Grilles d'évaluation baccalauréat professionnel cuisine E31 S1 et S2 et E32 en CSR	53
7.8. L'E22, la fiche Bilan de compétences.....	54
CHAPITRE 8. Le travail de l'élève.....	57
8.1. L'auto-évaluation.....	57
8.2. Le travail personnel	58
CHAPITRE 9. Orientation et poursuite d'études post diplôme.....	61
Les annexes	62

Le mot de l'inspecteur

Les enseignants de l'académie de Bordeaux ont travaillé durant trois années pour concevoir un panel d'outils utile à la mise en œuvre des deux nouveaux baccalauréats professionnels de la filière professionnelle hôtellerie-restauration. Ce groupe de pilotage constitué de 24 enseignants de gestion, cuisine et service et commercialisation, renouvelé en partie chaque année, a été ponctuellement enrichi de la participation de collègues de sciences appliquées et de vente que nous remercions vivement.

Destiné en priorité aux enseignants débutants dans cette filière, nous espérons que chacun trouve, au travers de ces pages, matière à nourrir sa réflexion et ses pratiques professionnelles d'enseignement.

Les outils proposés ne sont pas des modèles, car il n'en existe pas en matière de didactique, mais ils peuvent certainement contribuer à vous aider à appréhender cette rénovation et à concevoir une stratégie de formation d'équipe cohérente. Ils sont évolutifs et la réflexion de tous les acteurs de la filière est nécessaire afin de poursuivre ce travail.

Je remercie très sincèrement tous les enseignants ayant contribué durant ces trois années aux échanges du groupe de pilotage, et je tiens à leur témoigner le plaisir que j'ai eu à partager cette entreprise. Je félicite et remercie tout particulièrement les six enseignants engagés à mes côtés dans la réalisation de ce guide.

Jérôme MUZARD
IEN économie Gestion