

AXES de TRAVAIL – Seconde « Famille des métiers »

DEUX BLOCS HORAIRES MODULABLES <i>Selon DGH : 9h, 10h ou 11h en deux blocs (ex : 5,5h+5,5h)</i>					
REPARTITION P.F.M.P.					
<ul style="list-style-type: none"> - Seconde : 8 semaines soit 4+4 (ou 3+3) - Première : 8 semaines - Terminale : 6 semaines (car temps de certification) 					
<i>NB : Dédier une semaine de préparation à la P.F.M.P. en seconde avant la première période</i>					
1	CYCLE ①	Semaine d'intégration + Rencontre des parents			
2		Découverte des métiers Bloc 1 : AE/CP Bloc 2 : AE/CP			
3					
4		Bloc 1 : Sortie pédagogique Bloc 2 : Intervenant extérieur + CP Concepts de restauration en co-animation	Classe entière		
5	CYCLE ②	Cuisine du terroir (Mise en avant des produits locaux)	Bloc 1 : TA/APS Bloc 2 : AE/CP		
6					
7					
8					
9					
10		Concepts liés à notre environnement (Découverte de concepts locaux) = évolutif (<i>snack, pizzeria, brasserie, bistrot, gastro, ...</i>)	Bloc 1 : TA/APS Bloc 2 : TA/APS		
11					
12					
13					
14					
15	Semaine de préparation à la P.F.M.P. <i>Visite entreprise, intervention anciens élèves et/ou professionnels, lecture convention, ...</i>	Classe entière et groupes			
16					
17					
18					
19					
20	CYCLE ③	P.F.M.P. N°1 (2 semaines en cuisine et 2 semaines en service)			
21					
22				Contexte à déterminer + Bilan PFMP, compte rendu sous forme d'oral, entretien de positionnement, ...	Bloc 1 : AE/CP Bloc 2 : AE/CP
23					
24					
25					
26	CYCLE ③	Restauration à thème (Menus à choix ou mini-carte des mets)	AE/APS/CP + CP inversée		
27				Autour des boissons (+Intervention vigneron, barman, sommelier, ...)	AE/APS/CP + CP inversée
28		Semaine de remédiation	---		
29				P.F.M.P. N°2 (dans le métier choisi)	
30					
31					
32					
33					
34	CYCLE ③	P.F.M.P. N°2 (dans le métier choisi)			
35					
36					

Les points abordés et développés par le groupe de travail :

- + Mobiliser l'attention de tous les acteurs dès les premières heures (en particulier les parents)
- + Prévoir les locaux ou le matériel adaptés (en barrette une salle de classe et un atelier, ou une valise informatique)
- + Choisir un trousseau professionnel adapté aux deux matières
- + Equiper le lycée par une servante de matériel
- + Mobiliser les élèves par un rituel identique dans les deux matières (par ex : un classeur nomenclature identique)
- + Profiter de la liberté pédagogique pour innover dans les apprentissages
- + Lier les enseignements de Français et math (Co-enseignement) à la stratégie globale
- + Rédiger et expliquer des tableaux de rotation élèves simples