

Seconde FAMILLE DES MÉTIERS en hôtellerie-restauration

Plan Planifier

Contexte, stratégie, sens, objectifs

1 - **Communiquer** (en amont) auprès des collégiens et des familles sur cette nouvelle famille des métiers (sourcing)

2 - **Programmer** et construire les bases d'une année commune en associant deux référentiels et en renforçant la cohésion cuisine/restaurant

Voir les outils sur le [site académique](#) et l'espace collaboratif [TRIBU](#)

3 - **Optimiser** cette première année de formation pour faire découvrir la polyvalence entre les deux métiers tout en entrant dans la professionnalisation de manière progressive...
...et **Associer** différentes modalités d'enseignement pour donner du sens à la formation

Do Mettre en œuvre

Acteurs – Actions – Moyens – Temps

1 - Une communication, pour un accompagnement à l'orientation, auprès des élèves et prescripteurs :

- Produire une plaquette de la FDM en HR à diffuser dans les collèges, CIO, ...
- Adapter l'accueil des familles concernées par la FDM lors de la JPO ;
- Organiser une journée de découverte, au sein du lycée, pour les professeurs principaux de troisième ;
- Participer aux forums d'orientation, intervenir dans les classes de troisième ;
- Proposer des mini-stages en immersion ;
- Adapter le site internet du lycée et relayer le flux sur les moteurs de recherche (indexation) ;
- Utiliser les réseaux sociaux pour promouvoir la FDM avec supports & messages adaptés aux collégiens.

2 - Une organisation pédagogique des enseignements professionnels :

- Anticiper l'organisation de l'année à n-1 en programmant des réunions + du travail en visio. + un espace numérique partagé (cloud) ;
- Identifier les champs de compétences communs entre les 2 référentiels (Cuisine et CSR) => **RENFORCER LA CULTURE COMMUNE** ;
- Organiser des blocs d'enseignement indifférenciés pour davantage de flexibilité dans les modalités d'enseignement et d'animation ;
- S'adapter au marché de la restauration actuel et valoriser l'environnement local (« mon terroir », produits, circuits courts, conférence de partenaires, visites d'entreprise, ...)
- Penser l'organisation globale autour de 3 cycles (**1-découverte, 2-pré-détermination, 3-détermination**) ;
- Découper le calendrier et les PFMP en fonction de ces trois cycles et attribuer des objectifs différents aux PFMP ;
- Construire un tableau de stratégie globale en équipe pédagogique, évolutif et modifiable en temps réel ;
- Utiliser un outil individuel de traçabilité d'acquisition des compétences professionnelles.

3 - Les modalités pédagogiques collaboratives :

- Se conformer à une répartition horaire différente et nouvelle, en se concertant régulièrement => prévoir les temps et les outils pour la concertation/régulation ;
- Trouver une démarche progressive, commune et ritualisée (approche de l'élève sur la bivalence) : une famille et non plus un seul métier ;
- Trouver un consensus autour de rituels et d'outils communs (fiche d'intention pédagogique simple, « matrice » pour cours de culture professionnelle, fiche de lancement commun des TP, fiche technique...=> voir les outils existant sur [site](#) + espace [TRIBU](#))
- Construire des séances en co-animation cuisine et CSR autour de compétences communes ;
- Construire des séances d'enseignement en co-intervention mathématiques et français en lien direct avec les référentiels et programmes, avec des mises en situations professionnelles ;
- Développer une démarche de projet, parcours d'initiation à la démarche du chef d'œuvre.

Check Evaluer

Exemples d'indicateurs de suivi

- ⊗ Nombre de familles aux JPO
- ⊗ Nombre de mini-stages effectués
- ⊗ Taux d'attractivité et son évolution
- ⊗ Nombre de « followers » sur les réseaux Instagram/Twitter...
- ⊗ Commentaires sur les réseaux
- ⊗ Nombres de visiteurs sur le site
- ⊗ Nombre de réunions de travail
- ⊗ Nombre de temps de régulation durant l'année
- ⊗ Nombre de réorientations
- ⊗ Taux d'absentéisme
- ⊗ Résultats trimestriels des élèves
- ⊗ Travail personnel de l'élève (présence au CDI, travaux non rendus, ...)
- ⊗ Taux de participation des élèves aux actions proposées et instances du lycée
- ⊗ Ressentis première PFMP
- ⊗ Traçabilité du parcours de l'élève
- ⊗ Ressentis des élèves à la fin du premier trimestre
- ⊗ Bilan des élèves post PFMP
- ⊗ Bilan du conseil de classe

Seconde FAMILLE DES MÉTIERS en hôtellerie-restauration

Plan Planifier

Contexte, stratégie, sens, objectifs

4 - **Accompagner** l'élève dans sa formation et dans son choix d'orientation professionnelle (90 heures de consolidation des acquis / AP / aide à l'orientation)

5 - **Mobiliser** les élèves et les mettre dans une démarche de travail positive

Voir les outils sur le [site académique](#) et l'espace collaboratif [TRIBU](#)

6 - **Évaluer et Valoriser** les progrès des élèves dans le temps

7 - **Tracer** l'acquisition des compétences

Do Mettre en œuvre

Acteurs – Actions – Moyens – Temps

4 - Le suivi et l'accompagnement de l'élève :

- Identifier le profil de l'élève et non seulement un choix en fin de seconde
- S'adapter, dans le temps (=une année), à des profils d'élèves déterminés et non déterminés ;
- Accompagner l'élève et sa famille au choix d'orientation (*un diplôme/un métier/ des outils pour l'orientation*) ;
- Proposer des séances de consolidation des acquis (*théoriques, techniques et/ou pratiques*), accompagnement personnalisé (*exemples d'axes de travail : le travail personnel, apprentissage de la rigueur, concentration, planification stratégique, créativité, adaptabilité, autonomie...*) et aide à l'orientation personnalisées ou en groupes de besoins ;
- Accompagner l'élève vers le monde professionnel à travers les PFMP (tuteurs motivants dans les deux valences, annexe pédagogique, livret de suivi de formation, évaluation par compétences, ...).

5 – Privilégier la pédagogie active :

- Prévoir d'ACCUEILLIR les élèves (*temps banalisé pour découvrir l'environnement et le secteur*) au travers d'actions qui confortent leur choix d'orientation ;
- Mobiliser les élèves, au moyen de la pédagogie de projet, en les responsabilisant dans leurs apprentissages, laisser place à la créativité (*libre choix des supports de dressage, libre choix du matériel de mise en place, choix des facteurs d'ambiance, dans des contextes de restauration éphémère et personnalisée par les élèves...*) ;
- Favoriser l'apprentissage par les SOFT-SKILLS (*capacité à résoudre des problèmes, créativité, intelligence émotionnelle...*) ;
- Proposer des « thèmes filigranes » qui « inspirent », pour l'année, les enseignements (« *la restauration écoresponsable* » ...) ;
- Bien faire découvrir l'ensemble du spectre des « métiers des services en restauration » (*barmen, sommelier, barista, « influenceur » gastronomique...*), ainsi que les métiers connexes à la cuisine ;
- Prévoir la progressivité des contenus (*spécifiques*) permettant la professionnalisation des élèves dès l'année de seconde ;
- Utiliser le numérique éducatif pour impliquer les élèves, les former (PIX).

6 – Trouver un consensus d'équipe autour d'une démarche globale d'évaluation des compétences :

- Quelle démarche et quels outils pour l'évaluation ? Généraliser les pratiques d'implication des élèves dans l'évaluation (*sens de l'évaluation ? Auto-positionnement sur Portfolio, auto-évaluation autour des compétences ciblées, bilan de régulation (feed-back) individuel, temps banalisé pour auto-positionnement accompagné...*) ;
- Faire de l'évaluation un moyen de motivation, de valorisation.

7 – Mener une réflexion sur la démarche et les outils de traçabilité du parcours de compétences :

- Comment partager l'information ? Quel bilan ? Quels outils ? Quelle fréquence ? Quelle place dans les bulletins trimestriels ? sur LSL-Pro

Check Évaluer

Exemples d'indicateurs de suivi

- ⊗ Nombre de projets proposés
- ⊗ Ressentis des élèves sur les modules d'accompagnement (questionnaire anonyme)
- ⊗ Nombre de visites de partenaires
- ⊗ Nombre de parents d'élèves connectés à Pronote / ENT
- ⊗ Nombre de parents présents aux réunions parents-professeurs
- ⊗ Nombre de clients au restaurant d'initiation
- ⊗ Exhaustivité des concepts de restauration présentés au travers des enseignements
- ⊗ Nombre d'outils numériques proposés / utilisés par les élèves / par les familles
- ⊗ Pertinence des outils d'évaluation
- ⊗ Nombre et fréquence des temps d'auto-évaluation, positionnement, régulation (feed-back)
- ⊗ Nombre de signalements liés à l'indiscipline
- ⊗ Nombre de décrochage de formation

Fiche réalisée par Maddy Riboullet (PLP SC & Chargée de mission inspection) et Jérôme MUZARD (IEN économie-gestion) - Ac-Bordeaux

Diagnostic partagé

Points forts

-
-
-

Points faibles

-
-
-

Objectifs

- ...
-
-
-

Actions

	Éléments d'action Pour chaque proposition, écrire le processus mis en œuvre avec un indicateur	Dates clé
...		
...		
...		