

« Comment préparer, animer et évaluer une séance de Travaux Pratiques ? »

Baccalauréat professionnel Cuisine et Commercialisation et Services en Restauration

Hôtellerie-Restauration – AC-BORDEAUX

Site Filière Professionnelle – Hôtels-Restauration ...mutualisons et parions sur l'intelligence collective...



académie
Bordeaux



FILIÈRE HÔTELLERIE-RESTAURATION - AC-BORDEAUX



Liberté
Egalité
Fraternité

Sommaire

PARTIE 1 => « QUELS SONT LES INVARIANTS POUR PREPARER, LANCER ET ANIMER UNE SEANCE DE TRAVAUX PRATIQUES ? » **5**

THEME 1. LA PREPARATION DE LA SEANCE DE TRAVAUX PRATIQUES **5**

THEME 2. L'ANIMATION DE LA SEANCE DE TRAVAUX PRATIQUES **6**

LE TEMPS DE LANCEMENT (FOCALISATION) **8**

LE TEMPS D'ACTIVITE **10**

LE TEMPS DE SYNTHESE ET D'EVALUATION **11**

PARTIE 2 => « COMMENT EVALUER UNE SEANCE DE TRAVAUX PRATIQUES ? » **12**

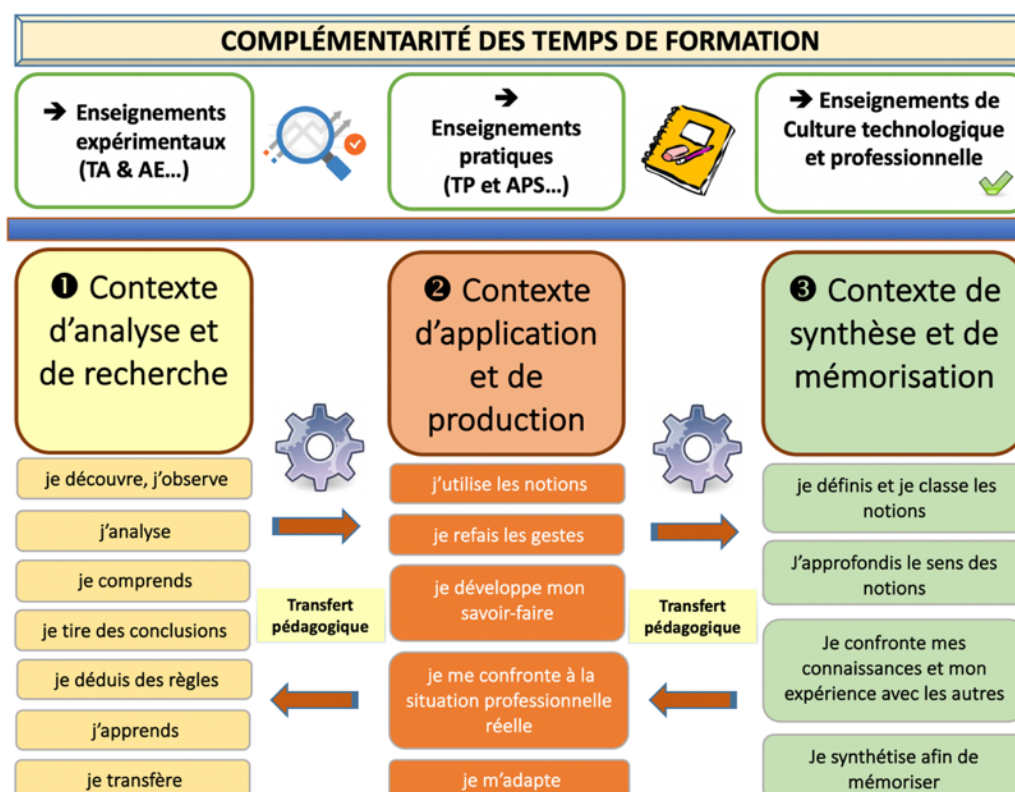
THEME 3. COMMENT PREPARER L'EVALUATION LA SEANCE DE TRAVAUX PRATIQUES ? **12**

THEME 4. COMMENT RENDRE EXPLICITE MES INTENTIONS DE TRAVAIL ET D'EVALUATION ? ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

THEME 5. COMMENT ASSOCIER L'ELEVE A SON AUTO-POSITIONNEMENT ? ERREUR ! SIGNET NON DEFINI.

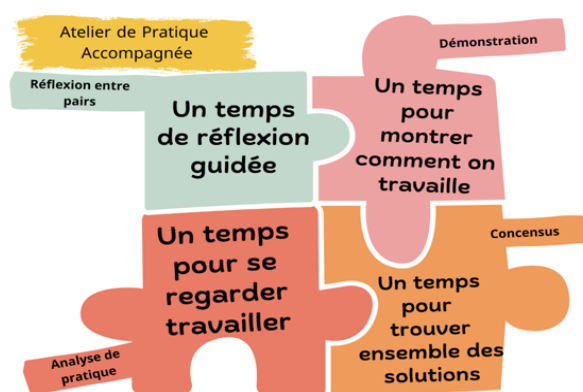
Préambule

La séance de travaux pratiques se situe dans un enchaînement logique imbriquant plusieurs modalités de formation technico-pratiques :



La séance de travaux pratiques permet à l'apprenant d'acquérir des codes et usages professionnels, des gestes et techniques, des compétences techniques, sociales et comportementales (*communiquer à l'oral dans le monde professionnel, apprendre à se situer et à se former tout au long de la vie, des soft-skills (gérer son intelligence émotionnelle, son stress, développer son envie d'entreprendre, faire preuve d'empathie, d'audace, de solidarité, gérer ses relations interpersonnelles...)*). Elle met en lumière une partie des savoirs associés abordés dans les autres temps d'apprentissage en proposant des transferts en situation professionnelle réelle ou simulée.

Elle permet en outre à l'apprenant de montrer les compétences développées en entreprise.



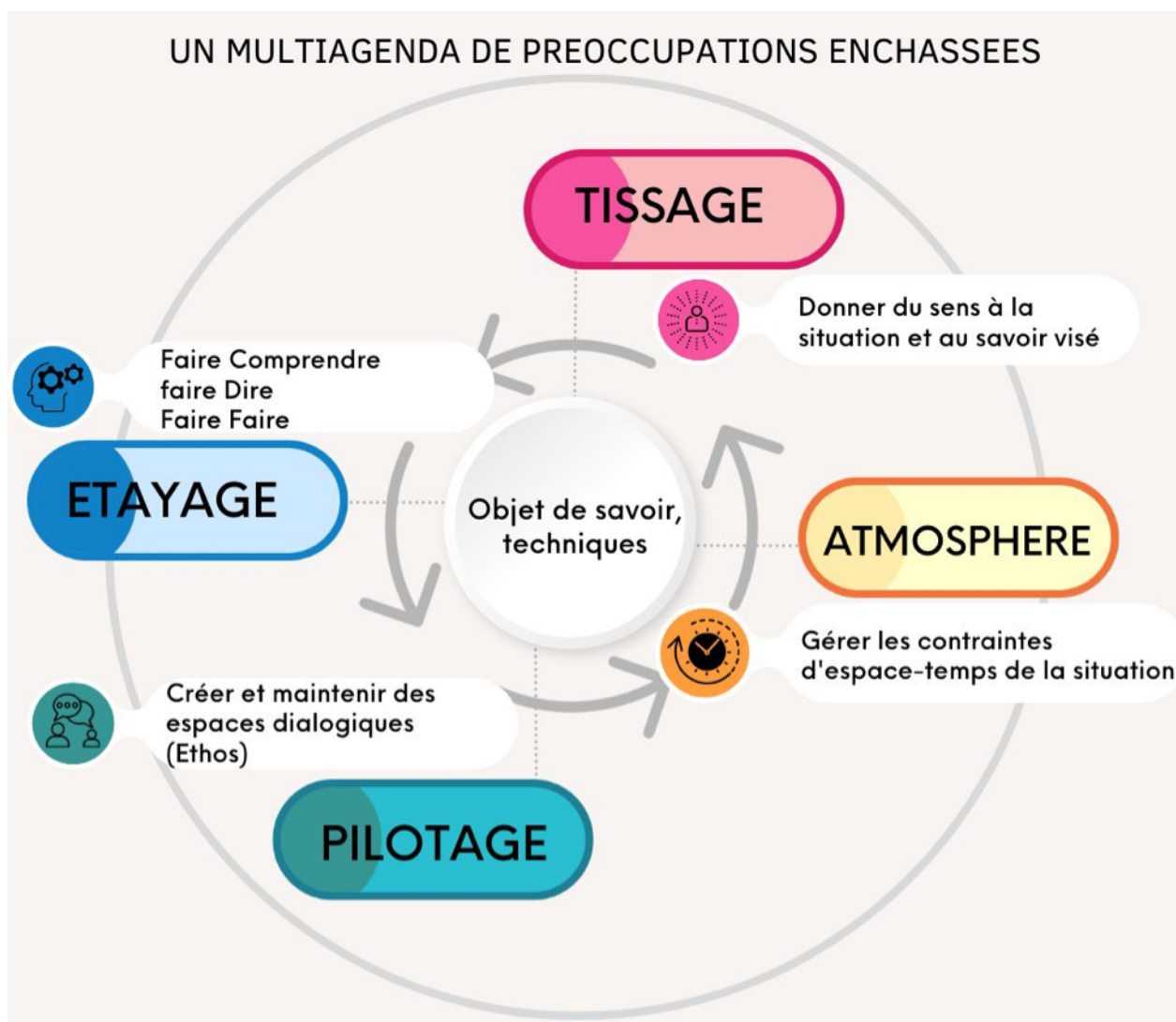
Ce cahier de charges a été rédigé suite aux consensus trouvés par les enseignants lors d'un module de formation (2 jours) sous la forme « d'un atelier de pratique accompagnée » s'inspirant de la pratique d'un laboratoire pédagogique. Merci à l'ensemble des contributeurs !

Nous nous sommes appuyés sur le modèle du **Multiagenda** théorisé par Dominique BUCHETON¹ afin de décrypter nos « gestes métiers » (gestes professionnels) et trouver des consensus sur les invariants à retenir pour préparer, animer et évaluer une « séance type de travaux pratiques »



Ces cinq préoccupations qui se retrouvent de la maternelle à l'université, sont cinq invariants de l'activité et constituent le substrat des gestes professionnels. Par « geste professionnel », l'équipe de chercheurs dirigée par Dominique BUCHETON désigne de manière métaphorique « *l'action de l'enseignant, l'actualisation de ses préoccupations* ».

¹ Dominique BUCHETON « Les gestes professionnels dans la classe, éthique et pratiques pour les temps qui viennent Ed. ESF



Sources : Dominique BUCHETON « Les gestes professionnels dans la classe, éthique et pratiques pour les temps qui viennent Ed. ESF (schéma J-MUZARD)

Le pilotage des dimensions spatio-temporelles : il s'agit d'une préoccupation vaste et très pragmatique totalement fondamentale dans le futur métier de cuisinier de l'élève. Quels sont les outils et pratiques qui permettent de prévoir ce timing ? de le respecter ? D'en mesurer toute la dimension ?

Le maintien d'une certaine atmosphère : il s'agit du climat général cognitif et relationnel qui autorise ou non la prise de parole de l'élève et son niveau d'engagement attendu dans l'activité. A-t-il un rôle à jouer avant la séance ? Pendant la séance ? lors du lancement pour mieux se mobiliser ? Il faut avoir conscience du lien établi entre la qualité de la relation pédagogique et l'apprentissage. L'élève « *apprend de ce qu'il comprend, fait et dit* ».

Le tissage : c'est la préoccupation de l'enseignant qui l'amène à articuler les différentes unités de la séance afin que l'élève puisse les relier et construire ses apprentissages en se préparant à mémoriser. Cette préoccupation s'actualise en deux modalités principales : souligner l'entrée en matière (les consignes données, explicitées, reformulées...), opérer la transition à la fin de l'unité (la verbalisation

des actions pour mesurer le sens et l'utilité de ce que l'on vient de faire pour son métier), donner des feedbacks pédagogiques.

L'étayage : c'est le geste que l'enseignant fait avec l'élève pour accompagner un apprentissage qu'il ne peut mener seul. Cette préoccupation s'actualise en trois sous-catégories : le soutien, la demande d'approfondissement, le contrôle des réponses.

« *Faire comprendre, faire dire, faire faire* »

Aider, un peu ? Beaucoup ? Comment m'empêcher d'aider ? (Pour ne pas compromettre le développement)

Partie 1 => « Quels sont les invariants pour préparer, lancer et animer une séance de travaux pratiques ? »

Thème 1. La préparation de la séance de travaux pratiques



La préparation de mes objectifs opérationnels qui doivent de préférence être S.M.A.R.T :

Lors d'une séance de travaux pratiques, les travaux à réaliser sont multiples, il peut s'agir d'une préparation de service ou d'une production culinaire intégrant des usages professionnels variés en termes d'hygiène alimentaire et de sécurité, des gestes organisationnels etc., mais une partie seulement de ce travail est ciblé comme objectifs opérationnels². Les objectifs pédagogiques opérationnels doivent se concentrer sur l'apprenant et contenir des verbes d'action qui décrivent des comportements mesurables. Pour vous aider, vous pouvez vous référer à [la taxonomie de Bloom](#).

Il est primordial que cette sélection d'objectifs opérationnels comprenne quelques compétences du référentiels (compétences techniques ou sociales & comportementales) ou des compétences transversales de types soft-skills (*gérer son stress, faire preuve d'empathie, d'audace, de solidarité, gérer ses relations interpersonnelles...*). Il faut aussi progressivement intégrer comme objectif, la « *capacité de l'élève à ...s'évaluer* », nous en reparlerons dans le thème 4.

² Un objectif pédagogique opérationnel indique ce que l'élève va apprendre et être capable d'accomplir à la fin de l'enseignement. Il est mesurable et décrit un comportement spécifique qui mènera à l'objectif.

Le travail de préparation intègre bien entendu pour l'enseignant, une anticipation sur la passation des commandes de marchandises en tenant compte de nombreuses contraintes d'ordre technique, financier, mais également des enjeux liés à l'alimentation durable et notamment celle primordiale de la saisonnalité et du *sourcing* local des produits dans la mesure du possible bien entendu (*voir pour cela le Guide pédagogique Alimentation Durable <https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/gap-former-les-cuisiniers-de-demain-alimentation-durable/>*).

Cette anticipation requiert également la préparation des supports de formation et d'évaluation. Il comprend aussi la préparation de fiches techniques qu'il convient d'adapter au niveau de l'élève et de rendre le plus explicite possible (attention aux adaptations nécessaires aux élèves à besoins éducatifs particuliers).

Les outils d'ingénierie de formation tel que le Tableau de Stratégie Globale (https://tribu.phm.education.gouv.fr/portal_v2/tribu-app/document?id=80qGc3) et la Progression Pédagogique viennent nourrir en aval et en amont la réflexion sur la séance de TP.

Un document programmatique simple tel qu'un « *Carnet de Bord* » (https://tribu.phm.education.gouv.fr/portal_v2/tribu-app/document?id=Mge5NA) peut être donné à l'élève, il fera le lien entre les différentes séances et présentera les objectifs (voir « tissage » Multiagenda D-Bucheton), liés avec les autres disciplines, grille d'auto-positionnement, etc.

Le professeur prévoit aussi bien entendu les matériaux lui permettant de lancer son cours, l'organisation, la répartition des rôles et notamment les objectifs d'évaluation qui sont tirés en partie des objectifs opérationnels (pas seulement, il peut s'agir de compétences connexes de type : « *respecter les règles de développement durable* » ou « *être solidaire avec ses camarades* »). Les objectifs d'évaluation sont présentés dans le thème 4.

Il est enfin fortement conseillé d'arriver 45 minutes minimum avant le début du cours afin de récupérer et contrôler sa marchandise, réaliser la répartition et les pesées (si cela ne constitue pas un objectif pédagogique opérationnel pour l'élève), prévoir le matériel nécessaire à la production.

Thème 2. L'animation de la séance de travaux pratiques

La démarche de l'enseignement doit être le plus explicite possible afin que l'élève en mesure vite le sens (pour lui, pour son métier) et se mobilise sur le plan cognitif avant de se mettre en activité. Cela consiste pour l'enseignant, à rendre l'ensemble des dimensions de son enseignement explicites (*les démarches, le programme, les étapes, les objectifs...*), l'implicite pouvant être néfaste aux apprentissages (cf. Gauthier, Bissonnette & Richard, 2013).

« Enseigner plus explicitement » semble être un enjeu essentiel de la relation pédagogique, à fortiori pour les élèves les plus en difficulté. Même si nous sommes très

organisés et concentrés sur nos objectifs de travail, d'apprentissage et d'évaluation, nous faisons souvent en début de cours « *l'économie du sens* » et les élèves doivent construire eux-mêmes le sens des activités demandées.

Nos élèves construisent leur rapport à l'école, leur projet de vie à partir de l'arrière-plan de leurs propres représentations d'expérience sociales et familiales, ils n'ont pas tous les mêmes capacités à décrypter le sens de nos requêtes, il faut donc « chasser l'implicite ».

Dans le temps de focalisation (lancement) en début de séance, il y aura beaucoup d'informations données par l'enseignant, notamment au moyen d'outils numériques de PAO (présentation assistée par ordinateur), mais il conviendra cependant de limiter le temps de parole de l'enseignant pour laisser de la place à la « reformulation » et à la « verbalisation » indispensables à la bonne compréhension des objectifs. **En écoutant les élèves** (l'enseignant détermine lui-même les modalités de prise de parole) on s'attache à vérifier ce que l'élève a compris, comment il entend agir et le sens qu'il donne aux activités prescrites pour son futur métier ou plus largement pour sa formation.

Notons d'ailleurs que la parole est porteuse de bien des couches de significations cachées : sous-entendus, références culturelles, sociales, intentions ouvertes ou cachées.

L'enseignant explicite donc les apprentissages visés (pourquoi), les tâches, les procédures et les stratégies (comment) selon une scénarisation didactique et pédagogique anticipée, ajustable au fil du déroulement des activités et en fonction de l'interactivité et de la réaction des élèves.

Les principes d'animation de la séance de travaux pratiques ne dérogent finalement pas beaucoup de l'animation d'un autre cours. Elle porte en elle les mêmes enjeux pédagogiques, mais comporte cependant des particularités propres :

- la réalisation complète de productions et de services et leur « commercialisation » (obligation de résultat en temps et en heure pour le professeur et les élèves ! ;
- un contexte très ancré dans une « culture professionnelle », respectant des usages établis en lien avec les codes et usages en entreprise ;
- le double rôle de l'enseignant : il est à la fois un enseignant (didacticien, éducateur, modérateur, évaluateur...), mais aussi un professionnel référent qui montre et explique les gestes du métier visé...

Malgré ces particularités dont il faut bien entendu tenir compte, l'animation se fonde sur des protocoles didactiques classiques :

- un temps de **lancement du cours** (focalisation, sur les objectifs, le sens, les moyens de contrôle de la réalisation des objectifs à atteindre)

- un **temps d'activités** pour les élèves, piloté par l'enseignant (endossant un rôle de référent, d'accompagnateur, de médiateur..)
- un **temps d'évaluation et de synthèse** (auto-évaluation ou auto-positionnement par l'élève oral et/ou écrit, il n'est pas utile de noter chaque séance) ;

Attention : la séance de travaux pratiques doit avant toute chose rester un temps pédagogique privilégiant les apprentissages, le développement de compétences et le gain progressif d'autonomie pour l'élève. Elle n'est pas un temps de « production » ni de service à proprement parler, mêmes si ces productions et ces services sont bien entendu consubstantiels de cette modalité pédagogique. Il convient de garder à l'esprit que la séance de travaux pratiques ne se substitue pas aux activités menées lors des périodes de formation en entreprise. En conséquence, la séance doit surtout permettre à l'élève de **comprendre, de faire et de dire** (*ce qu'il a compris, ce qu'il a fait, comment il a fait, quelles difficultés il rencontre, comment il peut s'améliorer et aller plus loin...*).

Le temps de lancement (focalisation)

- **Explicitation du pourquoi :** explicitation des finalités de la tâche (apprentissages visés, par exemple)
- **Explicitation du comment :** explicitation des procédures, stratégies ou connaissances à mobiliser pour traiter la tâche.
- **Explicitation des critères de précaution et d'évaluation ...**

Pour cette modalité spécifique de travaux pratiques, il semble en effet essentiel de préciser à l'élève :

- **Les critères de précaution :** ce à quoi il doit faire particulièrement attention lors de la réalisation d'une tâche pour obtenir le résultat escompté.
- **Les critères d'évaluation (formative et/ou sommative) :** les compétences opérationnelles, tâches (techniques, gestes...), compétences sociales et comportementales et leurs critères de performance induits. Ces critères de performance (ou critères de succès) permettent de « qualifier » et de « singulariser » le résultat final à obtenir, ils sont adaptés au niveau de l'élèves, car une compétence peut être commune pour un élève de CAP et de BTS, exemple « accueillir de la clientèle ».

Lors de ce temps liminaire primordial, l'enseignant doit opérer un **AJUSTEMENT** entre ce qu'il a prévu de faire (situation didactique) et ce que l'élève comprend des attentes du professeur. Si cet « **ajustement** » est efficace, l'élève est en mesure de se mobiliser pour agir (*j'écoute, je comprends, j'identifie les attentes et les ressources pour me mobiliser, je mesure le travail à faire et le résultat à obtenir...*).

Le geste « **d'ajustement** » tel qu'il se présente en début de cours passe par le langage et l'analyse du langage utilisé par les élèves, pour cette raison, l'activité de l'enseignant consiste aussi (surtout ?) à la recherche de la « reformulation » : « *as-tu*

compris ce que j'attends de toi ? » ; « dis-moi avec tes mots ce que tu dois faire maintenant ? », « dis-moi comment tu as l'intention de le faire ? ».

Il n'est pas rare qu'un élève réussisse une tâche sans pour autant entrer dans le travail cognitif attendu par l'enseignant. Lorsque ces petits malentendus s'installent dans les habitudes, les difficultés vont grandissantes.

Pour guider l'enseignant dans le temps de focalisation, il peut s'appuyer sur un support numérique ou sur le tableau complété en amont du cours.

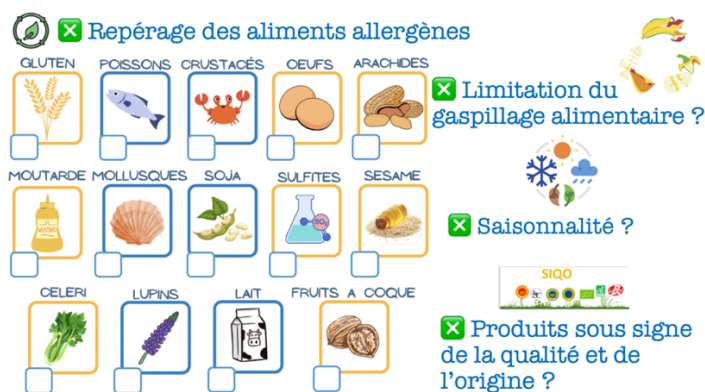
⇒ Pour vous aider dans la préparation, le lancement et l'animation, le Groupe de travail académique propose un outil sous la forme d'un diaporama :

[LANCEMENT DE TP Cuisine exemple](#) (exemple d'une présentation autour d'un TP cuisine)
[LANCEMENT DE TP CSR exemple](#)
[LANCEMENT DE TP Cuisine Modèle](#) (matrice vierge utilisable)
[LANCEMENT DE TP CSR Modèle](#) (matrice vierge utilisable)

Il est fortement recommandé de prévoir un travail en amont pour l'élève (exemples : complétude de fiches techniques, tableau d'organisation, recherche sur les produits...). Ce travail s'installe dans les pratiques de l'enseignant et des élèves comme un rituel incontournable et doit être particulièrement encouragé et valorisé. L'élève et ou les élèves responsabilisés dans le travail à accomplir en amont du TP (par forcément tous les élèves à chaque cours) doit avoir un temps de présentation lors du lancement de cours (pédagogie dialectique).

Toujours dans les rituels liés au lancement et/ou à l'animation de la séance de travaux pratiques, il semble utile de prévoir un focus sur les contraintes portant sur une Alimentation Durable. L'enseignant doit en effet repérer les aliments allergènes (Le règlement CE n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO) dans ses productions, mais il a aussi la responsabilité de former les futurs cuisiniers et serveurs de demain à cette obligation (cf. diaporama de lancement de TP plus haut).

L'enseignant peut en outre inviter les élèves à identifier les produits placés sous signe de la qualité et de l'origine ([SIQO](#)) présents dans le menu et rappeler avec eux les critères de saisonnalité.



Pour aller plus loin dans le domaine de l'Alimentation Durable et les enjeux sur la formation des cuisiniers de demain :

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/gap-former-les-cuisiniers-de-demain-alimentation-durable/>

Exemple de tableau de lancement de TP cuisine

TP Cuisine		PLANIGRAMME DE RÉALISATION DU MENU DU JOUR									
Nombre de couverts	Classe / Groupe	Heure		Fin	N°	Poulet rôti –pommes pont neuf	Tarte fine aux pommes				
MENU Crevettes cocktails (salle) *** Poulet rôti, pommes pont neuf. *** Tarte fine aux pommes, glace vanille Critères de précaution Feuilletage Plier tjs même sens Cuisson poulet: arroser régulièrement Jus: bien dégraisser / pincer les sucs / réduire et mettre au point Termes de vocabulaire en LVE roast chicken / French fries / Apple pie vanilla ice cream / puff pastry pollo asado / Papa frita /helado de vainilla / hojaldre (Pâte F) Organisation spécifique Travail individuel Binôme X Equipe B1 : Stéphanie / Elias B2 : Youssef / Sidney B3 : Zoé / Andréï B4 : Sarha / Pierre B5 : Damien / Léo		8h30	30	9h00		Lancement de cours présentation des étapes de fabrication, compétence du jour et points évalués.					
		9h00	15	9h15	1	Mise en place du poste de travail 15'					
		9h15	30	9h45	2	Préparations préliminaires des légumes. ➤ TAILLER carotte, oignon en Mirepoix / TAILLER les Pommes de terre	Préparations préliminaires des légumes. ➤ EPLUCHER et TAILLER en cubes les pommes de la compote				
		9h45	10	9h55	3		MARQUER EN CUISSON la compote -->Pommes + sucre + beurre				
		9h55	20	10h15	4	HABILLER et BRIDER le poulet MARQUER EN CUISSON et ARROSER REGULIEREMENT	Démon 1 Brider /Marquer				
		10h15	15	10h30	5	plier toujours dans le même sens	FAIRE les 2 derniers tours au feuilletage , RESERVER au frais EMINER les pommes				
		10h30	20	10h50	6	Démon 2 abaisser (démon Mathias)	ECRASER la compote ABAISSEZ des disques de pâtes feuilletée, GARNIR les tartes et CUIRE sur plaque				
		10h50	15	11h05	7	DEBARRASSER le poulet DEGRAISSER et DEGLACER la plaque à rôtir MOUILLER au fond brun de volaille (non lié)	Démon 3 Jus bien dégraisser /pincer les sucs Réduire / Mettre au point				
		11h05	15	11h20	8	FRIRE EN 2 CUISSONS / Cuisson 1 : BLANCHIR 155°C					
		11h20	10	11h30	9	Remise en état des postes de travail et de la cuisine					
		11h30	30	12h00		PAUSE REPAS 30 MINUTES , RETOUR POUR 12H00 EN CUISINE					
		12h00	15	12h15	10	Cuisson 2 : finir de FRIRE 175°C					
		12h15	55	13h10	11	Début du service envoi des plats à la demande. Dressage et finition.					
		13h10	25	13h35	12	SYNTHESE DE LA SÉANCE et AUTO-POSITIONNEMENT					
		13h35	20	13h55		Remise en état des postes de travail et de la cuisine					
		critère précaution			Nom professeur – nom du lycée		Démonstration				

Le temps d'activité

La deuxième phase de la séance doit privilégier l'activité de l'élève en le plaçant en responsabilité (dévolution). Le professeur porte alors un rôle de médiateur, il circule dans l'espace, montre et rectifie des gestes, assure une veille liée à la sécurité et l'hygiène. Concernant le TP cuisine, il est fortement suggéré que l'enseignant dispose de son propre poste de travail avec son matériel (« poste CHEF »), afin d'y organiser par regroupement les démonstrations. Le groupe d'élèves se tient en arc de cercle autour de l'enseignant, chacun doit pouvoir observer les gestes distinctement. Pour cette phase, l'enseignant doit aussi impliquer des élèves, sur plan verbal et technique, il peut par exemple demander à un élève de faire la démonstration ou de commenter la démonstration du professeur. L'enseignant doit aussi demander la reformulation des critères de précaution. L'élève responsabilisé ce jour-là (chef ou second, maître d'hôtel) peut aussi jouer le rôle de rapporteur et inscrire au tableau des informations importantes qui seront ensuite réappropriées au moment de la synthèse.

Postérieurement à la réalisation de la tâche (activité), le geste de « verbalisation des actions » permet à l'élève de prendre un peu de recul par rapport à l'action, de préparer

un « transfert » et la mémorisation d'éléments clés : « *dis-moi à quoi sert ce que tu as fait ?* », « *comment pourrais-tu améliorer le résultat que tu as obtenu ?* », « *à quoi cela peut-il te servir pour la suite de ta formation, dans ton futur métier ?* »...

Ce dialogue guidé par l'enseignant une fois la tâche accomplie, est primordial car il induit chez l'apprenant un "bilan des savoirs" nommé "**la secondarisation**" de la pensée. Il s'agit d'un processus cognitif par lequel un élève sort du contexte pragmatique (une tâche à accomplir, à résoudre) pour en tirer un savoir scientifique, sortir du "**faire**" pour aller vers le "**comprendre pourquoi**" (comprendre pour apprendre).

Le temps de synthèse et d'évaluation

Cette ultime phase porte comme objectif de réaliser des opérations techniques de fin de services, mais également un bilan collectif et individuel de la prestation scolaire et professionnelle des élèves, de valoriser leur travail, c'est une sorte de débriefing. C'est aussi un moment opportun pour préparer la mémorisation, même si les contraintes de temps ne permettent pas toujours d'optimiser la fin de la séance (notamment en restaurant avec la gestion de la prise de congé des clients).

Cette phase permet en outre à l'élève de réaliser un bilan de sa prestation sous forme d'auto-positionnement (guidé par un [support pédagogique](https://tribu.phm.education.gouv.fr/portal_v2/tribu-app/document?id=Mge5NA) si possible, voir => https://tribu.phm.education.gouv.fr/portal_v2/tribu-app/document?id=Mge5NA).

L'enseignant doit alors organiser un temps de feedback pédagogique essentiel pour que l'élève puisse se situer par rapport à un niveau de compétences prescrit (sous forme d'entretien d'explicitation³). Il n'est bien sûr pas possible (contraintes de temps) de proposer ce feedback à chacun des élèves pour chaque séance, il convient donc de cibler quelques apprenants et de les isoler individuellement durant la phase de remise en état des locaux, par exemple.

³ cf Pierre VERMERSCH https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/wp-content/uploads/sites/46/2017/04/Note_lecture_Entretien_explicitation_E22.pdf

Partie 2 => « Comment évaluer une séance de travaux pratiques ? »

Thème 3. Comment préparer l'évaluation la séance de travaux pratiques ?

Les figures imposées : que dit la réglementation en matière d'évaluation ?

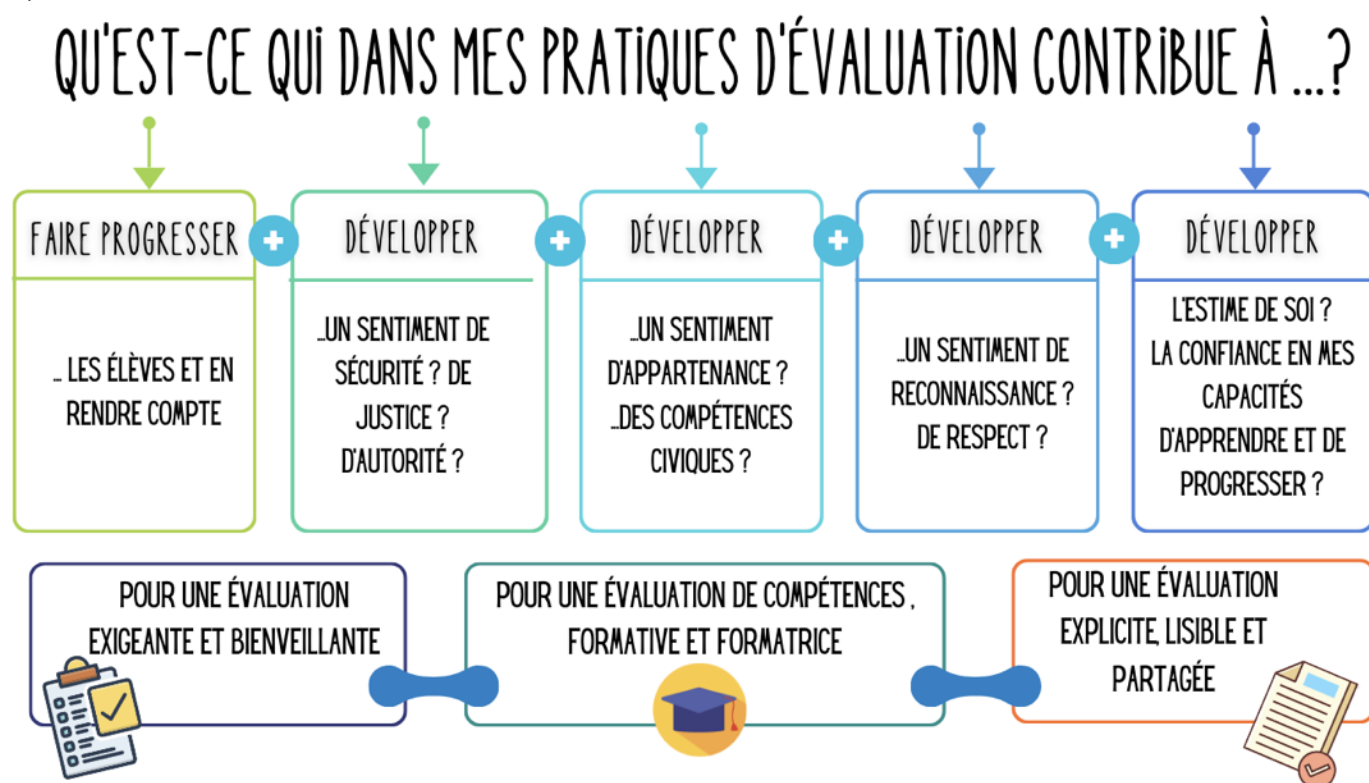
Appliquer une évaluation « positive, simple et lisible »

Loi d'orientation et de programmation pour la refondation de l'École du 9 juillet 2013

Évaluer les progrès et les acquisitions des élèves, selon le référentiel des compétences professionnelles des métiers du professorat et de l'éducation

Arrêté du 1er juillet 2013, paru au JORF du 18 juillet 2013 et au BOEN n° 30 du 25 juillet 2013

Positionner l'élève en fin de cycle sur une échelle de maîtrise à 4 niveaux (NM, IM, MA, BM) *BOEN N°3 du 21 janvier 2016*



Sources : canopée (schéma J-MUZARD-)

De nombreuses ressources existent déjà en ligne. Cependant, il nous semble important de rappeler quelques grands principes sur lesquels s'appuyer :

- formaliser, expliciter et expérimenter des modalités d'évaluation qui font progresser les élèves tout en étant compatibles avec le cadre institutionnel ;
- engager des stratégies qui permettent d'impliquer l'élève dans le processus d'évaluation, de lever ses inquiétudes et réticences ;
- développer des pratiques qui garantissent une évaluation respectueuse de la diversité, des rythmes d'acquisition des élèves ;
- mettre en cohérence les pratiques d'évaluation à l'échelle de l'établissement ;
- interroger la nature de la communication autour de l'évaluation entre professionnels et avec les familles ;

Cahier des Charges : « Comment préparer, lancer, animer et évaluer une séance de TP cuisine ? »

- ne pas rechercher l'exhaustivité dans le bilan, mais être explicite sur les acquisitions et les progrès des élèves, et proposer des pistes d'évolution.

Exemple d'une sélection de compétences opérationnelles avec les critères de succès (TP classe 1^{ère} baccalauréat professionnel cuisine)



FOCUS => Objectifs et Évaluation de la séance

Lien vers fiche
évaluation =>



Objectifs de travail (opérationnels)

Objectifs opérationnels (évaluation formative)	Critères de succès (performance)	Objectifs opérationnels (évaluation formative)	Critères de succès (performance)
Finaliser une pâte feuilletée (2 derniers tours + abaisser + cuire)	Respecter le sens du pliage Respecter les consignes données lors de la démonstration Rapidité d'exécution (respect du temps impartis)	Cuire des pommes de terre en friture	Respect strict des tailles Mise en place du poste de friture conforme Respect du couple temps/température
Préparer et brider une volaille	Respect du mode opératoire démontré (+ FT) Reformulation correctes des explications professionnelles cohérentes	C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions	Goût conformes aux standards professionnels Qualité des rectifications des productions
Réaliser un jus de rôti	Respect du mode opératoire selon démonstration Mettre au point (assaisonnement, réduction, aspect...)	C5-1.2 Respecter des règles d'hygiène, de santé et de sécurité	Propreté constante des postes de travail Propreté constante des espaces communs
Garnir les tartes, cuire	Respect des quantités et de l'aspect		

Compétences évaluées (formative & sommative)

Compétences (du jour)	Critères de succès (performance)	Compétences (récurrentes)
C1-1.3 Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production C1-2.9 Réaliser les préparations de base	Qualité de la gestion du poste tout au long de la séance (propreté, rangement...) Précision du matériel choisi Gestion des produits alimentaires non utilisés Réalisation conforme des préparations préliminaires Conformité et régularité des tailles Travail en autonomie selon les consignes données	CSC 2 - Se présenter en tenue professionnelle propre et conforme (CIP => Hygiène corporelle et vestimentaire conforme, Rester le plus propre possible tout au long de l'activité) CSC 3 - Effectuer son travail, en respectant les consignes données (CIP => Ecoute active, formulation de questions si nécessaire, Bonne concentration lors des démonstrations, Application et respect des consignes (une fois en poste))
		C1.1 Organiser la production (CIP => Préparation sérieuse du TP en lisant les FT attentivement, Travail d'organisation (à la maison) réalisé correctement)

Grille d'évaluation par compétence				Baccalauréat professionnel Cuisine										BAC									
Établissement de formation				Nom de la classe		Année de formation de l'élève		Date		Modèle pédagogique		Thème de la séance		Piliers de compétences ciblées		Moyenne de groupe		Note de la séance		Note de la séance		Score type	
Lycée Jean MOULIN BAZAS				1 BAC C G1		PREMIERE		12-janv		Travaux Pratiques		Cuisson de la viande (thème pédagogique de la séance précédente)		Piliers de compétences ciblées : P1 : Plan de compétence "C" : Organisation et planification P2 : Plan de compétence "C" : Organisation et planification P3 : Plan de compétence "C" : Organisation et planification		12,64		6		18,5		3,79	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales		Compétences transversales	
Cibles d'évaluation				Compétences		Compétences opérationnelles		Compétences techniques		Compétences transversales													

=> Exemple de matrice d'évaluation par compétence proposée sur l'académie de Bordeaux

L'ensemble des ressources disponibles sur notre académie, en lien avec ce dossier :

https://tribu.phm.education.gouv.fr/portal_v2/tribu-app/document?id=Mge5NA

<https://ent2d.ac-bordeaux.fr/disciplines/hotellerie/enseigner-en-hr-dans-lacademie/enseigner-en-tra...iliere-hoteliere/>