

FORMATION du 10 avril 2013

(suite du 29 novembre 2012)

Cercle mixte de garnison, Fort Ganteaume Marseille



ORDRE DU JOUR

Accueil café à partir de 8h30

MATINÉE

Bilans intermédiaires (CCF, pratiques pédagogiques et pratiques innovantes)

Préparation de la rentrée 2013 : consensus pour la rentrée 2013

Actualités (passeport, pôles innovants CAP, Locavore)

DÉJEUNER (12h30 – 13h45)

APRÈS-MIDI (14h – 17h)

Accompagnement des équipes : épreuve E22 (Mireille Vanuxem – CAVA)

Aide à la rédaction des fiches, à la soutenance, à l'évaluation de l'épreuve E22

Prolongement : la pédagogie de l'alternance.

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E11, E12 et E21

Remarques :

Comité de lecture constitué d'enseignants des 4 disciplines (cuisine, restaurant, sciences appliquées et gestion appliquée).

Comité émettant des remarques sur les sujets proposés destinées à accompagner les Equipes enseignantes dans l'élaboration de leurs sujets.

Non un comité de validation des sujets de CCF.

Validation du ressort exclusif des inspecteurs

Relecture de chaque sujet menée à partir des référentiels + sujet O

Membres du comité de lecture : équipe du lycée Perdiguier – Arles.

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E11, E12 et E21

Points de repère par rapport au référentiel :

- Compétences de seconde et de première baccalauréat (jusqu'au début janvier 2013),
- La présentation d'une situation professionnelle cohérente,
- Les conditions de réalisation en fonction du concept de restauration,
- Les documents de référence en rapport avec le concept,
- La prise en compte des critères et indicateurs de performances, ceci est point crucial....

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E11, E12 et E21

Points forts :

- Le plus souvent le barème est respecté : 20 – 20 – 20
- Le temps est respecté : 3 heures
- La présentation du sujet 0 a été suivie
- Les plaquettes et les mises en situation sont variées
- Des questions qui permettent d'évaluer précisément la compétence opérationnelle et les critères et indicateurs de performances
- Des questions bien posées avec des annexes pertinentes qui permettent à l'élève d'aller chercher les informations.

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E11, E12 et E21

Points à améliorer : proposition

- Syntaxe, orthographe et présentation générale (cf guide)
- Sujets reprenant les compétences du sujet 0 ...
- Souvent trois sujets séparés : cuisine, SAA, gestion,
- Les questions ne sont pas adaptées au concept proposé (concept innovant : quiche,)
- Beaucoup d'évaluation par connaissances,
- Des réponses parfois « téléphonées »,
- Des questions trop ouvertes, ou toute réponse peut être considérée bonne,

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes

Points à améliorer : proposition

- Des questions trop ouvertes, ou toute réponse peut être considérée bonne,
- Des corrigés imprécis, avec des erreurs (voire inexistantes ...)
- Des questions simples avec beaucoup de points (souvent le $\frac{1}{4}$ du total),
- Des pôles oubliés (parfois 2 seulement sont évalués),
- Sortir des questions de niveau CAP, même si cela est possible : les qualités du cuisinier....
- Une répartition problématique des points: 32 réponses attendues pour 4 points...
- On peut se poser la question, s'il est judicieux de demander une fiche technique alors qu'elle est évaluée à l'E3....

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E11, E12 et E21

Propositions :

- Les sujets de SAA et de gestion doivent être identiques avec des nuances possibles
- Sujet commun cuisine / CSR
- 15 questions environ par sujet complet
- Evaluer dans tous les pôles
- Utiliser obligatoirement les critères et indicateurs de performances pour la construction du sujet, c'est un point crucial....

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E11, E12 et E21

Liste des sujets corrigés publiés sur le site académique :

Sujet corrigé de Martin Bret (bac pro CSR, bac pro cuisine)

Sujet corrigé de Dumas (bac pro cuisine, bac pro CSR)

Sujet corrigé du LP La Méditerranée (bac pro CSR)

Sujet corrigé du lycée Bonneveine (bac pro cuisine)

Sujet corrigé du lycée Revoul (bac pro CSR)

Sujet corrigé du lycée Sévigné Gap (bac pro CSR)

Sujet corrigé de Paul Arène (bac pro cuisine)

Sujet corrigé de Pastré Grande Bastide (bac pro CSR)

Référents Bac pro

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E31 bac pro cuisine

Utiliser le sujet 0 comme modèle dans l'élaboration du sujet.

Prendre soin des règles typographiques (accentuation, ...) et contrôler systématiquement les fautes d'orthographe.

Prendre soin de vérifier le nombre de feuillets et de le faire figurer dans le sujet (au nombre de 7).

Identifier clairement le concept de restauration dans le sujet (et adéquation plats / concept)

A noter : il est étonnant de constater que tous les sujets proposés visent exclusivement le concept de brasserie. Il serait utile de respecter la planification faite dans les UF, et concevoir les sujets en fonction des concepts définis, quels qu'ils soient.

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E31 bac pro cuisine

S'agissant des plats proposés dans les sujets :

- Encourager la proposition de plats d'inspiration plus « modernes », tout en s'appuyant sur des techniques de base.

On peut regretter des « copier-coller » de manuels y compris dans les descriptifs techniques. Exemple : « quiche lorraine », « poulet sauté façon Vallée d'Auge », ...

- Le référentiel indique que les deux plats (entrée + plat ou plat + dessert) sont pour 6 ou 8 personnes. Les propositions de sujet indiquant 4 ou 10 personnes ne sont pas conformes.

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E31 bac pro cuisine

Pour la partie écrite de la fiche technique :

- Identifier de manière claire les parties à compléter. Par exemple en grisant les parties et en utilisant des pointillés
- Privilégier les parties de la fiche technique qui présentent un réel intérêt :

Par exemple le poids de la farine pour une pâte, le poids de viande, de volaille, les volumes de liquide nécessaires ...

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E31 bac pro cuisine

Pour la fiche technique :

- Veiller à harmoniser le format de présentation des quantités (privilégier 3 chiffres après la virgule. Ex : 0.200 ou lieu de 0.2)

- Indiquer les denrées au singulier et non au pluriel (ex : échalote et non échalotes)

Le détail des techniques est parfois très sommaire ou imprécis (par exemple, les tailles, les températures de cuisson ne sont pas indiquées, de même les températures de mélange des appareils chocolat / crème chantilly dans la réalisation d'une crème chantilly chocolat). Ces éléments doivent figurer sur la fiche technique.

Conseil : Il est fortement recommandé d'avoir recours au mémo pour reprendre les phases et les quantités de base.

Reprendre la forme du mémo. Des verbes à l'infinitif, des points, des virgules ...

- La partie poids de la base et poids / personne n'est pas complétée. Il faudra questionner l'utilité de compléter cette partie systématiquement (en formation également).

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E32 bac pro CSR

D'un point de vue général, les sujets respectent le format proposé dans le sujet 0. Il est intéressant de constater que les produits sont davantage mis en avant dans les menus ce qui diffère des pratiques courantes (commercialisation de plats traditionnels).

La partie « vente additionnelle » est parfois déconnectée d'une réalité professionnelle. Les pratiques de CCF restent à forte majorité restreintes à une ou deux situations pour un groupe. Il faut encourager des pratiques de CCF au fil des TP. La grille d'évaluation jointe au sujet 0 doit être davantage utilisée, car son utilisation se révèle réellement utile.

Point positif pour les établissements ayant réussi à mettre en place un menu à choix (idéal pour la vente, l'argumentation commerciale ayant vraiment un sens). On peut déplorer que dans la majorité des cas encore, le menu reste sans choix, sans fromage, et sans vente additionnelle.

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E32 bac pro CSR

La fiche d'organisation des tâches devrait mentionner l'heure de départ, l'heure de fin ainsi que le temps imposé pour les échanges avec les différents services.

A noter : certaines grilles d'auto-positionnement, propose une évaluation de tâches/activités et non de compétences

Une interrogation: est-ce que les cartes de boissons (boissons chaudes, vins, eaux et apéritifs) sont celles utilisées habituellement?

Un conseil: ne pas oublier d'utiliser et remplir la grille bac avec le professionnel

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E32 bac pro CSR

La fiche d'organisation des tâches devrait mentionner l'heure de départ, l'heure de fin ainsi que le temps imposé pour les échanges avec les différents services.

A noter : certaines grilles d'auto-positionnement, propose une évaluation de tâches/activités et non de compétences

Un conseil: ne pas oublier d'utiliser et remplir la grille bac avec le professionnel

Axe principal de progrès :

Multiplier les propositions de dates. On peut rappeler que la présence d'un professionnel n'est pas obligatoire (« associé ... » cf réglementation).

Autre axe de progrès :

Laisser les élèves se positionner sur une date ou l'aider si nécessaire.

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



CCF – E32 bac pro CSR

Une interrogation: est-ce que les cartes de boissons (boissons chaudes, vins, eaux et apéritifs) sont celles utilisées habituellement?

Une question: Doit-on conserver les documents écrits réalisés par les élèves durant les CCF(planification des tâches, argumentation commerciale, fiche de prévision de matériel, auto-positionnement)?

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



Pratiques pédagogiques –
Les ateliers expérimentaux, les temps de synthèse

Une pratique pluridisciplinaire ?

Un atelier visant chacune des compétences du référentiel ?

Un atelier suivant le découpage modulaire ou par unité de formation ?

Une entrée par la découverte (et l'analyse comparative) des situations professionnelles représentatives de la diversité des concepts de restauration ?

Des temps de co-enseignement ?

Un emploi du temps partagé pour la rentrée prochaine ?

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



Pratiques innovantes

Extrait du site académique :

Une carte au restaurant d'application

Une entrée par les situations professionnelles, des concepts de restauration (snacking, ...)

Une utilisation du numérique

../..

Bilans intermédiaires

CCF, pratiques pédagogiques, pratiques innovantes



Pratiques innovantes

Bilan intermédiaire du projet innovation lycée Perdiguier & lycée Revoul

Evaluation par compétences et CCF

Bilan de compétences (suite conseil de classe)

Pratiques croisées d'enseignement

Numérique (tablette)

Préparation de la rentrée



Consensus pour la rentrée 2013

Pistes : échange, finalisation à partir du document

Actualités

(passeport, pôles innovants CAP, locaviorisme ...)



Pass'restauration (Ambassadeurs métiers et formation, revalorisation des métiers du restaurant, ...)

Supporthèque

Pôles innovants CAP (emplois du temps, modularisation de la formation, approches croisées, contenu formation en restaurant)

Locavore : projet académique

« Permis de former »

Actualités

(passeport, pôles innovants CAP, locaviorisme ...)



Information sur les métiers et orientation active

Pass'Restauration

*Mon parcours d'orientation active
vers les métiers de
l'hôtellerie-restauration*



Filière d'excellence

*Construis ton parcours et accumule des bonus pour
accéder à ton projet personnel et professionnel*

Dispositif d'orientation active permettant à chaque élève de troisième et au-delà aux apprenants dans le cadre de passerelles d'accéder (par bonification) aux formations préparant aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration.

Document type passeport, support de traçabilité du parcours suivi de découverte des métiers et des formations

Actualités

(passeport, pôles innovants CAP, locaviviorisme ...)

Information sur les métiers et orientation active

Parcours attestant :

- la visite de salons professionnels,
- la rencontre avec des Ambassadeurs des métiers et des formations (Conseillers de l'enseignement technologique, Ambassadeurs FAFIH, formateurs)
- la participation à des portes ouvertes,
- des temps d'immersion en entreprises et en centres de formation, etc.
- des avis des équipes pédagogiques, du principal ...

Professionnels partenaires de votre formation, à votre écoute



Nicolas GUYOT
Ibis Budget Vieux-Port
MARSEILLE (13)
Tél : 08 92 68 05 82



Chrislain LEVEQUE
Hôtel Best Western
MANOSQUE (04)
Tél : 04 92 87 78 58



Philippe ZERAH
Virgin Café
MARSEILLE (13)
Tél : 04 91 54 35 26



Sandrine FRANCOIS
Hostellerie de la Fuste
VALENCOLE (04)
Tél : 04 92 72 05 95



René BERGES
La Table de Beaurecueil
BEAURECUEIL (13)
Tél : 04 42 66 94 98



Gisèle MARGUIN
A.S.A.M.P.
LA CIOTAT (13)
Tél : 06 86 88 93 95



Jean-François ROBIN
Le Mas du Soleil
SALON (13)
Tél : 04 90 56 06 53



Jean-Luc PARODI
Hôtel Le Roy René
AIX-en-PROVENCE (13)
Tél : 04 42 37 61 00



Michel MIALHE
La Chassagnette
ARLES (13)
Tél : 04 90 97 26 95



Brigitte BLANC-BRUDE
Hostellerie la Grangette
VELLERON (84)
Tél : 04 90 20 00 77



Jérôme LAURENT
Le Cilantro
ARLES (13)
Tél : 04 90 18 25 05



Christophe GUIDONE
Restaurant la Cigale
TALLARD (05)
Tél : 04 92 54 04 64

Actualités

(passeport, pôles innovants CAP, locaviviorisme ...)



Dossier « suppothèque » : projet initié depuis la rentrée 2011 (resp. Bruno Forget)

Bibliothèque de supports professionnels à usage strictement pédagogique ([accès direct à la suppothèque](#))

Concepts de restauration	Collective	A thème	Chaîne	Traditionnelle	TOTAL
Nombre de partenariats	2	1	2	3	8

Pôle	Restaurant	Cuisine	Gestion	Qualité	Stock	TOTAL
Nombre de supports collectés	80	58	19	85	3	245

Perspectives : ouverture à d'autres concepts de restauration, aux partenaires professionnels (CET)

Actualités

(passeport, pôles innovants CAP, locaviviorisme ...)



Pôles innovants CAP (emplois du temps, modularisation de la formation, approches croisées, contenu formation en restaurant, croisement CQP)

Appel à candidature en faveur de pôles innovants dans les métiers de la restauration

Cible prioritaire : élèves et apprentis inscrits en CAP

Constats :

- l'enjeu de la lutte contre le décrochage scolaire face à une très forte hétérogénéité du public en CAP
- la différenciation pédagogique incompatible avec l'emploi du temps
- des baisses de niveau, des cloisonnements Enseignement général /Enseignement professionnel

Actualités

(passeport, pôles innovants CAP, locaviviorisme ...)



Les grandes lignes du projet porté par les chefs d'établissement :

- un emploi du temps articulé entre temps disciplinaires et temps partagés (*pour une autre logique de répartition des volumes horaires*)
- des pratiques en interdisciplinarité au cours des temps partagés, ciblant la complémentarité – la convergence des disciplines
- une logique de formation par compétences et de suivi de l'acquisition des compétences (*modularisation de la formation*)
- une approche croisée formation initiale – formation continue en partenariat avec les services de la DAFPIC (*bilan – attestation de compétences, équivalences*)

Actualités

(passeport, pôles innovants CAP, locaviviorisme ...)



Dans le cadre du partenariat Région sur le développement durable et la promotion des circuits courts

Etablissements proposant des formations en restauration

Projets de mise en réseau des établissements relevant de l'éducation nationale et de l'enseignement agricole.

Objectif :

Faire des établissements de formation de la Région PACA dans la filière hôtellerie restauration des pivots au côté du service public de la restauration collective de la politique en faveur du « mieux manger », et inscrire ces établissements au cœur des enjeux de développement durable des territoires.

Contact : Anne-Marie Hautant, conseillère régionale vice-présidente déléguée à la santé et à l'alimentation

« Moments forts » de 2013



- Avril – Juillet 2013 :
 - finalisation du parcours baccalauréat (terminale)
 - dépôt du projet de « pôles innovants » (cible : CAP) pour la rentrée 2013, travail des équipes – accompagnement (finalisation de la modularisation par CAP en équipe pluridisciplinaire), travail sur l'emploi du temps
 - partenariat Région en faveur des circuits courts. Projet de mise en réseau avec l'enseignement agricole.
- 20 au 22 septembre 2013 : Fête de la gastronomie
- 14 et 15 octobre 2013 : salon professionnel « RestoNouvo » (innovation et nouvelles tendances de la gastronomie, du « snacking » et de la « street food »)