



Fiche guide

Article "Les essentiels pour débiter dans la discipline"

Filière professionnelle de l'hôtellerie restauration

Enseigner dans la filière de l'hôtellerie restauration, c'est d'abord assumer pleinement la dimension pédagogique de sa nouvelle fonction. Les compétences de l'enseignant prévalent désormais sur celles du cuisinier ou du maître d'hôtel qui fondent votre professionnalité. Les compétences disciplinaires restent cependant un préalable indispensable pour asseoir sa légitimité de professeur de l'enseignement professionnel. Elle est dès lors un levier essentiel pour mettre en œuvre les stratégies pédagogiques qui seront les vôtres, au bénéfice de la réussite de vos élèves.

Phase de conception :

Les ressources : Les métiers et activités de l'hôtellerie restauration sont en mouvement perpétuel. Qu'il s'agisse des avancées technologiques, des concepts de restauration... Le paysage de la filière évolue sans cesse pour s'adapter aux nouvelles données économiques, sociales et finalement aux besoins des clients. Il est nécessaire de réfléchir son enseignement dans une approche réaliste et contemporaine, en lien avec ces évolutions :

- Quelques ressources institutionnelles :

<https://disciplines.ac-toulouse.fr/eco-gestion-voie-pro/filiere-hotellerie-restauration-dans-lacademie-de-toulouse>

<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/>

<http://www.cerpeg.fr/cerpeg/index.php/metiers-enseignant>

- Quelques ressources liées à l'actualité de la filière HR :

<https://www.atabula.com/>


<http://foodandsens.com/>

<https://www.lhotellerie-restauration.fr/>

<https://www.lechef.com>

Autres ressources spécialisées : site « Sommeliers formateurs », « APEB »...

La démarche didactique et l'animation pédagogique :

 Le contenu d'enseignement doit être réfléchi en terme de compétences à maîtriser. Il ne peut se satisfaire d'une démarche qui ne reposerait que sur le savoir-faire ou l'habileté technique. Ainsi, savoir être et savoirs associés sont pleinement intégrés dans le cadre d'un enseignement qui met l'élève en activité, par le biais de situation professionnelle réalistes et contemporaines, située dans le cadre d'un contexte identifié.

L'enseignant stagiaire devra réfléchir son positionnement dans une posture d'accompagnement privilégiant le « côte à côte » plutôt que le « face à face ». La séance peut être conçue différemment selon les contextes de mise en œuvre (AET, TP..). On peut cependant relever quelques étapes essentielles :

1. Préparation/découverte de la séance par l'élève (en distanciel) : identification du concept, du thème de la séance par la visualisation de capsules vidéos, de travaux de recherche, de lien avec des articles, mini quiz ... On peut ici différencier l'activité en fonction des élèves concernés.
2. Mise en œuvre : dans une démarche dynamique qui place l'élève comme acteur. Il est donc actif et développe également des compétences transversales (de travail en équipe...)

- L'enseignant varie sa posture entre le « guidage serré », l'autonomie relative, l'étayage, l'accompagnement, le soutien, le « modèle » en fonction des situations et des élèves.
3. Positionnement : en fin de séance, l'élève est capable d'identifier son niveau de maîtrise de la compétence. Il a stabilisé ses acquis. Il connaît ses points forts et identifie ses axes de progrès.

Les écrits professionnels de pilotage de son enseignement

Il est convenu que le temps de préparation de la séance est souvent plus important que sa mise en œuvre. Les documents supports nécessaires à la programmation et à la mise en œuvre de son enseignement sont de plusieurs niveaux :

- **Le « planning prévisionnel de formation », la « stratégie globale de formation »...**

La formalisation d'une démarche didactique est nécessaire à toute action d'enseignement. Si cette démarche est complexe dans la filière HR (AET, culture professionnelle, travaux pratiques...), elle ne peut être réfléchie seul mais avec l'ensemble de l'équipe pédagogique concernée. Elle prend en compte les différents temps de l'année scolaire (PFMP, vacances scolaires, périodes des différents contextes étudiés...). Ainsi, la stratégie de formation est le résultat d'un travail collaboratif (service et commercialisation/cuisine/ gestion/SA) organisé sur le cycle de formation. C'est bien cet outil qui fonde l'action disciplinaire de chaque enseignant dans une démarche plus globale.



Nouvel arrivant, vous vous appuyez sur l'expertise de votre tuteur et vos collègues plus expérimentés pour vous intégrer dans cette démarche ou pour en comprendre sa mise en œuvre.

- **La fiche pédagogique**

La fiche pédagogie représente la programmation organisée et chronométrée de la séance à venir. C'est un préalable **indispensable** pour tout stagiaire qui devra « tester » les outils ou méthodes pédagogiques en lien avec les objectifs fixés. Elle vous permettra également de vous positionner à posteriori de la séance pour valider les points positifs et prévoir les remédiations nécessaires. Elle n'est pas normée car elle s'adapte à chacun. Elle identifie clairement les résultats attendus en terme d'activité des élèves.



En première partie d'année scolaire, les fiches pédagogiques sont systématiquement présentées au tuteur qui vous conseillera avec bienveillance

La fiche pédagogique permet de réfléchir la mise en activité des élèves dans une démarche qui :

- les valorise en tant qu'acteurs de leur formation ;
- leur permette la co construction de leurs compétences ;
- les conduise à l'autonomie.

L'organisation de la séance doit permettre à l'enseignant de s'extraire d'une animation pédagogique descendante (face à face), pour se consacrer à une activité d'accompagnement (côte à côte) qui se caractérise par un travail d'étayage, de remédiation et d'accompagnement individualisé.

- **Les supports de la séance (documents élèves...)**

Si le ou les support(s) de la séance restent en possession des élèves, ils ne se substituent en rien à la nécessaire animation pédagogique de l'enseignant. Ces supports devront respecter quelques règles de bon sens :

- faire apparaître les compétences/objectifs visés ;
- être clairs, lisibles sans fautes d'orthographe ;
- contenir des informations pertinentes en **quantités limitées** ;
- être facilement exploitables par l'élève lors de la séance (TP, AE...) et après la séance ;
- si possible, être disponibles sur l'ENT en téléchargement (absences...)

L'écueil souvent constaté lors de la période de stage, consiste à réfléchir la séance pédagogique selon la démarche suivante:

Elaboration du/des supports de séance qui contiennent les notions à étudier => réflexion sur l'animation pédagogique qui permettra de le/les exploiter.

Préconisation :

Réflexion sur la mise en activité des élèves pour atteindre les objectifs à atteindre => élaboration du/des supports qui serviront ces objectifs.

Les étapes de la mise en œuvre dans la discipline :

La mise en œuvre se fait toujours en lien avec un contexte :

- le type de séance : TP, AE, culture professionnelle, co intervention, chef d'œuvre, AP...
- le type de groupe : groupe classe, groupe réduit...
- les locaux à disposition : atelier AE, salle de classe, cuisine, restaurant...

La fiche pédagogique prend en compte ces éléments de contexte pour répondre aux objectifs fixés.

La partie introductive ...

- s'appuie sur le travail préparatoire de découverte donné aux élèves (évaluation diagnostique) ;
- identifie et explicite les compétences travaillées ;
- rappelle le contexte support pour donner le sens (brasserie, gastronomique...);
- pose la situation problème ou fixe le concept/le thème de la séance ;
- informe et guide les élèves sur le déroulement de la séance (plan de la séance, temporalité, , organisation du travail...).

La mise en activité ...

- met les élèves rapidement en situation réflexive/de mise en œuvre pratique par le biais d'activités qui font sens pour eux (en lien avec un contexte et une situation professionnelle) ;
- implique tous les élèves ;
- s'adapte aux difficultés ou facilités de chacun (différenciation) ;
- positionne l'élève au centre des apprentissages (il est acteur et non spectateur) ;
- valorise les compétences transversales (créativité, travail en équipe, prise d'initiative, sens critique, prise de décision...);
- valorise la nécessaire complémentarité cuisine/salle ;



- s'applique à donner une vision réaliste des exigences professionnelles

Le positionnement :

- implique l'élève dans une posture finale réflexive et critique ;
- valorise et stabilise les acquis ;
- peut s'appuyer sur des applications numériques (questionnaires, évaluations formatives....)

L'élève est dès lors capable d'identifier le niveau de compétence atteint par rapport au niveau de compétence fixé et il identifie les leviers de progrès.

Les points complémentaires propres à la discipline :

L'utilisation de l'outil numérique est devenue une nécessité. La période de confinement a peu bouleversé l'activité des élèves et des enseignants qui l'utilisaient au quotidien avec leurs classes selon plusieurs modalités : en distanciel synchrone (classes virtuelles) ; en distanciel asynchrone (exercices à l'aide d'applications, travaux de recherche, capsules vidéos...). Le distanciel est devenu une activité à investir à part entière, pour valoriser au maximum l'activité présentielle.

L'évaluation :

L'évaluation n'est pas qu'un outil de certification mais il doit être conçu comme un levier de formation valorisant les acquis et les objectifs à atteindre plutôt que les erreurs et les lacunes persistantes. L'évaluation dans ses différentes dimensions (diagnostique, formative, sommative, certificative...) doit s'appuyer sur les compétences des référentiels des diplômes, exploitant dès lors une démarche de positionnement en fonction d'indicateurs de performance plutôt que des notes sur la base d'un barème par question. Les examens post covid ont mis en exergue l'utilité de l'évaluation par compétence permettant d'identifier clairement les éléments qui la composent et qui l'expliquent. Les évaluations certificatives CCF ou ponctuelles doivent faire l'objet d'une attention particulière du fait de la complexité de leur mise en œuvre (présence de professionnels, appui de commis, durée des épreuves...) mais également du caractère règlementaire de cette évaluation. L'ensemble des documents supports (livrets certificatifs, documents d'évaluation...) devront être correctement complétés et stockés dans l'établissement, à disposition de la direction et du corps d'inspection.



La Transformation de la Voie Professionnelle (TVP) :

Les différents dispositifs et modalités pédagogiques de la TVP sont aujourd'hui pleinement en œuvre. Ils induisent des changements profonds tant pour les élèves que pour les enseignants. Pour vous accompagner, le portail pédagogique de l'académie de Toulouse vous propose un ensemble de ressources et de parcours en auto formation.

<https://disciplines.ac-toulouse.fr/transformation-de-la-voie-professionnelle>

Mathieu Simonneau IEN ET – pilote de la filière hôtellerie-restauration académie de Toulouse