

Objet du document

Le bilan de projet a pour objet l'analyse objective des succès ou des difficultés rencontrées et l'expression de toute disposition susceptible d'être retenue dans le futur pour l'amélioration de la qualité et du déroulement des projets (AFNOR/Z67-100-3).

Table de suivi des modifications

Version	Date	Objet de la mise à jour
1.0	11/11/2014	Création du document
1.1	25/11/2014	Présentation du projet lycée Charles Pointet en restaurant
1.2	20/03/2015	Mise à jour du projet sur le thème de la fiche technique du bar
2.0	05/05/2015	Bilan final du projet

Sommaire

1	DESCRIPTIF DE L'EXPÉRIMENTATION	2
1.1	IDENTIFICATION DES ACTEURS	2
1.2	DESCRIPTIF SOMMAIRE	2
1.3	ÉTAPES DE L'EXPÉRIMENTATION	4
2	BILAN TECHNIQUE	4
2.1	OBJECTIFS ET RÉSULTATS	4
2.2	PROBLÈMES RENCONTRÉS ET SOLUTIONS APPORTÉES	4
2.3	SUGGESTIONS ET AMÉLIORATIONS	5
2.4	ÉLÉMENTS RÉUTILISABLES	5
3	BILAN DE L'ORGANISATION	5
3.1	ORGANISATION - MISE EN ŒUVRE	5
3.2	BILAN DES RESSOURCES HUMAINES	5
4	BILAN QUALITÉ – MÉTHODE	5
4.1	CONTRÔLES QUALITÉ	5
4.2	ESTIMATION DES COÛTS D'OBTEINTION DE LA QUALITÉ	5
4.3	ESTIMATION DES COÛTS DE NON QUALITÉ	6
4.4	AMÉLIORATIONS À APPORTER AU NIVEAU MÉTHODOLOGIE, ÉLÉMENTS RÉUTILISABLES	6
5	APPRÉCIATION GLOBALE	6
5.1	ÉVALUATION FAITE PAR LES APPRENANTS	6
5.2	IMPRESSION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNANT	6
5.3	SUITES POSSIBLES AU PROJET	6
6	LES PRODUCTIONS	6
	LISTE EXHAUSTIVE DES PRODUCTIONS CRÉÉES OU UTILISÉES DANS LE CADRE DE CETTE EXPÉRIMENTATION	6
7	GLOSSAIRE	7
	GLOSSAIRE	7

1 Descriptif de l'expérimentation

1.1 Identification des acteurs

Établissement- ville	LYCÉE HOTELIER CHARLES POINTET			
Enseignant(s)	M. SIMLER			
Classe(s) concernée(s)	Terminale bac PRO			
Matière(s)	Restaurant PPAE / TP			
Effectif	7 élèves			

1.2 Descriptif sommaire

Intitulé du projet	EXPÉRIMENTATION DE POWERPOINT PAR LES ELEVES POUR LE LANCEMENT DES TRAVAUX PRATIQUES
Résumé	<p><u>Présentation du projet :</u></p> <p>Projet employant une capsule vidéo, expérimenté en lycée hôtelier dans le cadre de la préparation aux ateliers pratiques de fin d'année (épreuves E31).</p> <p>Il a pour thème la préparation d'une fiche technique de cocktail.</p> <p>L'élève sera amené à apprendre de lui-même à compléter et à valoriser une fiche technique de bar informatisée. La réalisation pratique du cocktail le jour du cours et enfin sa vente le jour du service (séance de travaux pratiques) viendra finaliser l'exercice.</p> <p><u>Objectif & compétences visées :</u></p> <p>L'objectif principal est de travailler sur la valorisation et la réalisation d'une prestation, avec calcul des coûts et définition du prix de vente</p> <p>Compétences : C1.3.1 et C2.3.3 du référentiel</p> <p><u>Mise en œuvre pédagogique :</u></p> <p>La séquence de préparation aux ateliers E31 s'échelonne sur plusieurs semaines, afin que chaque élève puisse passer au minimum 2 fois par atelier.</p> <p>Un roulement hebdomadaire définit l'ordre de passage des élèves à chaque atelier.</p> <p><i>Mise en œuvre concernant l'atelier 'bar' avec capsule vidéo</i></p> <p>1. Travail en autonomie de l'élève prévu au bar, par visionnage de la capsule vidéo à la maison.</p>

2. Le jour du cours, chaque groupe commence par une phase de préparation. L'élève peut alors imprimer sa fiche technique, préparer son poste de démonstration et faire un premier essai en parfaite autonomie.

3. Lorsque c'est à son tour de passer, il réalise le cocktail devant la classe, effectue son analyse sensorielle et propose une description commerciale argumentée. Jusque-là en parfaite autonomie, le professeur peut à présent lui apporter les corrections nécessaires.

4. Quand tous les ateliers sont terminés, après rangement et nettoyage, à lieu une synthèse avec les élèves. Moment de partage, elle permet également aux élèves de compléter les fiches techniques des autres ateliers de la matinée (ceux pour lesquels ils n'étaient que spectateurs).

5. Mise en pratique en situation réelle, le même élève responsable du bar amène sa fiche corrigée pour la séance de travaux pratiques (service clients). Ce cocktail sera vendu par le reste de la classe en salle, et servi comme apéritif du jour.

Préparation en amont :

Le professeur prépare un fichier modèle sous Excel et le distribue via l'ENT du lycée.

Les élèves reçoivent également le roulement des ateliers pour les semaines à venir.

Points d'intérêts :

- La capsule vidéo, compilée en Html5/x264 permet d'être visionnée sur tous les navigateurs. Elle est donc compatible sur toutes les plateformes et également sur les téléphones portables (y compris iOS).
- Dans les consignes remises à l'élève, il lui est conseillé de réaliser sa fiche technique sous excel en parallèle à la capsule. Il peut donc mettre la vidéo en pause dès que cela lui est nécessaire et appliquer un autocontrôle.
- Malgré tout, l'élève doit toujours être capable de réaliser une fiche technique sans l'aide de l'outil informatique ; des exercices sont donc à prévoir vers la fin de la séquence afin de vérifier que la capsule est bien jouée son rôle d'accompagnement (et non d'avoir

	tout fait à leurs place).
Objectifs expérimentaux	Acquérir 2 méthodes de calcul (coefficient multiplicateur et 'produit en croix') afin de compléter la valorisation d'une fiche technique. Ces méthodes sont applicables peu importe le type de fiche technique du métier, pas uniquement celles du bar.
Technologie(s) mise(s) en œuvre	Elève : Calculs sous tableur, utilisation de fonctions simple (type recherchesV, Arrondi) ; Présentation numérique type PowerPoint, vidéoprojecteur, stylo de conférencier Professeur : Préparation du fichier de base, quelques lignes Vba très basiques ; Préparation de la capsule avec sujet modélisé 3D
Période et temps consacré au projet	4 mois

1.3 Étapes de l'expérimentation

Étape	Durée (en semaines)	Descriptif (personnes concernées, contenu)
0	Novembre	Recherche et documentation sur la classe inversée et ses possibilités
1	Décembre	Réalisation du fichier de base sous PowerPoint Réalisation de la carcasse et des objets graphiques nécessaires à l'échelle
2	Janvier	Modification du projet pour cause de manques logistiques
3	Janvier	Création du fichier de base avec les quelques programmations nécessaires
4	Février	(élèves en PFMP)
5	Mars	Présentation en commission des Usages numériques
6	Mars	Expérimentation avec les élèves
7	Avril/Mai	Bilan

2 Bilan technique

2.1 Objectifs et résultats

La solution HTML5 multi plateformes semble avoir été un bon choix pour le public visé. Certains élèves en effet ont préférés utiliser leurs téléphone portable / tablette pour visionner la capsule vidéo.

2.2 Problèmes rencontrés et solutions apportées

La fiche technique à connu 1 ou 2 petits soucis car l'ensemble des élèves n'ont pas de suite « office », ou parfois elle est trop ancienne. Certains boutons ne fonctionnaient pas. Cependant, ces éléments ne constituent rien d'obligatoire dans la mise en œuvre des objectifs de la TRAAM et les élèves ont trouvés une solution de substitution d'eux-mêmes.

Autre complication à noter : l'hébergement de la capsule vidéo reste un point sensible. Le format de cette capsule peut intégrer des interactions utilisateur (avec du 'Flash' entre autre) ce qui exclut les solutions d'hébergements gratuits habituels (YouTube etc..). Pour le moment une solution sur un compte personnel a été envisagée mais ne peut être gardé comme solution permanente.

2.3 Suggestions et améliorations

Protéger le document afin d'éviter aux élèves de pouvoir modifier certaines cases avec formules, mise en page etc...

2.4 Éléments réutilisables

Ce principe pourrait être utilisé pour des capsules vidéo d'aide à la préparation de certaines épreuves. En d'autres termes, c'est un bon outil de « révisions » car l'élève a accès à une explication détaillée du professeur, même de chez lui, et ce en tous temps.

3 Bilan de l'organisation

3.1 Organisation - mise en œuvre

Beaucoup trop chronophage malheureusement pour en imaginer une utilisation plus généralisée.

3.2 Bilan des ressources humaines

Les apprenants ont beaucoup apprécié cette manière novatrice d'aborder les choses. Mais ils ont aussi vite compris qu'il s'agit de travail supplémentaire à la maison, ce qui certainement peut jouer un grand impact sur leur acceptation de l'outil. De manière ponctuelle l'expérience est positive.

4 Bilan qualité – méthode

4.1 Contrôles qualité

La vérification principale était celle de la date de remise des travaux préliminaires au cours, en communication principalement par email avec les élèves. Elle s'avère efficace mais cependant certains élèves n'ont pas pris la peine de respecter les délais. (70% de la classe avait tout fait à temps, 25% après relances, et le reste n'a rien fait du tout...).

4.2 Estimation des coûts d'obtention de la qualité

	Activités	Descriptif	Nb jours
Actions de prévention	Formation de l'équipe pédagogique pour la réalisation	Préparation de la capsule vidéo Préparation du fichier source	5 2
	Planification	Planification générale + recherche de solution d'hébergement web pour la capsule vidéo	1
Actions de contrôle	Validation des informations (émises / collectées)	Suivi professeur sur le retour des travaux à effectuer	...
	Contrôle qualité	n/a	
TOTAL			

4.3 Estimation des coûts de non qualité

	Activités	Descriptif	Nb jours
Anomalies internes	Recherche de solutions techniques non prévues initialement	Problèmes d'hébergement des fichiers sur la toile	2
	Moyens de production inadéquates		
	Refaire ce qui a déjà été fait		
	Autres anomalies		
Anomalies externes	Problèmes techniques		
	Autres anomalies		
TOTAL			

4.4 Améliorations à apporter au niveau méthodologie, éléments réutilisables

Utiliser un format de fichier qui puisse être lu dans tous les cas de figures (entraînera une perte des possibilités malheureusement – par exemple pas de VBA possible)

5 Appréciation globale

5.1 Évaluation faite par les apprenants

Intérêt : Très bon, les apprenants ont beaucoup apprécié le format utilisé

Limites : Tel qu'évoqué ci-haut, le format de fichier pose problème pour les élèves sans solution pack Office

5.2 Impression générale de l'enseignant

Formidable outil mais malheureusement beaucoup trop chronophage. Même avec de bonnes notions de montage audio/vidéo, il faut compter au grand minimum 40/50hr mais cela peut aller jusqu'à 80hr juste pour le montage, la synchronisation audio, l'ajout d'effets et modélisation 3D du personnage, l'ajout de paroles etc...

5.3 Suites possibles au projet

Capsules vidéo plus courtes car plus ciblées, sur de tous petits objectifs dans des domaines techniques tel que la gestion, les mathématiques...

6 Les productions

Liste exhaustive des productions créées ou utilisées dans le cadre de cette expérimentation

N°	Nom	Descriptif	lien URL
1	Vidéo	Capsule vidéos sur la réalisation d'une fiche technique de cocktail au bar. Le calcul du prix du cout matière et du prix de vente final en utilisant une méthode de fixation « par les coûts » avec un ratio imposé.	https://www.ac-strasbourg.fr/index.php?id=6989
2	Fichier excel « Fiche technique de bar »	Fiche technique avec mercuriale utilisée dans la vidéo	n/a
3			

7 Glossaire

Glossaire

Terme	Définition	Source
Didactique	science qui étudie, pour un domaine particulier, les phénomènes d'enseignement, les conditions de la transmission de la culture propre à une institution et les conditions de l'acquisition de connaissances par un apprenant.	
Pédagogie	ensemble des méthodes et des techniques d'enseignement (déductive, inductive, ...) destinées à assurer, dans les meilleures conditions possibles, la transmission ou l'appropriation du savoir, en fonction des données de la psychologie et de la physiologie de l'apprenant.	
Mercuriale	Document de gestion regroupant l'ensemble des tarifs fournisseurs pour une catégorie de produits. La mercuriale centralise les données afin de rendre les mises à jour plus efficaces (inutile de mettre à jour toutes les fiches techniques, il suffit de faire le lien avec la mercuriale)	
Service	Dans le domaine de la restauration, le service peut être ajouté sur le prix hors taxe afin de prévoir les coûts liés au personnel (salaires). La tva n'est pas appliquée sur le service. Il est abrégé HS (hors service) ou SC (service compris)	
Short, Long, Hot drink	Vocabulaire du bar venant de l'anglais, il s'agit de la catégorie du cocktail (court, long, ou chaud)	
Before lunch, Fancy, After dinner	Vocabulaire du bar venant de l'anglais, il s'agit du type de cocktail (cocktail apéritif, à boire à n'importe quel moment, ou cocktail digestif)	