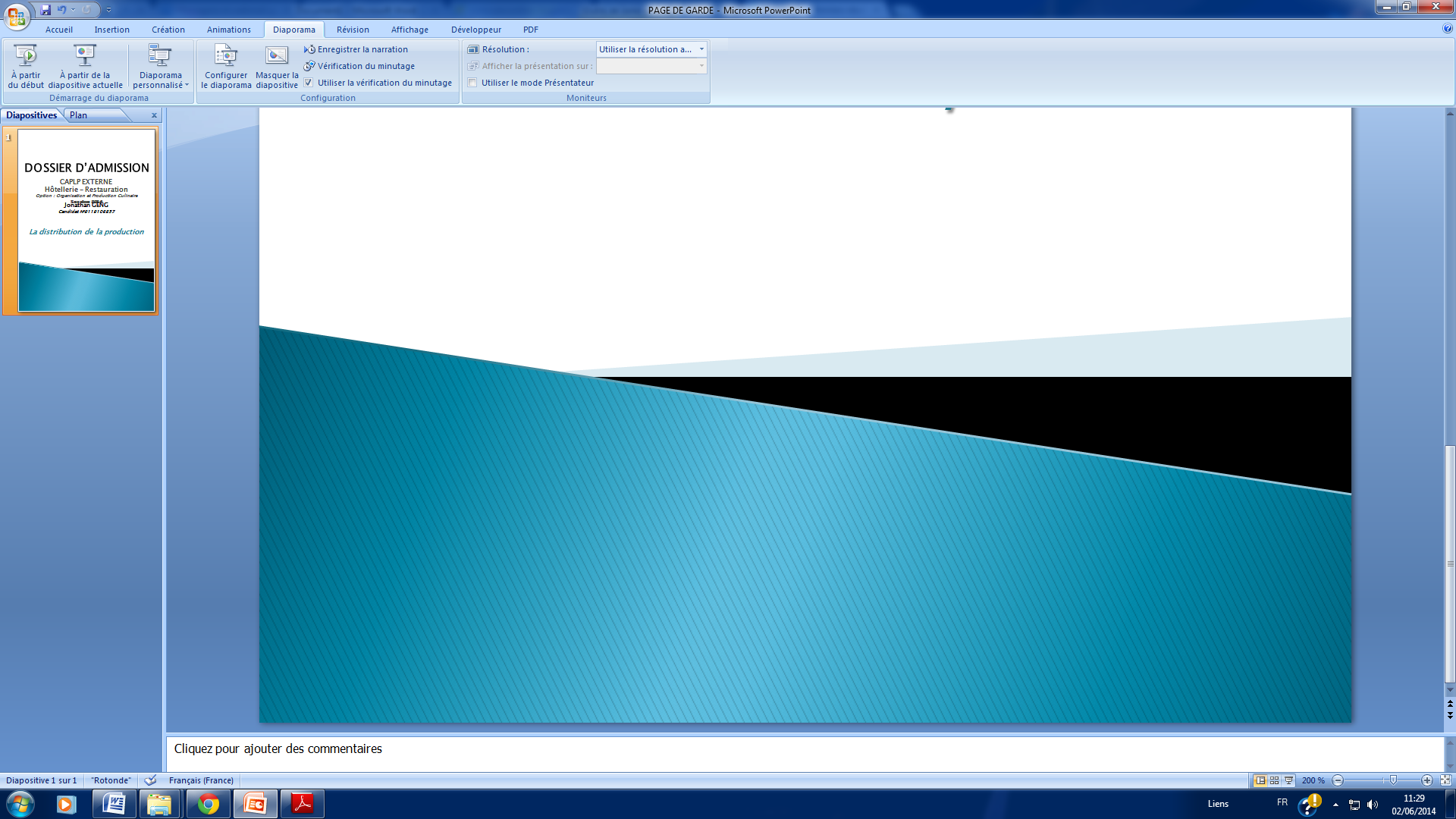
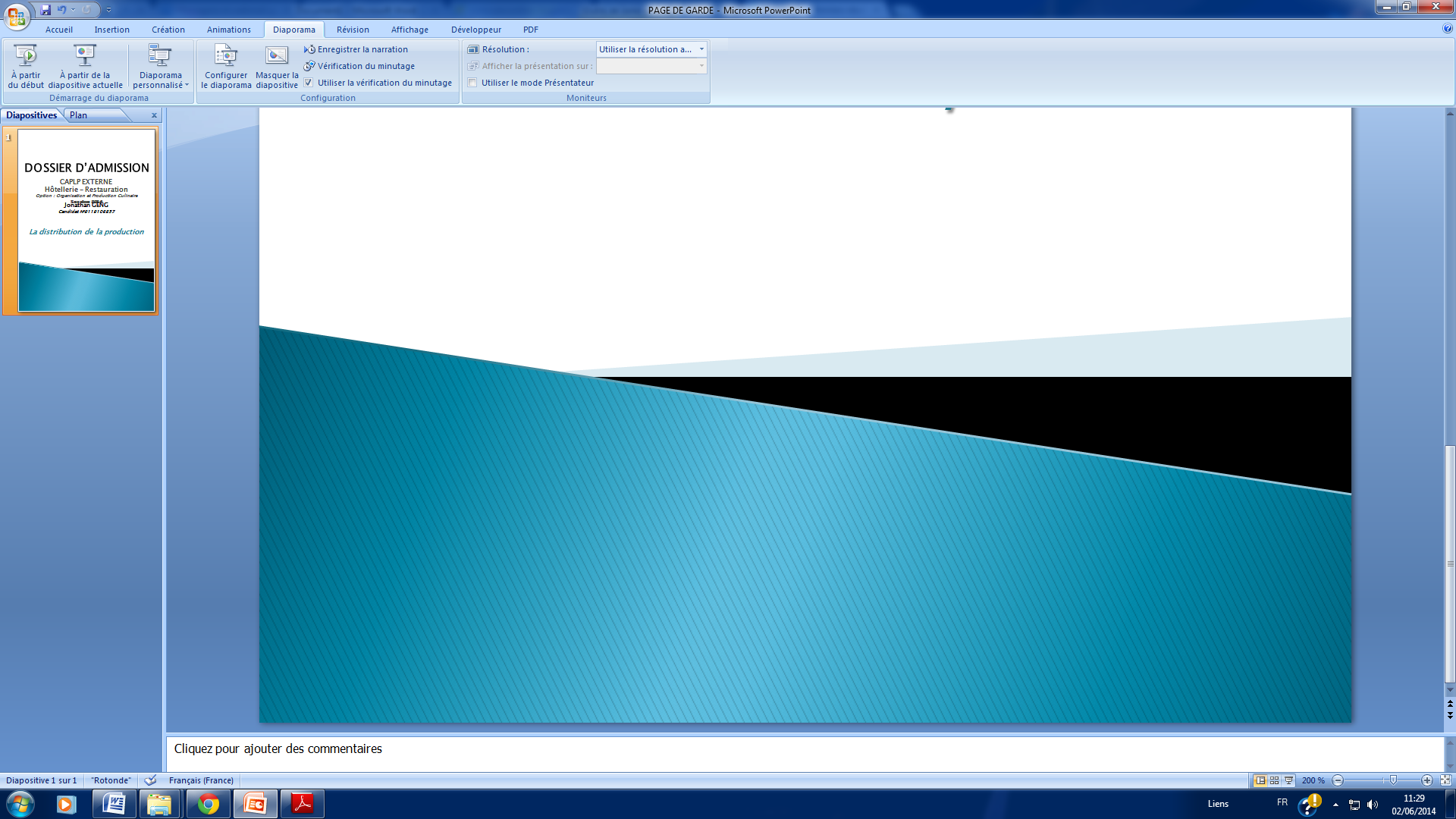
******

**GROUPE DE TRAVAIL**

**ACADÉMIQUE**  
*Année scolaire 2016 - 2017*



***« L’interdisciplinarité au service des métiers de la restauration et de l’hôtellerie »***

**SOMMAIRE**

***Partie 1 : Introduction***

1- Introduction 3

2- Présentation de la thématique 3

3- Définition des objectifs 4

4- Composition de groupe de travail 4

5- Agenda 5

***Partie 2 : Définition des axes de travail***

1- Les axes de travail définis 6

***Partie 3 : Journée d’accueil & semaine d’intégration***

1- Journée d’accueil : Introduction & présentation de la thématique 7

2- Semaine d’intégration : Introduction & présentation de la thématique 7

2- Documents utiles 7

***Partie 4 : Projets pluridisciplinaires***

1- Introduction & présentation de la thématique 8

2- Documents utiles 9

***Partie 5 : PFMP***

1- Introduction & présentation de la thématique 10

2- Documents utiles 10

***Partie 6 : Synthèse et ouverture***

1- La synthèse 11

2- L’ouverture 11

**Partie 1 : Introduction**

1. **Introduction.**

À travers ce dossier, vous est présenté l’intégralité du travail qui a été réalisé dans le cadre du groupe de travail académique ‘’L’interdisciplinarité au service des métiers de la restauration et de l’hôtellerie’’.

1. **Présentation de la thématique.**

Dans le cadre de la formation en CAP Cuisine et CAP Commercialisation et service en hôtel café restaurant, les nouveaux référentiels seront mis en place à la rentrée 2016 pour la Cuisine et à la rentrée 2017 le CAP CSHCR. Eu égard aux constats depuis la rénovation du baccalauréat professionnel, il convient de mettre en place un ensemble de ressources et d’outils de formation pour l’ensemble des équipes pédagogiques académiques. Ce travail conjoint entre les disciplines de l’organisation et production culinaire et du service en restauration permettra de créer une réelle synergie. Cette synergie contribuera à renforcer la dimension professionnelle complément indispensable dans la profession. Par ailleurs, ce travail permettra d’anticiper la réflexion quant à la rénovation du CAP Restaurant, Services Hôteliers et Café Brasserie, prévue en 2017.

**Lien avec les priorités nationales (cocher une seule case) :**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| U0 | Formation en alternance des nouveaux enseignants à la culture professionnelle commune aux métiers du professorat et de l'éducation, valorisation de l’accompagnement par les tuteurs, la formation de formateurs |  |
| U1 | Continuité des apprentissages du primaire au secondaire : liaison école-collège, mise en place du cycle 3 |  |
| U2 | Appropriation des nouveaux programmes dont l’enseignement moral et civique, évaluation des acquis des élèves dans le cadre du socle commun de connaissances, de compétences et de culture | X |
| U3 | Orientation de l’élève au collège et au lycée : parcours Avenir, Bac-3, Bac+3 |  |
| U4 | Transmission des valeurs de la République : lutte contre les discriminations, éducation à l’égalité entre les filles et les garçons, parcours citoyen, éducation aux médias et à l’information |  |
| U5 | Mise en place des dispositifs en faveur de la réussite éducative : élèves en situation de handicap, accueil des élèves allophones |  |
| U6 | Prévention de la violence : climat scolaire, gestion de classe |  |
| U7 | Mise en place du parcours d’éducation artistique et culturelle de l’élève |  |
| U8 | Développement des usages du numérique dans les établissements et la formation ouverte à distance (FOAD) | X |
| U9 | Réforme du collège, nouvelle organisation, mise en place des nouveaux enseignements (EPI, accompagnement personnalisé), pratiques pédagogiques (différenciation, démarche de projet) |  |
| UA | Prévention et lutte contre le décrochage scolaire |  |

**Une attention toute particulière a été apporté à suivre les recommandations et directives des circulaires suivantes :**

* Réussir l’entrée en lycée professionnel – circulaire n° 2016-055 du 29/03/2016
* Organiser et accompagner les PMFP - circulaire n° 2016-053 du 29/03/2016

1. **Définition des objectifs.**

**En ressource :**

* Élaborer des contextes pédagogiques pour favoriser l’interdisciplinarité.
* Aborder les thèmes de façon progressive dans la stratégie globale de formation.
* Contribuer à l’acquisition des compétences au travers de projets (salons Egast, Festivitas, EPHAD, salons des formations, concours...)
* Préparer et exploiter les PFMP.
* Créer des outils permettant de s’approprier la technique et la démarche pédagogique.

**En formation :**

* Mutualiser les expériences sur les différents thèmes.
* Mettre en place une stratégie de formation dans le cadre de l’évolution des apprentissages et des évaluations certificatives
* Alimenter les ressources sur le site académique.
* Organiser des restitutions dans les lycées auprès des équipes pédagogiques.

1. **Composition de groupe de travail.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **NOM** | **Grade** | **Lycée** |
| **Coordinateurs** | **Monsieur GENG Jonathan** | **PLP** | **Lycée Charles Pointet - Thann** |
| **Monsieur CRISAFULLI Cédric** | **PLP** | **Lycée Joseph Storck - Guebwiller** |
| **Organisation & Production Culinaire** | **Monsieur DOS SANTOS Michael** | **PLP** | **Lycée Alexandre Dumas - Illkirch** |
| **Monsieur DESCHENES Sébastien** | **PLP** | **Lycée Alexandre Dumas - Illkirch** |
| **Monsieur PLUMERE Daniel** | **PLP** | **Lycée Aristide Briand - Schiltigheim** |
| **Commercialisation & Service en Restauration** | **Mme LEDIG Hélène** | **PLP** | **Lycée Aristide Briand - Schiltigheim** |
| **Mme ZENDER Sandrine** | **PLP** | **Lycée Alexandre Dumas - Illkirch** |
| **Mme OSTERMANN** | **PLP** | **Lycée Aristide Briand - Schiltigheim** |
| **Mme GAULY** | **PLP** | **Lycée Joseph Storck - Guebwiller** |
| **Gestion Appliquée** | **Mme LANDEAU** | **PLP** | **Lycée Aristide Briand - Schiltigheim** |
| **Mme FERRARI** | **PLP** | **Lycée Charles Pointet - Thann** |
| **Sciences Appliquées** | **Mme GRUNEISEN** | **PLP** | **Lycée Alexandre Dumas - Illkirch** |
| **Arts appliqués** | **Mme GABAY-WEIL** | **PLP** | **Lycée Alexandre Dumas - Illkirch** |

**4-Agenda**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **DATES** | **LIEUX** | **HORRAIRES** |
| Lundi 26 septembre 2016 | Lycée Charles Pointet - Thann | 15h00 🡪 17h00 |
| Lundi 14 novembre 2016 | Lycée Alexandre Dumas - Illkirch | 09h00 🡪 12h00 |
| Vendredi 02 décembre 2016 | Lycée Charles Pointet - Thann | 09h00 🡪 17h00 |
| Mardi 31 janvier 2017 | Lycée Joseph Storck - Guebwiller | 09h00 🡪 17h00 |
| Jeudi 23 mars 2017 | CFA Hôtelier - Colmar | 09h00 🡪 17h00 |
| Mardi 02 mai 2017 | Lycée Alexandre Dumas - Illkirch | 14h00 🡪 18h00 |



**Partie 2 : Définition des axes de travail**

Lors de notre première réunion du 26/09/2016, nous avions définis trois axes de travail que nous allons traiter lors des différentes réunions prévues sur l’année scolaire avec notre groupe de travail.

Sous la Direction de Madame Kirchmeyer nous avons développé 3 thèmes relatifs à la rénovation des CAP Cuisine et Commercialisation et service en hôtel café restaurant.

La mutualisation des différentes pratiques dans les lycées hôteliers de l’academie de Strasbourg nous ont permise de constituer un guide des bonnes pratiques afin d’aider l’équipe pédagogique à mener à bien les élèves de CAP Cuisne et CAP Commercialisation et Services en Hôtel, Café et Restaurant vers la réussite de leurs examens.

1. **Les axes de travail définis.**
2. Journée d’accueil & semaine d’intégration
3. Projets pluridisciplinaires
4. Période de Formation en Milieu Professionnel



**Partie 3 : Journée d’accueil & semaine d’intégration**

**Améliorer la transition entre la classe de troisième et le lycée professionnel pour mieux informer, préparer les collégiens et leurs familles sur les métiers et les spécificités de la formation professionnelle. Accueillir les élèves afin de favoriser leur intégration et marquer leur entrée dans la vie professionnelle, expliciter les attentes de l’équipe pédagogique, les sensibiliser aux compétences et aux comportements attendus au Lycée et en milieu professionnelle.**

1. **Journée d’accueil : Introduction & présentation de la thématique.**

L’objectif principal de la journée d’accueil et de la semaine d’intégration est de proposer aux élèves entrants, un moment hors du cadre scolaire afin qu’il puisse :

* s’intégrer dans le groupe classe
* aborder une réflexion sur le vivre ensemble
* initier les élèves aux modalités nécessaires au travail en groupe
* aborder la relation professeurs/élèves sous un angle différent

1. **Semaine d’intégration : Introduction & présentation de la thématique.**

L’objectif de cette période consiste à proposer aux élèves entrants de se familiariser avec les métiers de l’hôtellerie restauration en créant une appétence professionnelle chez les apprenants. Ci-dessous, plusieurs idées d’exploitation de cette semaine :

* Visite d’entreprises
* Immersion en entreprises d’une ou plusieurs journées.
* Organisation de travaux pratiques avec co-animation de professeurs et/ou de professionnels de la restauration.
* Organisation d’activités de découverte de l’environnement professionnel (voir exemple : Rallye des restaurants).

1. **Documents utiles.**

* Annexe 1 : « Accueil - Journée de cohésion ».
* Annexe 2 : « Accueil - Rallye des restaurants ».
* Annexe 3 : « Accueil - Journée d’accueil ».
* Annexe 4 : « Semaine de découverte du monde professionnel ».



**Partie 4 : Projets pluridisciplinaires**

**Développer une appétence à l’apprentissage par le biais de projets pluridisciplinaires permet de donner du sens à l’école et d’y apporter un coté plus concret, plus ludique.**

1. **Introduction & présentation de la thématique.**

**Projet pluridisciplinaire à caractère professionnel (PPCP).**

*Le projet pluridisciplinaire à caractère professionnel est une modalité pédagogique qui consiste à faire acquérir des savoirs à partir d'une réalisation concrète liée à des situations professionnelles*.

**Caractéristiques**

Le  projet pluridisciplinaire à caractère professionnel est réalisé dans le cadre d'un travail en équipe, tant pour les élèves que pour les enseignants, avec un accompagnement individualisé de l'élève.

C'est une activité sur projet associant plusieurs domaines d'enseignement. Son caractère professionnel est garanti :

* par la technicité qu'il requiert,
* par la nature des problèmes posés, inspirés de ceux rencontrés dans les milieux professionnels,
* par la mise en œuvre de savoirs liés à l'exercice du métier.

Cette modalité pédagogique permet à l'élève :

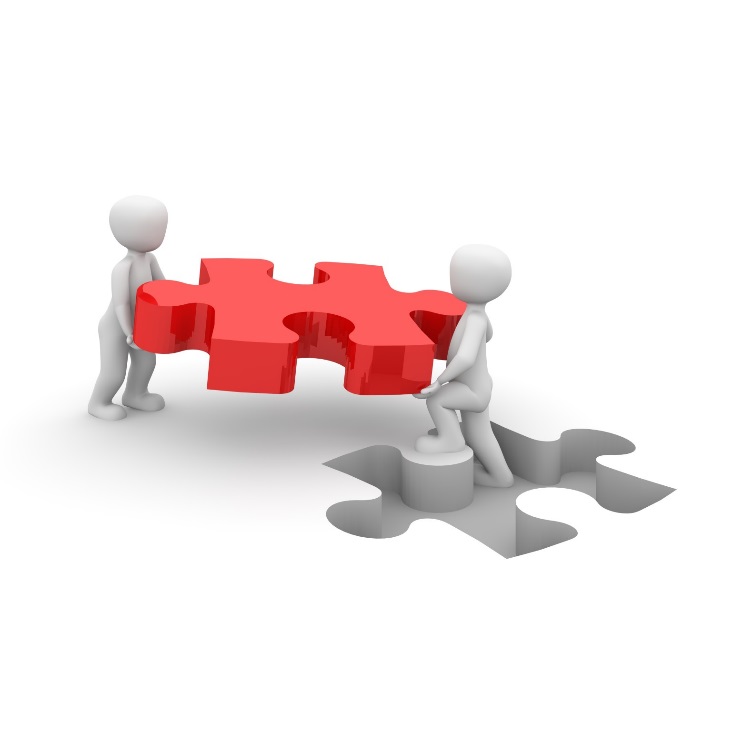
* de développer des compétences générales par l'acquisition de méthodes de travail et le développement de sa créativité ;
* d'acquérir une partie des compétences du diplôme, dans toutes les disciplines, générales et professionnelles, par la réalisation d'activités concrètes.

**Objectifs**

Le  projet pluridisciplinaire à caractère professionnel permet

* d'acquérir des connaissances et des savoir-faire qui figurent dans les programmes et référentiels ;
* de participer pleinement à la formation professionnelle de l'élève, tout en contribuant à établir des liens entre les différentes disciplines ;
* de développer des capacités faisant appel à l'initiative, au sens de l'organisation, à la créativité ;
* de développer la motivation de l'élève et l'aider à définir son propre projet professionnel.

L'élève, après avoir acquis des démarches de mise en œuvre d'un projet, doit, en année terminale, les réinvestir dans un projet pluridisciplinaire en relation avec des activités caractéristiques du métier.



**Thèmes**

Les projets pluridisciplinaires à caractère professionnel peuvent se présenter comme :

* des activités liées à un thème
* la réalisation d'un produit d'un service ou d'un ensemble de tâches professionnelles
* la mise en œuvre d'une soirée de gala.

C'est autour d'un objectif de production ou d'une séquence de service que seront identifiés :

* les savoir-faire mobilisés, les connaissances technologiques et générales impliquées figurant dans les référentiels,
* le problème posé et les activités correspondantes,
* les ressources et contraintes du contexte professionnel.

L'inventaire suivant, non exhaustif, permet d'explorer des pistes lors d'une recherche d'idées.

Réalisation d'un produit, d'un service, d'un chantier, de tâches professionnelles

- au cœur du métier

- avec des partenaires

- faisant appel aux technologies de communication

- valorisant la formation, la filière, l'établissement

Vous trouverz ci-joint quelques exemples de projet réalisés dasn l’academie de Strasbourg ainsi qu’une fiche Matrice permettant de préparer ces projets.

1. **Documents utiles.**

* Annexe 5 : « Projet - Fiche projet pluridisciplinaire (vierge).
* Annexe 6 : « Projet - Fiche projet pluridisciplinaire - Livre de recettes ».
* Annexe 7 : « Projet - Fiche projet pluridisciplinaire - Jeu ».
* Annexe 8 : « Projet - Jeu ».
* Annexe 9 : « Projet - Atelier expérimental pluridisciplinaire ».



**Partie 5 : PFMP**

1. **Introduction & présentation de la thématique.**

Les périodes de formation en milieu professionnel sont des axes pédagogiques primordiaux dans le cursus des classes de CAP. Cette période illustre à la fois la première expérience dans le domaine professionnel et le file conducteur du futur parcours des élèves. C’est un moment décisif qui doit être cadré afin de mettre dans les meilleures conditions nos élèves et leurs permettent développer leur esprit professionnel et leurs compétences relative aux métiers de l’hôtellerie restauration.

Cette période de formation en milieu professionnel doit être préparée main dans la main avec les élèves. Afin de l’exploiter au mieux, vous trouverez ci-dessous une multitude de documents utiles.

1. **Documents utiles.**

**AVANT PFMP**

* Annexe 9 : «PFMP - Calendrier des élèves »
* Annexe 10 : « PFMP - Protocole professeur »
* Annexe 11 : « PFMP - Comment se présenter »
* Annexe 12 : « PFMP – Fiche en cas de problème ».
* Annexe 13 : « Répertoire des entreprises ».
* Annexe 14 : « PFMP – Calendrier professeurs »

**PENDANT PFMP**

* Annexe 15 : « PFMP – Premier jour »
* Annexe 16 : « PFMP – Dossier 1ère année CAP Cuisine ».
* Annexe 17 : « PFMP – Dossier 1ère année CAP CSCHR ».
* Annexe 18 : « PFMP – Dossier 2ème année CAP Cuisine ».
* Annexe 19 : « PFMP – Dossier 2ème année CAP CSCHR ».
* Annexe 20 : « Procédure de suivi du professeur ».

**APRES PFMP**

* Annexe 21 : « Bilan de stage ».
* Annexe 22 : « Piste de réflexion pour développer le lien entreprise-lycée ».
* Annexe 23 : « Lien entreprise lycée »

**Partie 6 : Synthèse et ouverture**

1. **La synthèse.**

Ce dossier, réalisé par le Groupe de Travail Académique dirrigé par Mme Kirchemeyer, vous accompagne dans votre rôle de professeur de classe de CAP Cuisine et CAP Commercialisation et Serivces en Café, Hôtel et Restaurant.

Les nombreuses explications et annexes ont été produite par un collège de professeur d’enseignement professionnel dans un souci de réfléxion, d’innovation pédagogique et de conseils. L’usage et l’exploitation de ces documents sont libres, et ne constitue en aucun cas une obligation.

1. **L’ouverture.**

Notre réflexion s’est centrée sur l’interdisciplinarité au service des métiers de l’hôtellerie et de la restauration. Nous avons développé trois axes de travail, en se concentrant sur l’adaptation sur les Certificats d’Aptitudes Professionnelles :

1. Journée d’accueil & semaine d’intégration
2. Projets pluridisciplinaires
3. Période de Formation en Milieu Professionnel

D’autres thèmes de réflexion feront d’objet de futurs Groupe de Travail Académique. Si des besoins particuliers vous apparaissent, n’hésitez à nous les communiquer.

