

Table ronde 3 : « En quoi la pédagogie de projet par ses aspects pluri-disciplinaires concourt au développement des compétences transversales dans la construction du parcours des apprenants (dimension personnelle, professionnelle & citoyenne tout au long de la vie) ? »

Objectif : Développement de compétences transversales dans le parcours de formation des élèves et au-delà dans le cadre des nouvelles modalités pédagogiques de la transformation de la voie professionnelle notamment au travers d'un chef d'œuvre Une volonté de travailler ensemble pour créer des situations motivantes qui impliquent les élèves avec la construction d'un chef d'œuvre : deux projets : **Projet 1 : brunch de Noël** — **Projet 2 : vente foie gras** plusieurs classes et disciplines : Classe 1 BPC (1^{ère} bac pro Cuisine) - Discipline : BAC Pro cuisine – Bac Pro service – lettre histoire. Des modalités pédagogiques adaptées : de Co intervention et AP et travaux maisons enseignement général et enseignement PRO

- La nécessité de valoriser les élèves dans leur parcours de formations et au delà

Effets sur les élèves :

- Plus d'aisance à l'oral
- Plus d'engagement des élèves dans leur formation : « acteur » : investissement au-delà du temps scolaire
- Coopération inter niveaux pas de clivage inter niveaux
- Prise initiative et force de proposition
- Participation au développement de compétences psychosociales : confiance en soi et acceptation des différences
- Prise de conscience des compétences du métier
- Sentiment d'appartenance et fierté de promouvoir leur établissement : brigade de valorisation
- Responsabilisation de la part de chacun
- Métacognition : utile pour oral CDO ; pour communication orale ; ouverture culturelle ; compétences numériques
- La nétiquette

Effets sur le groupe classe :

- Esprit groupe entraide, solidarité
- Climat scolaire serein (peu absentéisme et bon état d'esprit)
- Liberté d'expression avec respect

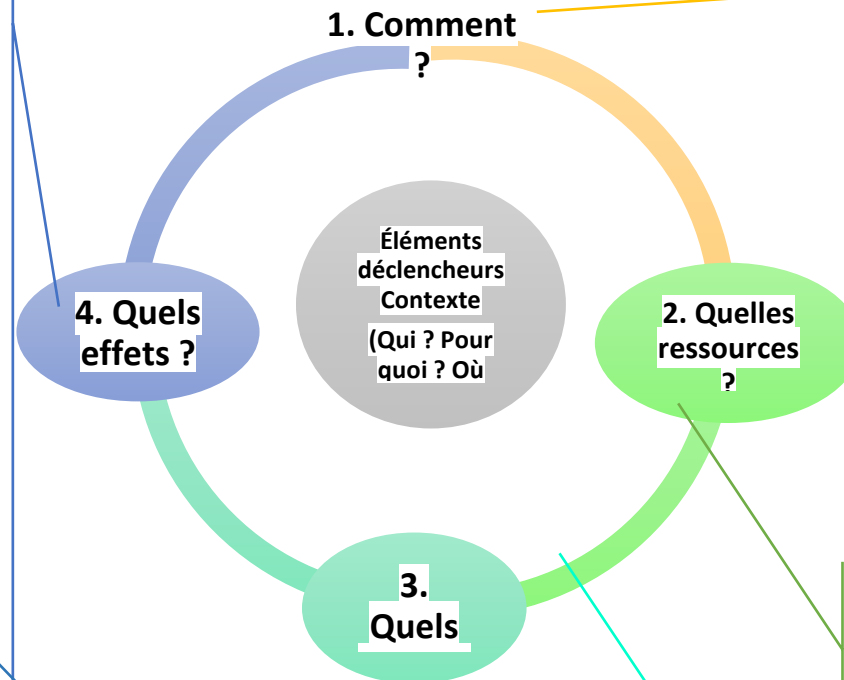
Effets au niveau de l'établissement :

- Valorisation de l'école hôtelière : 28 élèves (du CAP au BTS avec les 4 secteurs : cuisine service hébergement pâtisserie)
- Elèves volontaires après les cours 17H30 – 18H45
- Visibilité externe de l'école hôtelière par la mise au centre des élèves : 2 et 1 STHR ont fait des podcasts
- Climat scolaire serein

Effet sur l'équipe pédagogique :

- Stimulation professionnelle,
- Expérimentation de nouvelles modalités : accepter de travailler sans filet, modification des pratiques pédagogiques,
- Modification des modalités pédagogiques : utilisation du portable dans le cadre d'un contexte profession-

s situations motivantes qui impliquent les élèves - Un besoin de partager un langage commun notamment autour des compétences transversales entre enseignants et avec les élèves



Prolongement 2021-2022 :

- Associer d'autres filières (section bois et commerce)
- Développer l'analyse et la réflexivité

Pédagogie par projet travail collaboratif : les élèves sont force de proposition - chaque élève va à son rythme - le côté ludique contribue à l'implication collective

PREPARATION DE SA COMMUNICATION A L'ORAL

Etape 1 : Brainstorming pour les idées de podcasts – chaque élève choisit une thématique

Etape 2 : organiser son travail en classant les idées

Etape 3 : travail sur la communication → comment faire le lien entre le texte et l'émotion à transmettre dans la présentation de sa filière, identification des codes à retenir :

- o capitaliser sur les codes de la communication travaillés lors des séances de théâtre
- o écouter des foodcasts : écoute de l'intonation (quelle tonalité : humour etc.. : choix de l'intention)

Etape 4 : Réalisation du podcast avec l'enregistreur vocal du téléphone puis partage par mail avec les professeurs - montage réalisé par les élèves par la maîtrise des outils numériques

PREPARATION DE SA COMMUNICATION A L'ECRIT

Etape 1 : préparation mail pour envoi aux parents, aux professeurs et aux collègues

Etape 2 : préparation de l'affichage (CANVA)

1. **Croisement Guide AEFA Référentiel et programmes :** compétences associées systématiquement aux compétences disciplinaires lors de la préparation du travail – permet de valoriser des compétences développées et transposables dans d'autres situations (PFMP etc...). Permet à l'enseignant de mettre des mots sur des compétences développées

2. Formations aux compétences transversales Webinaires

3. Participation en tant que formateur au PAF de la Voie professionnelle (CDO)

4. Vade-mecum co intervention – référentiels disciplinaires

5. Foodcast

6. Ressources numériques : Canva, enregistreur vocal...

Guide AEFA : préparation d'une grille pour tracer les progrès des élèves sur les compétences transversales liées au projet

- o Utiliser outils numériques (CANVA, mail, QR code, enregistreurs vocaux, logiciel de montage...)
- o Gérer les informations
- o Travailler en modèle collaboratif

- o Codes sociaux + AP français : pratique théâtrale

Valorisation et communication auprès des élèves :

- o Valorisation de l'engagement de l'élève sur le bulletin scolaire et sur le LSL où apparaît la brigade de valorisation (cf CDO)
- o Valorisation sur CV formation pour décrocher une PFMP : QR code du podcast

Prolongement 2021-2022

- Réflexivité des élèves sur les réalisations

- Auto évaluation

- Evaluation collective pour conscientisation des compétences développées