|  |  |
| --- | --- |
|  | **Continuité pédagogique spécifique** **au secteur SBSSA****Document des IEN SBSSA :****Sylvie CROSNIER** **Magali GUINEBRETIERE (faisant fonction)** **Catherine SERVEAU****Version du 23 mars 2020** |

Face à cette situation inédite, la solidarité est de mise pour d’une part, accompagner au mieux les élèves dans leurs apprentissages et d’autre part, partager nos ressources pédagogiques car celles proposées sur le site du CNED : https://lycee.cned.fr/ se limitent à quelques séances de PSE.

En complément de la note rédigée par le collège des IEN ET-EG-IO, nous vous proposons ci-dessous quelques exemples d’activités possibles pour notre secteur SBSSA, ceci afin d’assurer la continuité pédagogique avec vos élèves. Il s’agit de pistes qui pourront être enrichies par celles et ceux qui veulent mutualiser leurs ressources. Pour cela, nous vous serions reconnaissantes de bien vouloir adresser vos productions (mentionner votre prénom, nom, lycée et ville, diplôme, discipline, niveau) aux IEN. Vos interlocutrices sont identifiées dans le tableau de répartition en annexe.

**Elèves de CAP**

Pour les élèves de CAP, il convient autant que possible de proposer une activité pédagogique quotidienne, en alternant des travaux dirigés sur les savoirs associés et des travaux en lien avec les aspects pratiques des techniques professionnelles.

Ceux-ci permettront de développer des compétences professionnelles spécifiques au diplôme préparé ou des compétences transversales, par exemple :

- « s’organiser » : à partir de protocoles d’une technique déjà réalisée, en recensant le matériel, les produits nécessaires, en identifiant les zones de travail, la chronologie des opérations à partir d’une fiche d’organisation ;

- « s’autoévaluer » : à partir d’un protocole en recherchant les critères de réussite avec un degré de guidance plus ou moins important (sur les règles d’hygiène, de sécurité, le résultat attendu…) ;

- « appliquer une démarche d’analyse des risques dans une situation donnée » : en identifiant les risques professionnels et sanitaires à partir d’une vidéo, d’une photographie, d’une image, d’une recette et en proposant des moyens de prévention des risques professionnels et de maîtrise des risques sanitaires ;

- « communiquer » : à l’oral en réalisant une vidéo d’un protocole mis en œuvre, à l’écrit en explicitant le déroulement d’un protocole, les réussites mais aussi les difficultés éventuellement rencontrées…

Selon la filière, différentes pistes pédagogiques peuvent être proposées :

* **Filière services aux collectivités et aux particuliers (CAP APR, ATMFC, APH)**
* Réaliser des préparations alimentaires dans le contexte familial de l’élève, à partir d’une liste de recettes simples que vous fournirez et en fonction des ressources disponibles au domicile, les plats étant pris en photo et faisant l’objet d’une auto-évaluation selon des critères explicités (les recettes déjà réalisées au lycée seront privilégiées dans un premier temps) ;
* Mettre en œuvre des techniques d’entretien du cadre de vie dans le contexte familial,
	+ traitement du linge : l’élève pourra communiquer à l’enseignant le descriptif d’un panier de linge sale et expliquer les modalités du tri (décodage d’étiquettes, liste des matières textiles), de lavage, séchage, coudre un bouton ou refaire un ourlet en prenant des photos avant-après, etc.
	+ entretien du logement : l’élève pourra s’entraîner dans la réalisation des techniques déjà mises en œuvre au lycée, s’il dispose de matériel, et décoder les étiquettes des produits disponibles.
* **Filière soins et services à la personne (CAP coiffure, CAP ECP)**
* Pour les élèves qui ont eu l’opportunité de conserver leur matériel et produits professionnels, réaliser (sur tête malléable ou sur un modèle présent à la maison quand cela est possible) les différentes techniques de base déjà étudiées, et envoyer par le biais de photographies les résultats ainsi obtenus. Rédiger un écrit sur le diagnostic, le protocole mis en œuvre, les réussites ou encore les difficultés rencontrées.
* **Filière sanitaire et sociales (CAP AEPE)**
* Réaliser des préparations alimentaires dans le contexte familial, à partir d'une liste de recettes simples que vous fournirez et des ressources disponibles à la maison, les plats étant pris en photo et faisant l'objet d'une auto-évaluation selon des critères explicités.
* Elaborer un projet d'accueil à partir d'un ensemble documentaire donné (contexte, caractéristiques de ou des enfants...).
* Encourager l'analyse de pratique guidée soit à partir de vidéos, soit à partir des PFMP déjà réalisées, pour amener les élèves à justifier et argumenter les choix réalisés.

**Accompagnement des élèves de CAP dans leur préparation aux épreuves d’examen**

Il est important de responsabiliser les élèves et leur faire prendre conscience qu’ils doivent profiter de cette période pour réviser l’ensemble des cours réalisés et s’entraîner aux épreuves pratiques quand l’environnement familial le permet.

* Proposer une liste de questions ou un QCM (voir outils pour créer un questionnaire en ligne) au regard d’un protocole afin que l’élève puisse mobiliser les savoirs associés et justifier ses choix.
* Proposer des sujets d’épreuves des années précédentes pour les entraîner aux épreuves écrites.
* Proposer des sujets d’épreuve pratique pour l’épreuve EP1 Services aux familles en CAP ATMFC.
* Préposer des préparations aux épreuves orales du CAP AEPE via des classes virtuelles.
* Inciter les élèves à s’entraîner sur leur modèle, s’il est présent à la maison pour les CAP coiffure et ECP.

**Elèves de Bac Pro**

Ces jeunes sont généralement plus autonomes dans leur travail. Aussi, on pourra renforcer l'autonomie attendue chez ces futurs professionnels en mettant à leur disposition :

* des contextes et situations professionnels accompagnés d'un dossier technique pouvant servir de supports d'activités pédagogiques mobilisant des compétences d'analyse,
* des fiches de synthèse permettant l'approfondissement des savoirs associés,
* des outils d'aide à la réalisation ou à la finalisation de leurs dossiers.

On pourra aussi encourager les élèves à reproduire les gestes professionnels acquis au lycée, lorsque l’environnement familial le permet, ceci en vue de leur faire gagner de la rapidité et de l’autonomie.

**Accompagnement des élèves de bac pro dans leur préparation aux épreuves d’examen**

Il est fortement souhaité de proposer des entraînements aux épreuves écrites avec l'utilisation des sujets des épreuves des années antérieures et, des préparations aux épreuves orales via des classes virtuelles.