

DÉVELOPPER LES USAGES NUMÉRIQUES EN RESTAURATION

Construction d'un scénario pédagogique
à travers une chronologie d'apprentissage par les compétences

“Développer les stratégies d'apprentissage par l'usage d'outils numériques”

Objectif général : innover en intégrant le numérique dans les pratiques d'enseignement des métiers de la restauration

Innover dans nos pratiques
pédagogiques : pourquoi ? Voici
quelques pistes de réflexion ...



“Donner davantage de sens aux enseignements et faire de l’élève le véritable acteur de sa formation”



Mieux capter et intéresser notre public



Favoriser les échanges, la communication, la collaboration et l’animation en classe



Apporter plus d’originalité dans nos enseignements



Aborder de façon ludique des thématiques complexes

Motiver, intéresser, stimuler, dynamiser

Critères de choix des outils

Enseignant

- ≥ Simplicité d’utilisation
- ≥ Rapidité de création de contenus
- ≥ Impact pédagogique fort

Elèves

- Forte interactivité
- Appropriation immédiate des outils
- Être ludique



Scénario pédagogique intégrant des outils numériques

Chronologie des apprentissages par les compétences

Compétence	Stratégie pédagogique	PPAE TA	Travaux Pratiques/ APS	Technologie
1	2	3	4	5
A partir du référentiel du diplôme	Intégration des outils numériques <ul style="list-style-type: none">• Nuage de mots<ul style="list-style-type: none">• Qr code• Outils de vote• Outils de sondage• Vidéo + Quizz• Carte mentale• Capsule vidéo• Classe inversée/google classroom• ilots bonifiés	En entrant dans la compétence <ul style="list-style-type: none">• Pour débiter activement le cours• Pour ancrer la thématique autour d'éléments identifiés par les élèves	En créant une situation professionnelle liée à la compétence <ul style="list-style-type: none">• Travail collaboratif mise en situation réelle de la compétence	En terminant par l'acquisition de la compétence <ul style="list-style-type: none">• Apport de connaissances théoriques en lien avec la compétence• Synthèse des travaux réalisés• Evaluation de l'acquisition de la compétence⁴

Présentation des outils numériques

Pascal L'Hostis, Lycée Jean Chaptal, Quimper.

Intégration dans le scénario pédagogique



Kahoot

Outil de vote/quizz

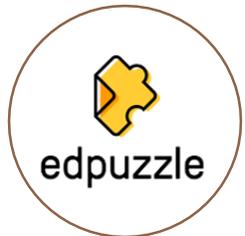
Sondage



Google Forms

Outil de vote/quizz

Sondage



Edpuzzle

Quizz vidéo



Wooclap

Outil de vote/affichage des réponses sous la forme d'un nuage de mots



Answergarden

Nuage de mot



Office PowerPoint

Présentation de diapositives et export vers plateforme vidéo



Smash

Transfert gratuit de fichiers volumineux



Prezi

Présentation de diapositives



Powtoon :

Création de capsules vidéos animés avec export vers plateforme vidéo YouTube ou vers fichier personnel



You Tube

Plateforme vidéo



Toutapod

Plateforme vidéo de l'académie de Rennes



Google Classroom

Travail collaboratif

Classe inversée

Présentation des outils numériques

Intégration dans la stratégie pédagogique



Genially

Cours interactif,
infographies animées,
présentation



Slideshare

Partage de
présentation en
vidéo



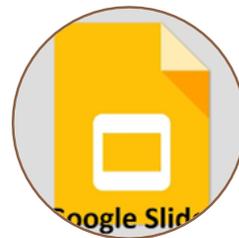
Qr code générateur

Création de Qr code



Framindmap

Carte mentale



Google slides

Partage de
présentation de
diaporama, export
PowerPoint, possibilité
de travailler à
plusieurs sur la même
présentation



Web tv ac-versailles

Site internet de ressources de
l'hôtellerie restauration :
Fiches techniques interactives
Vidéos de techniques
culinaires



Google drive

Partage de fichiers

Utilisation en séance d'ateliers expérimentaux :

Exemples



Answergarden : Ancrer la thématique et évaluer les prérequis.



Kahoot : Introduire le sujet et accrocher l'élève.



Edpuzzle : illustrer et questionner le sujet à partir d'une vidéo.



You tube/Toutapod : présenter un document sous un format capsule vidéo. Partager une production personnelle ou un projet commun en ligne.



Utilisation en séance de travaux pratiques: Exemples



Google Classroom: fixer le cadre et donner les consignes de travail.



Web TV ac-versailles : lien vers des vidéo de techniques professionnelles.



Framindmap : ordonnancer son travail de façon méthodique.



Google drive : Partager des documents.

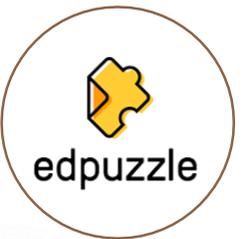
Utilisation en séance de technologie: Exemples



Géniall : document support de cours interactif avec intégration de vidéos, liens interactifs, ...



Kahoot : Évaluer les prérequis et évaluer les acquis en fin de cours



Edpuzzle : illustrer et questionner le sujet à partir d'une vidéo.

wooclap



Wooclap : Outil de vote pour questionner sur un sujet

You Tube



You tube/Toutapod : présenter un document sous un format capsule vidéo. Partager une production personnelle ou un projet commun en ligne.

ToutaPod

Exemple de séquence pédagogique intégrant les outils numériques

Entrée dans la compétence PPAE

- Nuage de mots : Answergarden
- Outils de vote : Wooclap
- Outils de sondage : Wooclap
- Quizz : Kahoot
- Cours numérique interactif : Génially

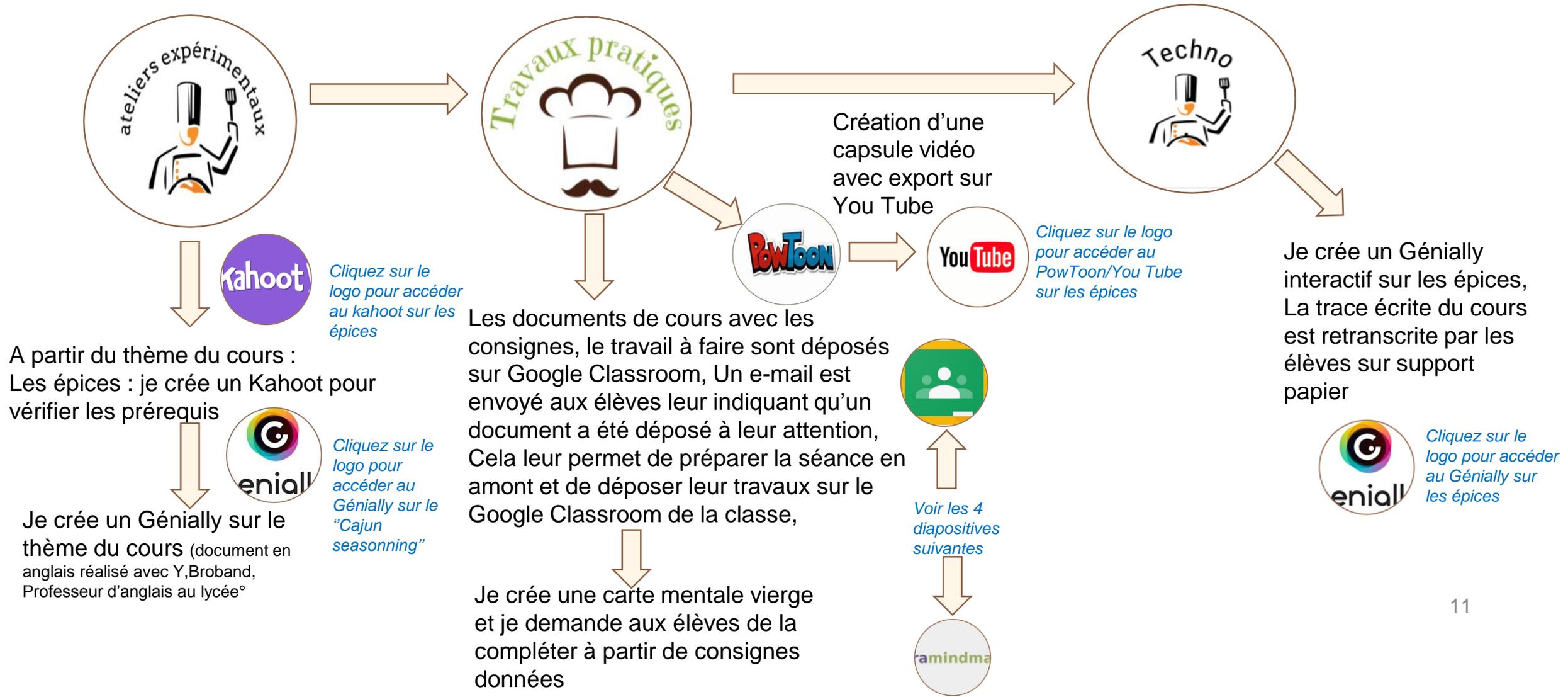
Mise en situation de la compétence Travaux pratiques

- Réalisation de capsule vidéo
- Préparation de la séance : carte mentale
- Présentation de la séance par les élèves : diaporama power point, prezi, génially
- Mise en pratique réelle : production/service

Acquisition de la compétence Technologie

- Vidéo + Quizz
- Outils de vote
- Cours numérique interactif : Génially
- capsule vidéo sur PC, tablette, smartphone
- Synthèse : carte mentale

Un exemple d'articulation des séances



Exemple d'utilisation d'une carte mentale (schéma heuristique) pour préparer une séance de travaux pratiques en cuisine ou un entraînement à l'examen, peut être utilisé dans le cadre de la classe inversée via Google Classroom



Présentation du sujet

A partir des produits du panier, par binôme de 2 élèves, il vous est demandé de fabriquer et de présenter dans le temps imparti une entrée comportant des éléments chauds "terre et mer", un élément froid, une sauce chaude, une sauce froide, un élément de décor croustillant, un élément de décor à base de légume cru ou cuit. Cette préparation est pour deux assiettes. La partie conception/réalisation /production est commune aux deux élèves du binôme. La partie mise en scène/stylisme/photographie est individuelle.

Pascal L'Hostis, Lycée Jean Chaptal, Quimper.

PARTIE ÉCRITE			
Commande	Documents et outils à votre disposition	Consignes/travail à faire	Horaires
Une entrée chaude	Sujet : descriptif et conditions d'exécution du travail Annexe A : outil d'aide à la conception fourni en exemple Annexe B : outil d'aide à la conception à compléter (A rendre) Annexe C : Matières premières du panier Annexe D : Fiche technique vierge (A rendre) Annexe E : mise en scène/stylisme culinaire Annexe F : photographie culinaire format numérique Annexe G : document d'auto-évaluation (A rendre)	<ul style="list-style-type: none"> Compléter la carte mentale en commun pour les deux élèves du binôme (annexe B) Concevoir la fiche technique du plat libre en commun pour les deux élèves du binôme. (annexe C) 	Début : 8 h 00
		<ul style="list-style-type: none"> mettre en scène le plat réalisé en complétant les croquis d'assiette. Travail individuel. prise de vue photographique de la réalisation. Travail individuel. auto-évaluation du travail effectué. Travail individuel. 	Heure limite : 10 H 00

PARTIE PRATIQUE				
Commande	Documents à disposition	Consignes	Heure d'envoi	Matériel de dressage
Entrée chaude	Annexe D : Fiche technique	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser la préparation à partir de la fiche technique Présentation libre Scénographie Prise de vue photographique Auto-évaluation 	13h00	grandes assiettes

Annexe C

MATIÈRES PREMIÈRES DU PANIER et mise en place à disposition si besoin pour les présentations libres

Denrées du panier	Unité	Quantité
Produits de la mer		
Noix de Saint-Jacques	Pièce	6
Encre de seiche	Kg	PM
Boucherie		
Lardons de canard fumé entier	Kg	0.200
Boudin noir	Kg	0.100
Economat		
Quinoa	Kg	0.080
Graines de sarrasin	Kg	0.010
Epices à disposition en cuisine	PM	PM
Galette de riz	Pièce	2
Huile d'arachide	L	0.2
Huile d'olive	L	0.3
Miel	Kg	0.030
Pignon de pin	Kg	0.020
Poivre du moulin	PM	PM
Thym	PM	PM
Riz rond arborio	Kg	0.100
Lentilles corail	Kg	0,100
Vinaigre à disposition en cuisine	L	0.1
Alcool à disposition en cuisine		
Sel fin	PM	PM
Crèmerie		
Beurre	kg	0.050
Œuf frais	Pièce	4
Crème liquide	L	0.10
Parmesan	Kg	0.080
Fruits et légumes		
Ail	Kg	0.025
Courge butternut	Pièce	½
salicornes	Kg	0.100
Endive rouge	Pièce	1/8
Bouquet garni	Pièce	1
Carotte de couleurs	Kg	0.100
Chou vert	Pièce	½
Chou-fleur	Pièce	½
Courgette	Kg	0.150
Oignon	Kg	0.100
Pomme type golden	Kg	0.150
Pomme rouge	Kg	0.150

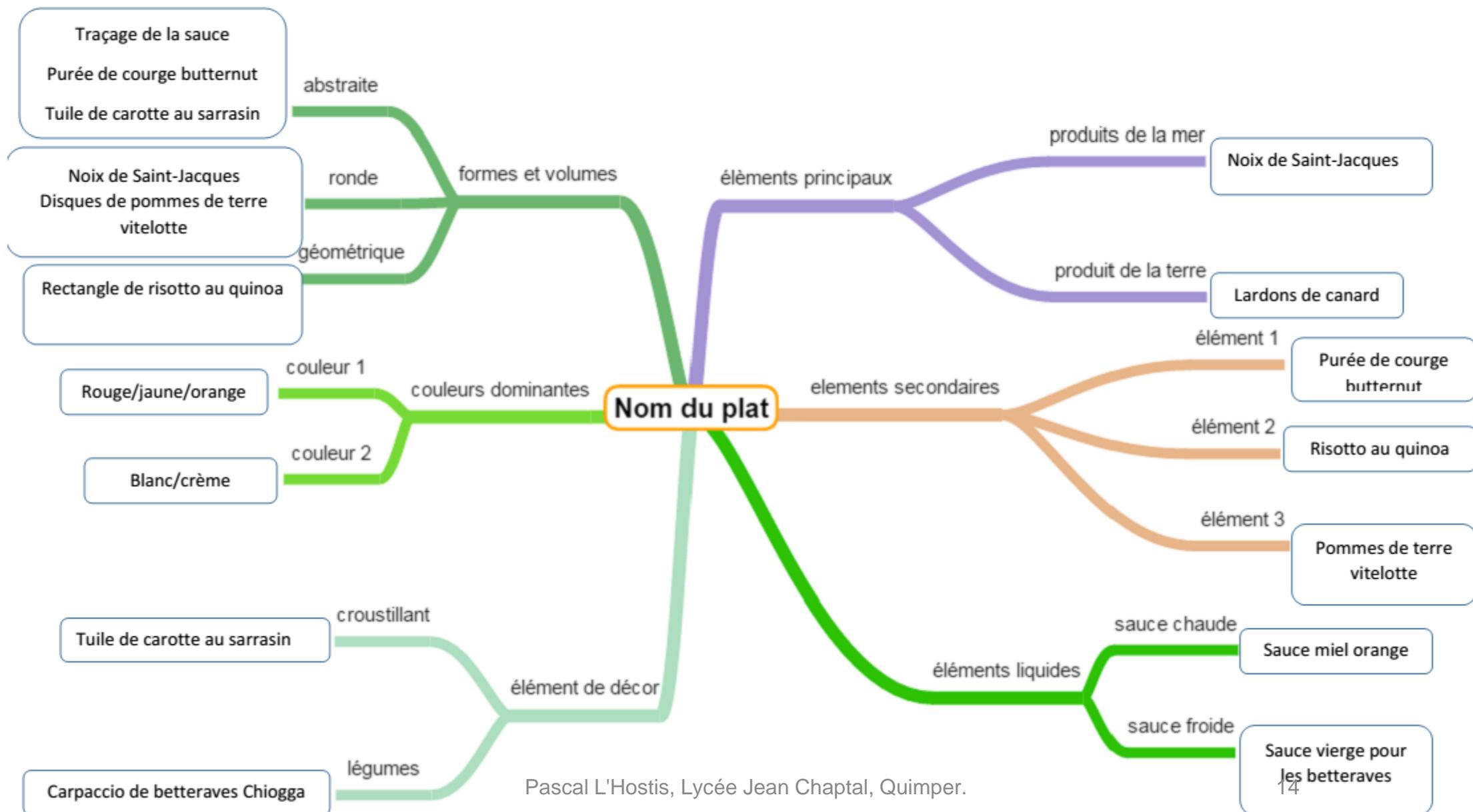
Pommes de terre vitelotte	Kg	0.200
Thym	Botte	¼
Betteraves de couleur	Kg	0.200
Orange	Pièce	1
Citron	Pièce	1
Produits surgelés		
Pâte feuilletée en plaque	Pièce	¼
Cave		
Cidre Kerné	Litre	0.25
Calvados	Litre	0.1
Vin blanc	Litre	0.1

Exemple d'utilisation d'une carte mentale pour préparer une séance de travaux pratiques, peut être utilisé dans le cadre de la classe inversée via Google Classroom



Annexe A Outil d'aide à la conception à partir d'une carte mentale

A l'aide du document ci-dessous et à partir du panier de denrées fournies, créez votre plat et complétez la carte mentale de la page suivante



Annexe B Carte mentale : conception du plat

Complétez le document ci-dessous comme dans l'exemple à partir du panier de denrées fournies, de vos connaissances personnelles et professionnelles, de vos idées et de votre inspiration. Ce document vous permettra ensuite de rédiger la fiche technique.

