

Fiche de dépôt de projet : expérimentation article L401.1 ou action innovante

Pôle académique recherche, développement, innovation, expérimentation
(PARDIE)

Année scolaire 2016-2017

Rectorat

Pôle académique Recherche
Développement Innovation et
Expérimentation (PARDIE)

Dossier suivi par les CARDIE :

Marie-Christine CLERC-GEVREY
IA-IPR d'allemand
marie-christine.clerc-gevrey@ac-besancon.fr

Nicolas MAGNIN
IA-IPR de Mathématiques
Nicolas.magnin@ac-besancon.fr

Téléphone
03 81 65 49 33
Fax
03 81 65 49 26

10, rue de la Convention
25030 Besançon
cedex

IA-IPR/BT

| | |
|--|--|
| <p>ANTERIORITE</p> | <p>Première demande : <input checked="" type="checkbox"/></p> <p>Reconduction : <input type="checkbox"/></p> <p>Intitulé de l'action en cours : Année de la contractualisation de l'action avec le PARDIE : 2016/2017</p> |
| <p>FICHE D'IDENTITE DU PROJET</p> | <p>Intitulé de l'action : Expérimentation : comprendre les procédés culinaires. Etablissement(s) Courriel : ce.0390033z@ac-besancon.fr Téléphone : 03 84 37 21 34 Collège connecté : <input type="checkbox"/></p> |
| <p>COORDINATION</p> | <p>Nom et prénom du coordonnateur : POINSOT Maryline Adresse électronique du coordonnateur : maryline.poinsot@ac-besancon.fr</p> |
| <p>DESCRIPTIF DE L'ACTION (10 lignes maximum)</p> | <p>Ces ateliers expérimentaux proposent aux étudiants à partir de thématiques choisies, une réflexion sur l'influence de différents paramètres sur des préparations culinaires connues ou nouvelles. Un premier temps est consacré au questionnement, à l'analyse, à la recherche de solutions, puis dans un 2^{ème} temps, lors de mises en situations professionnelles, les hypothèses choisies seront vérifiées et des conclusions apportées.</p> <p>Pour ce faire, un complément théorique est distillé à différents moments de la séance par l'intervention de deux enseignants en coanimation : professeur de cuisine et professeur de chimie. La présence simultanée des deux enseignants offre la possibilité de pouvoir communiquer à tout moment avec l'un ou l'autre sur des points en rapport avec leurs compétences respectives.</p> <p>Le caractère exceptionnel de cet atelier repose sur la possibilité de reproduire chaque expérience en modifiant certains paramètres (quantités, cuisson,...) et observer plus nettement leur influence. Les étudiants peuvent ainsi confronter leurs résultats.</p> <p>Ces différentes études permettront aux futurs cuisiniers de mieux appréhender les effets physico-chimiques dans leur pratique professionnelle quotidienne.</p> |
| <p>BESOINS</p> | <p>On demande à nos étudiants, d'être techniciens, créatifs,</p> |

| | |
|---|--|
| <p>DIAGNOSTIQUÉS À L'ORIGINE DU PROJET</p> | <p>de sublimer des produits. De plus, ils ont un objectif de résultats. Pour arriver à ces compétences professionnelles, ils ont une connaissance théorique des produits, mais aussi des situations pratiques en atelier induit par l'enseignant.</p> <p>Les étudiants ont besoin de connaître la composition physico-chimique des aliments et les différentes incidences sur différents paramètres comme le froid, la chaleur, afin d'apporter des solutions et de remédier à des aléas professionnels.</p> |
| <p>THEMATIQUE DU PROJET</p> | <p><input checked="" type="checkbox"/> Persévérance scolaire <input type="checkbox"/> Alliance éducative <input checked="" type="checkbox"/> Evaluation <input checked="" type="checkbox"/> Organisation du travail personnel de l'élève (espaces et temps d'apprentissage) <input type="checkbox"/> Liaisons école/collège et collège/lycée <input type="checkbox"/> Vivre ensemble <input checked="" type="checkbox"/> Autre. Préciser : Experimentation culinaire</p> |
| <p>OBJECTIF(S)</p> | <p>Objectifs visés</p> <ul style="list-style-type: none"> - Développer le sens de l'observation et du questionnement ; - Analyser sa pratique et la corriger ; - Réfléchir et raisonner une production culinaire ; - Formaliser un savoir et être capable de l'appliquer dans une pratique culinaire ; - Maîtriser les pratiques culinaires par des connaissances scientifiques appropriées. <p>Pour le collège, préciser en quoi l'action contribue à l'acquisition du socle commun de connaissances, de compétences et de culture :</p> <p>Préciser les axes de la réforme du collège dont l'action relève :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <input type="checkbox"/> renforcer l'acquisition des savoirs fondamentaux en combinant des apprentissages théoriques et pratiques - <input type="checkbox"/> tenir compte des spécificités de chaque élève pour permettre la réussite de tous - <input type="checkbox"/> donner aux collégiens de nouvelles compétences adaptées au monde actuel ; - <input type="checkbox"/> faire du collège un lieu d'épanouissement et de construction de la citoyenneté, une communauté où l'expérience individuelle et l'activité collective sont privilégiées. <p>Effets escomptés</p> <ul style="list-style-type: none"> - sur les élèves et leurs acquis <p>Développer leur maîtrise des techniques par la réflexion personnelle et la compréhension des phénomènes.</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pratique des enseignants <p>Revisiter son approche de la cuisine et adopter une pédagogie du questionnement ;</p> <p>Développer le travail collaboratif entre 2 disciplines, les sciences et la cuisine.</p> <ul style="list-style-type: none"> - sur l'établissement ou l'école <p>S'inscrire dans une démarche d'innovation culinaire et participer à des recherches actions ;</p> <p>Communiquer sur ces ateliers et les résultats obtenus.</p> |
| <p>MODALITES DE MISE EN ŒUVRE PREVUE</p> | <p>Élèves impliqués Nombre : 32 Nombre de classes et niveaux des classes : 1 Préciser si les élèves bénéficiant du projet sont scolairement ou socialement fragiles (élèves relevant de l'éducation prioritaire, décrocheurs, en grande difficulté scolaire...) : 0</p> <p>Apprentissages visés en termes de</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>connaissances/compétences/attitudes Compréhension des phénomènes physico-chimiques intervenant lors des préparations culinaires ; Modalité de communication de ces apprentissages aux élèves Expérimentation pratique accompagnée de compléments théoriques et restitution par les étudiants à l'aide de vidéos filmées avec leurs tablettes.</p> <p>Nombre d'acteurs éducation nationale / ATOS impliqués Nombre : 2 En annexe : liste des personnels impliqués à compléter obligatoirement</p> <p>Partenariats -préciser les partenaires Plateforme technologique Innovalim ; fondation sciences et culture alimentaire. -préciser les liens avec la recherche à définir -préciser la nature et le contenu du partenariat Prévoir 1 heure de concertation tous les 15 jours.</p> <p>Modalités d'organisation : -temporelle (rythme...) 3 H / 15 jours / groupe de 16 -spatiale Locaux cuisine + salle de cours annexe -concertation</p> |
| <p>INSCRIPTION DANS LA POLITIQUE DE L'ETABLISSEMENT/ L'ECOLE</p> | <p>Lien avec le projet d'établissement/d'école/contrat d'objectifs Les axes du projet d'établissement 2014/2018 : AXE 1 : Permettre à chaque élève de trouver sa voie de réussite en développant sa culture générale, son autonomie et son rôle de citoyen tout en favorisant le plaisir d'apprendre. 1.2 - Dynamiser les pratiques éducatives et pédagogiques ; 1.3 - Favoriser les innovations et les expérimentations AXE 2 : Développer et renforcer le rayonnement du lycée. 2.1 - Faire vivre la labellisation « lycée des métiers »</p> <p>Positionnement et impact du projet au sein de l'établissement Projet novateur pour la filière hôtelière.</p> |
| <p>EVALUATION DE L'ACTION</p> | <p>Indicateurs (qualitatifs et/ou quantitatifs) en termes de résultats et comportements des élèves, de plus-value pour l'équipe pédagogique, etc. Vérification des acquis lors des présentations orales des étudiants, Évaluation lors de séances dites à "panier imposé", Mise en ligne sur le site du lycée (description illustrée des séances + théorie enseignée).</p> <p>Modalité de l'évaluation Évaluation formative au cours des séances Évaluation diagnostique une fois par semestre</p> |
| <p>RESSOURCES</p> | <p>Ressources hors numériques Apports théoriques de notions scientifiques lors des séquences.</p> <p>Ressources numériques : Documents produits par les étudiants à l'aide des</p> |

| | |
|--|--|
| | <p>tablettes préciser -matériel Nécessité de 16 tablettes de type i-pad ou SQOOL -infrastructure Nécessité d'un vidéo projecteur avec écran -compétences disponibles pour accompagner le projet Présence simultanée des deux enseignants</p> <p>Formations suivies ou demandées Formation sur "un chimiste en cuisine" par Raphaël Aumont = intervenant extérieur et le répertoire de "la cuisine innovante" par Raphaël Aumont et Thierry Marx</p> |
| <p>CARACTERE INNOVANT DU PROJET</p> | <p>En termes de résultats et comportements des élèves, de nouveaux usages numériques par l'équipe pédagogique, ...</p> <p>Réflexion des étudiants avant la mise en pratique, puis restitution numérique des expérimentations.</p> <p>Le projet est-il dérogatoire par rapport à l'organisation du temps scolaire, aux structures, à la mobilisation des ressources humaines. Si oui, en quoi ?</p> <p>Complément de formation au BTS Hôtellerie Restauration, non inclus dans les heures prévues au référentiel.</p> |