

READY, STEADY, EASY RECIPE

PASI NANCY-METZ

ACTION CANDIDATE AU PRIX ACADEMIQUE DE L'INNOVATION 2014

INFORMATIONS SUR L'ACTION (année scolaire 2013/2014)	
Financé par	Date 14/01/2014
Catégorie	Innovation
Support de l'action	
Caractéristiques de l'innovation	Date de début : septembre 2013
	Date de fin : juin 2014
Support de l'innovation	Fin de l'innovation (juin/juillet 2014)

REFERENTIEL	
NOM et Prénoms	FERIGUTTI Erminda et BERTOLO Patricia
Qualité	Professeurs d'anglais
Coordonnées	LP Maryse BASTIE rue du Tivoli 57700 HAYANGE

ECOLE	
Nom et Prénoms de l'école	LP Maryse BASTIE
l'établissement	rue du Tivoli 57700 HAYANGE MARSPICH
ZEP	

Téléphone :	03 82 84 69 16
Télécopie :	03 82 84 31 37
UAI de l'établissement	0570077Z
Mèl de l'école ou de l'établissement	ce.0570077Z@ac-nancy-metz.fr
Circonscription s'il s'agit d'une école	
Adresse du site de l'établissement	http://www.ac-nancy-metz.fr/Pres-etab/Marysebastie/
Coordonnées d'une personne contact	erminda.ferigutti@ac-nancy-metz.fr
URL de l'article sur le site PASI :	http://www4.ac-nancy-metz.fr/pasi/spip.php?article949

L'ACTION EN QUELQUES MOTS

A la rentrée 2013, les élèves de 1^{ère} OC du lycée Maryse Bastié ont bénéficié d'1 heure d'EGLS (enseignement général lié à la spécialité). Dans le cadre de cette heure, il est impératif de créer un lien entre la langue vivante et l'enseignement professionnel. Le pôle 1 du référentiel Spécialité cuisine propose la réalisation de recettes. Nous avons alors décidé de faire « entrer la cuisine » en cours d'anglais !

Notre action consiste à préparer les élèves à présenter une recette simple en anglais. Pour ce faire, ils doivent savoir nommer les ustensiles, les actions à réaliser ainsi que les ingrédients utilisés. Cette démarche innovante vise à motiver les élèves, à valoriser leur travail, à les mettre en situation et rend ainsi notre enseignement plus efficace. En fin de parcours, les élèves présenteront leurs recettes en les mimant à la classe qui votera pour les deux meilleures prestations. Celle-ci seront alors filmées et les élèves choisis récompensés.

READY, STEADY, EASY RECIPE	
Catégorie dans laquelle s'inscrit le projet	7. action en lien avec l'orientation et la recherche d'emploi
Constat à l'origine de l'action	Projet réalisé dans le cadre du cours d'EGLS (enseignement général lié à la spécialité) et visant à favoriser l'insertion professionnelle des élèves.
Objectifs poursuivis	L'objectif premier du projet est de remotiver les élèves en utilisant d'autres méthodes d'apprentissage et en créant un lien direct avec leur futur métier. Objectif en lien avec l'axe numéro deux de notre projet d'établissement, à savoir, « prévenir toute sortie du système scolaire sans diplôme ».
Nombre d'élèves et niveau(x) concernés	Deux classes de 1 ^{ère} bac Pro Option Cuisine (soit 18 élèves) du lycée sont impliquées dans l'action.
Description et modalités de mise en œuvre	<ul style="list-style-type: none"> - Une heure de cours par quinzaine en effectif restreint (9 élèves) - Mise en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> ➔ Objectif 1 : Nommer les ustensiles utilisés en cuisine ➔ Objectif 2 : Expliquer leur utilisation ➔ Objectif 3 : Présenter une recette simple
Moyens mobilisés (ordinaires et spécifiques) pour l'action	<ul style="list-style-type: none"> - Vidéoprojecteur - Caméra - Internet - La cuisine du lycée
Enseignants et disciplines de l'action	Deux professeurs d'anglais
Partenaires	
Contenu du partenariat	
Liens éventuels avec la Recherche	
Parents	

L'EVALUATION DE L'ACTION ET SES EFFETS

Rappels des objectifs	Indicateurs <i>Quels sont vos indicateurs au regard de vos objectifs ?</i>
1 Nommer les ustensiles de cuisine	Dire les noms des ustensiles utilisés pour les recettes choisies par les différents groupes.
2 Nommer les ingrédients utilisés	Dire les ingrédients et exprimer les quantités nécessaires pour réaliser les recettes choisies.
3 Expliquer les gestes à réaliser en cuisine	Donner les instructions indispensables à la réalisation des recettes.
4 Présenter une recette	Les élèves sont capables de réaliser les recettes présentées par les autres groupes.
<i>Quel est le protocole de l'évaluation ?</i> Evaluation en plusieurs étapes par les élèves et par le professeur.	

MODALITES DU SUIVI DE L'EVALUATION	
Modalités du suivi de l'évaluation	Autoévaluation des élèves et évaluation interne.
Ressources ou points d'appui qui vous ont permis de progresser	<ul style="list-style-type: none"> - Référentiel professionnel - Lexiques culinaires - Vidéos de recettes de cuisine - Mise à disposition de la cuisine
Difficultés éventuelles rencontrées	<ul style="list-style-type: none"> - Difficultés de trouver les termes culinaires exacts - Difficultés d'accéder aux locaux professionnels

EFFETS CONSTATES	
sur les acquis des élèves (performances, attitudes, pratiques)	<ul style="list-style-type: none"> - Attitude très positive des élèves fiers de montrer leurs savoirs professionnels - Fort investissement dans les activités - Prise d'initiatives dans le choix des recettes
sur les pratiques des enseignants	<ul style="list-style-type: none"> - Développement des capacités d'adaptation
sur le leadership et les relations professionnelles	Travail d'équipe et échanges entre professeurs

sur l'école / l'établissement	
Effets constatés plus généralement sur l'environnement	

En quoi l'action vous paraît-elle innovante et/ou expérimentale ?

Mise en place d'une démarche pédagogique nouvelle centrée sur les besoins, la dynamique de l'élève et sur le programme des matières professionnelles. Création de supports nouveaux en fonction de la demande de chacun.

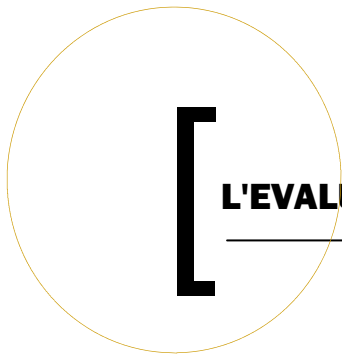
Quelle est, selon vous, la principale qualité de votre action ?

Elle met en lien l'enseignement général et l'enseignement professionnel. Elle donne du sens aux cours d'anglais et démontre aux élèves l'importance de maîtriser une langue étrangère pour leur future vie professionnelle.

Une réussite à communiquer à l'extérieur ce serait :

Cette action est transférable dans tous les établissements et dans des classes d'hôtellerie restauration option cuisine. La démarche peut être reproduite à l'identique dans un cadre similaire ou des professeurs d'anglais/cuisine peuvent s'en inspirer pour leurs cours, ou même utiliser les supports créés.

Avis du chef d'établissement ou de l'IEN



L'EVALUATION DE L'ACTION, TYPOLOGIE

Mise en œuvre de l'action	- par une équipe élargie : enseignants d'un même champ disciplinaire
Pilotage de l'action	- un chef d'établissement/directeur d'école en concertation avec les chefs de projets et/ou le conseil pédagogique
Typologie de l'évaluation de l'action	- sur les élèves (satisfaction, acquisition, compétence...)
Typologie des modalités d'évaluation de l'action	- une évaluation interne intégrant l'analyse des acquis des élèves
Typologie de l'accompagnement. Qui est accompagné ?	- l'équipe
Typologie de l'accompagnement. Qui accompagne ?	- le Cardie (un membre du PASI)
Typologie de l'accompagnement. Quel type d'accompagnement ?	- aide technique (aide à la rédaction de bilan, formation à l'utilisation d'un outil etc.)
Liens avec la recherche. Sur quelle thématique ?	non

Thématique : n°

LYCEE	
Promotion des langues (<i>dont aide individualisée en langues</i>)	2.2
Voie professionnelle (<i>options, module DP6, alternance,..</i>)	2.3
Enseignement des disciplines Interdisciplinarité	2.6
VIE SCOLAIRE, ETABLISSEMENTS ET PARTENARIATS EDUCATIFS	
Climat dans l'établissement (<i>absentéisme, tenue de classe, prévention des violences et discriminations, bien-être des élèves, égalité filles-garçons</i>)	3.6

Mots-clés :

STRUCTURES	MODALITES DISPOSITIFS	THEMES	CHAMPS DISCIPLINAIRES
Lycée professionnel	Diversification pédagogique	Communication, médias Compétences Difficulté scolaire (dont lutte contre le décrochage) Ouverture internationale	Enseignement professionnel Langues vivantes