

• Les TICE au cœur des apprentissages

Le recours aux TICE s'impose désormais. Il peut être envisagé sous différents aspects :

- support d'animations pédagogiques,
- activités TIC au cœur de la réalité professionnelle (intégré dans les contextes professionnels),
- outil de suivi d'acquisition de compétences en ligne (livret de compétences dématérialisé),
- travaux personnels,
- ...

Cette démarche contribue à la validation des compétences du B2i lycée.

Support d'animation disciplinaire

➤ *Tableau Blanc Interactif*

APS :
Lancement de séance :
- en s'appuyant sur des fiches techniques interactives,
- en travaillant sur la chronologie des phases.

PPAE – TECHNO :
Exercices en « Didapage » : par exemple, les élèves relient, complètent au tableau les exercices proposés (parfait pour les produits, pour les identifier dans des familles et pour retrouver la chronologie de la préparation en replaçant les différentes phases sur le TBI en glissant et déposant les mots ou photos dans des cases).

APS :
Réalisation de mises en place virtuelles avec des situations de menu en déplaçant et en choisissant les couverts et matériel directement sur le TBI.

PPAE – TECHNO :
Exercices en « Didapage » les élèves relient, complètent au tableau les exercices proposés (ranger les photos de boissons alcoolisées dans la bonne famille, placer les bouteilles de vins sur la carte de France...)
Mise à jour de fiches au format PDF en écrivant par dessus à l'aide des logiciels de TBI ou d'un pointofix (les élèves agissent sur le document en mettant une couche par dessus sans modifier le document maître).

➤ *Podcast*

Illustration de séances à l'aide de podcast : par exemple, création de recettes sur un thème avec vidéos et fiche technique au format PDF le tout intégré dans un podcast...

Illustration de séances à l'aide de podcast : par exemple, diffusion de vidéos sur le pliage des serviettes avec ajout d'une fiche explicative au format PDF. Les élèves consultent les ressources puis mettent en application. En cas de difficulté, ils peuvent visionner à nouveau les passages nécessaires.

➤ *Vidéoprojecteur + Tablette graphique Bluetooth*

Travail en autonomie ou correction collective : par exemple, de leur poste de travail, les élèves peuvent rectifier ou compléter une fiche projetée via un vidéoprojecteur en cuisine ou dessiner le dressage sur assiette.
Remarques :
- Parfait pour dessiner.
- La tablette est plus facile à utiliser en cuisine qu'un clavier.

Même utilisation que le vidéoprojecteur avec PC.
Avantage : l'élève peut agir sur le PC de sa place sans se déplacer au bureau de l'enseignant.
Intéressant lors d'un lancement d'APS : les élèves sont assis et complètent le cahier d'APS ou leur feuille...

➤ *PC Ecran tactile*

Même utilisation que les tablettes tactiles, mais plus aisée.

Utilisation surtout pour les logiciels de caisse (en phase avec les entreprises pour toute la facturation et la prise de commande).

➤ *Réalité augmentée*

Possibilité d'enrichir une vidéo en ajoutant du texte ou des encarts pour renforcer le message.

Possibilité d'enrichir une vidéo : par exemple, réalisation de vidéos sur des techniques (carafage, réalisation d'une boisson chaude) avec ajout de zones écrites sur la vidéo pour faire ressortir des points importants ou les étapes à souligner.

➤ *Tablette (ipad)*

Consultation du livre (ebook) sur le plan de travail.
Personnalisation de l'apprentissage au rythme de chacun : visionnage des vidéos de techniques en individuel et directement à côté de son plan de travail.
Illustration de TP afin de donner les critères opérationnels (rapidité et précisions de la réalisation).

Consultation du livre (ebook) en salle de restaurant.
Possibilité de visionner les vidéos de techniques de découpage ou de filetage après ou avant la démonstration de l'enseignant.
Possibilité de surfer sur le net pour faire une recherche rapide sur un produit ou une appellation (si wifi dans le restaurant).

➤ <i>Tutoriel Vidéo</i>	Usage de la caméra pendant un TP ou une APS pour illustrer la synthèse de cours. Usage également en PPAE pour analyser et mener une critique constructive en situation d'accueil de vente...	Réalisation de tutoriel vidéo : par exemple, pour expliquer avec des captures d'écrans l'utilisation d'un logiciel de caisse ou de saisie de commande.
➤ <i>Photo : Fiche de synthèse</i>	Prise de photos figées de plats ou situations durant le service : supports d'analyse lors de la synthèse avec les élèves (postures des élèves, dressage des plats...) Photos avec les techniques réalisées pour illustrer : synthèse, exercice...	Prise de photos figées de plats ou situations durant le service : supports d'analyse lors de la synthèse avec les élèves. (postures des élèves, dressage des plats...) Photos avec les techniques réalisées pour illustrer : synthèse, exercice...
➤ <i>Blog</i>	Mise en ligne rapide des fiches techniques et recettes avec photos et échange possible avec les élèves...	Réalisation d'un espace d'échange où les élèves retrouveront les photos de l'APS, les fiches techniques, les recettes... parfait pour communiquer et valoriser le travail effectué en cours.
➤ <i>Logiciels exerceurs pour la classe :</i>	Réalisation de galerie virtuelle d'images : proposer un parcours découverte, sous forme de balade virtuelle, où l'élève devra commenter ou argumenter chaque photo qu'il découvrira dans différentes pièces virtuelles. Exemple : étiquettes de vin, fruits ou légumes, poissons... Applications réalisées avec Hot Potatoes : QCM, mots croisés, exercices d'association, etc. (Hot Potatoes offre la possibilité d'insérer des «retours» complets qui expliquent à l'élève les raisons de son erreur. Il est par ailleurs possible d'intégrer de nombreux liens et ainsi, de renvoyer l'élève à des sites web).	Réalisation de galerie virtuelle d'images : proposer un parcours découverte, sous forme de balade virtuelle, où l'élève devra commenter ou argumenter chaque photo qu'il découvrira dans différentes pièces virtuelles. Exemple : étiquettes de vin, fruits ou légumes, poissons... Applications réalisées avec Hot Potatoes : QCM, mots croisés, exercices d'association, etc. (Hot potatoes offre la possibilité d'insérer des « retours » complets qui expliquent à l'élève les raisons de son erreur. Il est par ailleurs possible d'intégrer de nombreux liens et ainsi, de renvoyer l'élève à des sites web).

Activités TICE au cœur de la réalité professionnelle

Il est essentiel d'avoir recours aux TICE selon les usages de la profession. Les TICE sont des outils à disposition des professionnels ; ils ne nécessitent pas de séances d'apprentissage dédiées mais à chaque fois qu'une situation professionnelle le permet, l'élève sera encouragé à utiliser les TICE.

Exemples :

- Prise de commande (mobile ou fixe) : Les clients commandent individuellement sur écrans tactiles puis retirent les articles au guichet en montrant leur reçu (PC et tablettes tactiles).
- Utilisation du logiciel de commande de marchandises – ou prise de commande des clients en direct.
- Suivi des stocks.
- Réalisation de supports de vente : cartes, menus, affiches pour les manifestations au sein de l'établissement.
- Formation ouverte à distance : Formation du personnel ou réunion des filiales avec le PDG sous forme de visio conférence en prolongement d'animation en présentiel.
- Réalisation de supports de vente sur écran au sein de l'établissement (écran plasma à l'entrée du restaurant).
- Diffusion d'information pour la clientèle : réalisation d'une lettre d'information.
- Réalisation du planning du personnel sur tableur.
- Projection de films ou d'événements dans la salle de restaurant.
- Réalisation d'un site web, outil de communication et de valorisation de la section hôtelière.
- Mise en place d'un système de commercialisation en ligne ou de réservation.
- Analyse de forum (retour clientèle).
- Réalisation de blog, de forum.

1.5 – Deux lieux de formation : l'école et l'entreprise

• Une complémentarité des enseignements pour optimiser la formation

Une réflexion est à mener dans le cadre du positionnement des périodes et des lieux de formation en vue de répondre aux objectifs de formation tout en prenant en compte le contexte local.

La stratégie globale de formation sur le cursus des trois ans intègre les deux lieux de formation. De même, le recours à un livret unique de suivi des compétences (établissement de formation, entreprise) optimise la préparation des jeunes.