# CATALOGUE D'ATELIERS A ACTIVER EN FONCTION DES BESOINS REELS DES ELEVES DANS LE CADRE DE LEUR PROJET PERSONNEL ET PROFESSIONNEL

Référence : baccalauréat professionnel spécialité « cuisine », baccalauréat professionnel « commercialisation et services en restauration »

#### Quatre axes (selon les textes officiels):

- Atelier d'aide « méthodologique »
- Atelier d'aide à « l'orientation, à l'insertion sociale et professionnelle »
- Atelier de « soutien »
- Atelier d'« approfondissement »

## Les grands principes de base pour intégrer l'accompagnement personnalisé au cœur de la stratégie de formation et de personnalisation des parcours de formation :

- un besoin identifié = un atelier
- un atelier = un groupe d'élèves partageant le même besoin
- un atelier = un groupe de compétences cibles (socle commun / référentiel de formation / compétences des programmes des enseignements généraux)
- pour chaque atelier : un positionnement de chaque élève à l'entrée dans l'atelier et à la sortie de l'atelier (renseignement du livret de compétences)

#### COMPETENCES CIBLES ATELIER D'AIDE Compétences du Socle commun (palier 3) et Exemples d'activités **METHODOLOGIQUE** compétences professionnelles Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C, Compétences méthodologiques très ciblées; palier 3) **BESOIN: APPRENDRE A** techniques de mémorisation, Etre capable de mobiliser ses ressources TRAVAILLER seul/en intellectuelles dans diverses situations de synthétisation, d'analyse, de équipe Être autonome dans son travail : savoir reformulation 1ère Tle 2nde l'organiser, le planifier, l'anticiper, rechercher et Travail sur le « métier d'élève » +++ ++ sélectionner des informations utiles et l'organisation nécessaire; (poursuite mis en place du travail à la d'études) Bac pro cuisine et CSR: maison : tenue du classeur Apprendre à travailler en Travail sur la démarche de C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, recherche et de développement résolution de problème autonomie: (innovation, créativité, ...) - organiser son temps de Bac pro cuisine : travail (dans l'établissement, à C1-1.2 Planifier son travail (...) dans le temps la maison, durant un devoir et dans l'espace modalités d'organisation, C1-1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de optimisation), - acquérir - développer des travail pour la production (bac pro cuisine) méthodes d'apprentissage, de mémorisation, ... faire face à tous les types d'exercices scolaires (mise en place de « Guide repères », ...) Compétence 4 La maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la **BESOIN: RECHERCHER** communication (S3C, palier 3) **EXPLOITER** S'informer, se documenter **UNE INFORMATION** Consulter des bases de données documentaires 2nde 1ère Tle en mode simple (plein texte) +++ Identifier, trier et évaluer des ressources Chercher et sélectionner l'information demandée La recherche documentaire: développer une méthodologie Compétence 1 La maîtrise de la langue française (S3C, palier 3) (sélection, analyse, synthèse), analyser pour comprendre des Lire Adapter son mode de lecture à la nature du texte documents, choisir et utiliser proposé et à l'objectif poursuivi les ressources documentaires Repérer les informations dans un texte à partir (outils généraux. presse des éléments explicites et des éléments généraliste et spécialisée. implicites nécessaires multimédia, internet, ...) Utiliser ses capacités de raisonnement, ses L'exploitation des informations connaissances sur la langue, savoir faire appel à des outils appropriés pour lire Dégager, par écrit ou oralement, l'essentiel d'un texte lu Manifester, par des moyens divers, sa compréhension de textes variés Bac pro cuisine et CSR: C1-1.1 Recueillir les informations Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C,

#### **BESOIN: EVALUER SES PROGRES ET SES APPRENTISSAGES** 2nde 1ère Tle

+++ +++ Pause méthodologique : faire palier 3) Etre acteur de son parcours de formation et

### d'orientation

Savoir s'auto évaluer et être capable de décrire ses intérêts, ses compétences et ses acquis Etre capable de mobiliser ses ressources intellectuelles dans diverses situations

Travail sur l'autoévaluation ; porte-folio de compétences

## des bilans en cours de formation

Exploiter les bilans conseils de des les bulletins classe, scolaires: développer points ses forts. travailler sur ses points faibles

Identifier ses points forts et ses points faibles dans des situations variées

Bac pro cuisine et CSR : C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe

## BESOIN: DEVELOPPER SES COMPETENCES A L'ORAL ET A L'ECRIT

2nde	1ère	Tle
+++	+++	+++

Développer les compétences liées à la communication : communiquer à l'écrit : la lecture, la compréhension, la prise de notes, la consigne et son respect, la synthèse, la formulation d'une réponse Exemple : prendre des notes communiquer à l'oral : présentation, simulation orale à partir d'un cas concret (entretien, ...), travail sur le langage - les différents registres de langue - les messages verbaux / non verbaux, ...

### Compétence 1 La maîtrise de la langue française (S3C, palier 3)

#### **Ecrire**

Reproduire un document sans erreur et avec une présentation adaptée

Écrire lisiblement un texte, spontanément ou sous la dictée, en respectant l'orthographe et la grammaire

Rédiger un texte bref, cohérent et ponctué, en réponse à une question ou à partir de consignes données

Utiliser ses capacités de raisonnement, ses connaissances sur la langue, savoir faire appel à des outils variés pour améliorer son texte

#### Dire

Formuler clairement un propos simple
Développer de façon suivie un propos en public
sur un sujet déterminé
Adapter sa prise de parole à la situation de
communication

Participer à un débat, à un échange verbal

#### Bac pro cuisine et CSR :

C2-1 (ou C1-2 ENTRETENIR des relations professionnelles)
C3-3. RENDRE COMPTE du suivi de son

activité et de ses résultats
(C3-3.1 Produire une synthèse écrite et C3-

3.2 Présenter oralement la synthèse Bac <u>pro cuisine :</u>

C2-2. COMMUNIQUER à des fins commerciales

Renforcement de l'acquisition des compétences du socle commun de connaissances et de compétences

Atelier communication : expression orale, gestuelle, tenue :

#### AIDE A L'INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE – AIDE A L'ORIENTATION

#### **COMPETENCES CIBLES**

Compétences du Socle commun (palier 3) et compétences professionnelles

Exemples d'activités collectés au sein des équipes des établissements

## BESOIN: DECOUVRIR SON ENVIRONNEMENT

2nde 1ère Tle

Connaître l'établissement Se repérer dans l'établissement, dans son environnement et connaître tous les acteurs de la vie lycéenne (étude de l'organigramme, des structures, plan et règlement intérieur, rencontres,

...situation de l'établissement dans le département, la ville ...), droits et devoirs dans l'établissement

Atelier à développer au cours du séminaire d'accueil

### Compétence 6 Les compétences sociales et civiques (S3C, palier 3)

#### Avoir un comportement responsable

Respecter les règles de la vie collective Comprendre l'importance du respect mutuel et accepter toutes les différences

Compétence 6 Les compétences sociales et civiques (S3C, palier 3)

### Connaitre les principes et fondements de la vie civique et sociale

Principaux droits de l'Homme et du citoyen Valeurs, symboles, institutions de la République Règles fondamentales de la démocratie et de la justice

Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C, palier 3)

## <u>Etre acteur de son parcours de formation et d'orientation</u>

Se familiariser avec l'environnement économique, les entreprises, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés

#### Faire preuve d'initiatives

S'intégrer et coopérer dans un projet collectif

#### BESOIN: ADOPTER UN COMPORTEMENT RESPONSABLE

 2nde
 1ère
 Tle

 +++
 (selon le cas)
 (selon le cas)

Avoir un comportement responsable (santé et sécurité en atelier), posture en entreprise

## Compétence 6 Les compétences sociales et civiques (S3C, palier 3)

#### Avoir un comportement responsable

Respecter les règles de la vie collective Comprendre l'importance du respect mutuel et accepter toutes les différences

Respecter des comportements favorables à sa santé et sa sécurité

Respecter quelques notions juridiques de base Savoir utiliser quelques notions économiques et budgétaires de base

Compétence 3 Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique

#### Environnement et développement durable

Mobiliser ses connaissances pour comprendre des questions liées à l'environnement et au développement durable

#### Bac pro cuisine et CSR:

C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels

C5-1. APPLIQUER la démarche qualité (C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité et C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle) Bac pro cuisine :

C1-1.4 Entretenir les locaux et les matériels

Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C, palier 3)

#### Faire preuve d'initiatives

S'engager dans un projet individuel

Analyser les comportements en entreprise (à partir de grille d'observation, proposer des applications en établissement Comparer les comportements relatifs à la santé et à la sécurité de deux secteurs professionnels (par deux classes de spécialités différentes): relever les points communs, les points spécifiques; anticiper les situations dangereuses l'aide de production de films, affiches, consignes ...)

## BESOIN: ASSURER LA FONCTION DE DELEGUE 2nde 1ère Tle

S'intégrer et coopérer dans un projet collectif Manifester curiosité, créativité, motivation à

+	+	+		
Assumer I	a responsa	bilité de		
délégué				
Travailler	les différen	ts		
aspects de	e la fonctior	า		
2522	N. DE001	1) (DID		
	IN: DECO			
	VIRONNEN			
	PESSIONI			
2nde	1ère	Tle		
+++				
	à se conn	aître pour		
préparer la PFMP				
Exploiter ses atouts, ses				
centres d'intérêts, ses				
valeurs,, se mettre en valeur Atelier pouvant également				
servir en début de cycle à				
confirmer un projet				
professionnel				
proroccion				
BESOIN : RECHERCHER UN				
EMPLOI, UNE ENTREPRISE				
2 <sup>nde</sup>	1 <sup>ère</sup>	Tle		
	++	+++		
Apprendre à se connaître pour				
préparer son insertion				

travers des activités conduites ou reconnues par l'établissement Assumer des rôles, prendre des initiatives et des décisions

## Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C,

#### Etre acteur de son parcours de formation et d'orientation

Se familiariser avec l'environnement économique, les entreprises, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés Savoir s'auto évaluer et être capable de décrire ses intérêts, ses compétences et ses acquis Etre capable de mobiliser ses ressources

intellectuelles dans diverses situations Identifier ses points forts et ses points faibles dans des situations variées

#### Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C, palier 3) Etre acteur de son parcours de formation et d'orientation

Se familiariser avec l'environnement économique, les entreprises, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés Savoir s'auto évaluer et être capable de décrire ses intérêts, ses compétences et ses acquis Etre capable de mobiliser ses ressources

intellectuelles dans diverses situations Identifier ses points forts et ses points faibles dans des situations variées

Ouverture et approfondissement sur le monde de l'entreprise Travail sur l'insertion professionnelle Exploiter ses atouts, ses centres d'intérêts, ses valeurs,..., se mettre en valeur Rédiger : lettre de motivation, CV, Préparer : un entretien d'embauche.

Méthodologie

#### **BESOIN: EXPLOITER SES** PERIODES DE FORMATION **EN ENTREPRISE**

professionnelle:

2nde 1ère Tle

Confronter ses expériences, mutualiser ses acquis, faire les liens entre la formation en entreprise et celle en établissement, planifier des séances de remédiation. Pratiquer l'analyse réflexive

#### Compétence 4 La maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication (S3C, palier 3)

Le niveau requis au palier 3 pour la maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication est celui du brevet informatique et internet niveau collège.

Créer, produire, traiter, exploiter des données Saisir et mettre en page un texte

#### Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C, palier 3)

économique, les entreprises, les métiers de secteurs et de niveaux de qualification variés Connaître les parcours de formation correspondant à ces métiers et les possibilités de Entretien individualisé avec chacun des élèves pour finaliser le diagnostic afin de développer et d'étayer le projet de l'élève Intervention du COP pour travailler les motivations Confirmation du projet

professionnel avec rencontre

1ère 2nde Tle

5

#### **BESOIN**: SE REPERER DANS SON PARCOURS DE **FORMATION**

Atelier « projet personnel et professionnel »

Etre acteur de son parcours de formation et d'orientation Se familiariser avec l'environnement

profession Connaître formation, d'études ( l'avenir), Découvrir différents Se repére	les itinérain la poursuit se projeter les facettes	res de e dans s des rmation,	Bac pro cuisine et CSR : C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie	de professionnels; identification des aspects moins connus des métiers de la filière  Atelier à développer au cours du séminaire d'accueil Support: « Mon projet professionnel » (Mme Boussange / Mme Milési)
ATELIER DE SOUTIEN			COMPETENCES CIBLES Compétences du Socle commun (palier 3) et compétences professionnelles	Exemples d'activités collectés au sein des équipes des établissements
BESOIN: ASSURER UN SOUTIEN 2nde 1ère Tle			Compétence 1 La maîtrise de la langue française (S3C, palier 3) Compétence 2 La pratique d'une langue vivante étrangère (S3C, palier 3) Le niveau requis au palier 3 pour la pratique	Renforcement de l'acquisition des compétences du socle commun de connaissances et de compétences Aide individualisée ou en petit
+++	+++	+++	d'une le peut e étre perè re est estri du pire en AO du	

Soutien ciblé sur des compétences disciplinaires (de

l'enseignement général<sup>1</sup>, de l'enseignement professionnel) voire transdisciplinaires, au cours de la formation (à des étapes clefs ou non : avant la certification intermédiaire, ...)

d'une langue étrangère est celui du niveau A2 du cadre européen commun de référence pour les langues

Compétence 3 Les principaux éléments de mathématiques et la culture scientifique et technologique (S3C, palier 3)

Pratiquer une démarche scientifique et technologique, résoudre des problèmes dont réaliser, manipuler, mesurer, calculer, appliquer des consignes

et raisonner, argumenter, pratiquer une démarche expérimentale ou technologique, démontrer

Compétence 4 La maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication (S3C, palier 3)

Le niveau requis au palier 3 pour la maîtrise des techniques usuelles de l'information et de la communication est celui du brevet informatique et internet niveau collège

Compétence 5 La culture humaniste (S3C, palier 3)

Baccalauréat professionnel cuisine / CSR : Tout ou partie des compétences professionnelles des référentiels **Exemple en cuisine : C1-2. MAITRISER les** bases de la cuisine, C1-3 CUISINER, ... **Exemple en CSR: C1-1. PRENDRE EN** CHARGE la clientèle, C1-3. VENDRE des prestations, ...

professionnels;

alisée ou en petit groupe sur de points précis des programmes

Atelier de révision, études dirigées ...

Utilisation des TICE Exemples:

Soutien en informatique Accompagnement / validation du B2icollège / B2i lycée et CFA

Soutien en français et en histoire géographie : Soutien en mathématiques Exemple: ATELIER convertir les unités de mesure (peser, mesurer, calculer ...)

Soutien en Gestion : bases de calculs commerciaux (réductions, TVA, ...)

Soutien en langue vivante (par exemple, en LV2 pour les élèves en réorientation, ou pour les élèves préparant une PFMP à l'étranger en lien avec d'établissement projet d'ouverture à l'Europe et à l'International)

Soutien professionnel:

Par exemple, développer chez ľélève des compétences professionnelles liées l'accueil et à la prise en charge des clients, ...

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> En enseignement général, il est peut-être plus pertinent d'envisager des actions par niveau de formation (2nde, 1ère et terminale) plutôt que des actions par division

## ATELIER D'APPROFONDISSEMENT

#### **COMPETENCES CIBLES**

Exemples d'activités collectés au sein des équipes des établissements

Aide pour les élèves repérés

Compétences du Socle commun (palier 3) et compétences professionnelles

## BESOIN : APPROFONDIR pour poursuivre

2nde 1ère Tle

Approfondissement ciblé sur des compétences disciplinaires (de l'enseignement général et/ou de l'enseignement professionnel) voire transdisciplinaires Compétences du socle (palier 4)

Baccalauréat professionnel cuisine / CSR : Tout ou partie des compétences professionnelles des référentiels comme étant capables d'aller en enseignement supérieur (BTS, IUT, etc...)
Seconde langue vivante
Exemple : ATELIER
PASSERELLE (préparation à la poursuite d'études en BTS, changement de spécialité au sein d'un même champ de formation, ...)
Autre exemple : ATELIER DE

CERTIFICATION de compétences professionnelles (exemple : caféologie dans les filières Hôtellerie Restauration) dans le cas d'élèves souhaitant au cours de leur cursus de formation et en lien avec leur projet personnel et professionnel, faire valoir une maîtrise de compétences particulière (dans leur CV, auprès de futurs employeurs, ...).

PREPARATION A UN
CONCOURS (professionnel
ou autres)
Entrainer, accompagner l'élève
dans la préparation à un
concours

Autre exemple : ATELIER DE

# BESOIN: DEVELOPPER SA CULTURE (artistique, littéraire, scientifique, ...)

2nde 1ère Tle

Permettre l'accès des élèves à des manifestations culturelles, s'ouvrir à d'autres formes de culture, exploiter dans son champ professionnel les acquis de ces rencontres – de ces visites, ...

## Compétence 5 La culture humaniste <u>(S3C, palier 3)</u>

Avoir des connaissances et des repères Relevant de la culture littéraire : œuvres littéraires du patrimoine

Relevant de la culture artistique : œuvres picturales, musicales, scéniques, architecturales ou cinématographiques du patrimoine

## Faire preuve de sensibilité, d'esprit critique, de curiosité

Être sensible aux enjeux esthétiques et humains d'un texte littéraire

Être sensible aux enjeux esthétiques et humains d'une œuvre artistique

Être capable de porter un regard critique sur un fait, un document, une œuvre

Manifester sa curiosité pour l'actualité et pour les activités culturelles ou artistiques

## Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C, palier 3)

Faire preuve d'initiatives

Activités théâtrales ou sportives pour développer l'estime de soi, animés par des intervenants compétents ; connaissance de soi

Exemple : ATELIER CINEMA Exemple : ATELIER

Calligraphie et enluminures

Mettre les élèves en activité dans le cadre d'ateliers de découverte :

> scientifique (les ateliers de Cuisine moléculaire, ...),

Exemple : ATELIER SCIENCE

artistique (les ateliers de design culinaire,

	S'engager dans un projet individuel S'intégrer et coopérer dans un projet collectif Manifester curiosité, créativité, motivation à travers des activités conduites ou reconnues par l'établissement Assumer des rôles, prendre des initiatives et des décisions	),  Exemple : ATELIE  ARTISTIQUE
	Baccalauréat professionnel cuisine / CSR : C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité,)	
BESOIN: DEVELOPPER  MES CAPACITES  PHYSIQUES et  SENSORIELLES  2nde 1ère Tle  +++ +++  +++  Développer la pratique du  sport, la maitrise de son corps, les gestes et postures  Développer ses perceptions  sensorielles, les pratiques  d'analyse comparative,	Compétence 7 L'autonomie et l'initiative (S3C, palier 3)  Etre capable de mobiliser ses ressources intellectuelles dans diverses situations  Mobiliser à bon escient ses capacités motrices dans le cadre d'une pratique physique (sportive ou artistique) adaptée à son potentiel Savoir nager  Baccalauréat professionnel cuisine / CSR : C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions	Exemple : ATELIER sport