

- On propose
9 séances
3 modalités d'enseignement (Ateliers expérimentaux, APS et culture professionnelle technologique)
Des démarches pédagogiques variées dont certaines adaptables directement au CAP cuisine et HCR.
Des séances « clé en main contextualisées » pour qu'elles soient de suite opérationnelles pour les collègues enseignants.

- Dans ce guide on trouve 9 fiches d'intention et de scénario pédagogique simplifiées à partir desquelles on peut accéder aux séances dans leur intégralité avec également les FISP détaillées.

- Les prérequis sont bien sûr des notions techniques et de connaissances faisant partie des contenus des référentiels existants CAP et BAC PRO. Je précise ceci pour bien signifier que ces séances viennent en «complémentarité» des notions déjà traitées dans le contenu des apprentissages des diplômes professionnels existants.

- Sans entrer dans le détail des contenus de ces séances car ce serait trop long à expliquer, je voudrais simplement et en guise d'exemple aborder quelques notions transversales en lien avec les enjeux précédemment abordés que l'on retrouve dans ces séances de par l'importance des thématiques :

- Il y a en premier lieu une volonté de sensibiliser et un désir d'éduquer plus sur l'importance de l'acte d'achat « un acte plus que jamais responsable aujourd'hui » ceci sans exclure aucun mode d'approvisionnement mais en sollicitant la réflexion des élèves sur le fait d'aller vers des démarches de plus en plus durables pour s'approvisionner.
- Vient ensuite dans ces exemples de séance l'aspect nutritionnel des préparations culinaires en restauration commerciale.

- Des séances qui ont pour but de systématiser chez les futurs professionnels la réflexion et les questionnements à ce sujet notamment sur l'offre commerciale quel que soit le niveau qualitatif des prestations.

Pour ce faire on aborde une nouvelle fois le choix des produits, on aborde bien sûr l'action du cuisiner, de la cuisinière en minimisant l'usage du sucre, des matières grasses et du sel par exemple tout en maintenant un excellent niveau de qualité gustative.

Nous devons passer pour cela par un ajustement et une adaptation des techniques culinaires.

- En guise de dernier exemple, il y a la revalorisation du végétal. Il y a là très clairement

un « continent » à explorer. Ceci sera sans aucun doute passionnant pour tous les collègues qui voudront s'emparer sans attendre de cette démarche d'actualisation de nos enseignements.

Les possibilités d'expérimentation et de mise en application sont immenses ce sera à chaque enseignant de s'approprier le sujet pour en établir des thèmes de travail auprès des élèves dans toutes les modalités d'enseignement.

Je m'arrête là pour les exemples, il y bien sûr beaucoup d'autres thèmes à aborder qui sont proposés dans le guide.

Ces séances que nous espérons attractives par leur diversité et leur aspect opérationnel sont là pour faire office de « starter » auprès des collègues.

Je voudrais remercier toutes les personnes qui nous ont permis de peaufiner, d'ajuster notre travail, qui sont pour la plupart ici présentes, et bien sûr M. Muzard qui a apporté toute son expertise et beaucoup de son temps aussi. C'était un travail particulièrement enrichissant.

Merci pour votre écoute et votre attention.