



PORTAIL DE FICHES INTERACTIVES



De nombreuses questions récurrentes nous parviennent au sujet du site de fiches interactives. Voici quelques éléments de réponse qui pourraient vous servir.

Les sites nationaux de ressources sont liés : hôtellerie-restauration et métiers de l'alimentation sont les sites officiels des deux réseaux nationaux de ressources de ces deux filières distinctes.



Pourquoi les lier ? C'est un constat : les lycées des métiers et les CFA sont nombreux à proposer des cursus de ces deux filières de formation. C'est souvent le cas avec des formations en pâtisserie, boulangerie, fromagerie, etc.



Autre raison : deux autres sites intéressent les deux filières, à savoir la WebTV et le portail de fiches interactives.

Qui a créé le site des fiches ?



Johan Pustoch, Chef de projet Web aujourd'hui à la Drane de Normandie a créé ce site et tous les systèmes informatiques qu'il embarque.



Philippe Roca, Responsable des Services Numériques - Développement web à la Dane de l'académie de Versailles poursuit les développements informatiques. Johan, comme Philippe sont des collègues et amis remarquables qui se sont très fortement impliqués dans ce projet. Sans eux, rien ne serait. Et depuis la migration des sites depuis le Datacenter de Vitry vers les serveurs de la DSI de l'académie de Versailles, **Philippe Roca** n'a de cesse de nous faciliter la création des fiches et l'administration de ce site ; il développe spontanément des solutions qui rendent notre quotidien plus aisé, toujours dans la bonne humeur et avec une acuité qui démontre son double intérêt pour son métier d'informaticien, mais aussi pour nos deux filières de formation.

Quelles fiches ? Et qui les fait ?

 **Tout le monde peut proposer des fiches.** D'ailleurs le site héberge des fiches d'enseignants, de formateurs, de professionnels et d'élèves ! J'ai réalisé deux fiches de café expresso, mais on peut imaginer d'autres productions en services et commercialisation, en alimentation ; les Bouchers Charcutiers Traiteurs, les Poissonniers Écaillers Traiteurs, les Boulangers, les Pâtisseries travaillent certainement avec des fiches techniques...

 Le format attendu est simple : **tous les formats sont les bienvenus**, avec un impératif et un seul, proposer une photographie de bonne qualité du produit fini (en jpeg, png ou autre).

 Vous proposez votre fiche en portrait, paysage, peu importe car elle sera recopiée vers les bases de données du site des fiches interactives. Que ce soit en **Word, ODT, PDF, Texte**, on doit recopier...

 Sur le site, le format vertical sera toujours le même. Ça, on ne peut pas le changer.

 **Laurent Nadiras** qui travaille à temps partiel avec moi depuis plusieurs années et moi-même avons accès aux bases de données du site et nous **sommes les seuls habilités** à les renseigner et les publier.

 **Contacts et envois :**

 Serge.Raynaud@ac-versailles.fr

 Laurent.Nadiras@ac-versailles.fr

Les fiches interactives pour qui ?

 **Cela intéresse quelles disciplines ?** Tous les champs disciplinaires sont concernés : alimentation, cuisine, pâtisserie, sciences, gestion, français, etc.

 **En cuisine, pâtisserie, services, alimentation :** les fiches sont des outils indispensables à la maîtrise des productions dans leurs dimensions professionnelles.

 **En sciences :** les fiches proposent systématiquement des valeurs nutritives et des apports calculés automatiquement.

 **En gestion :** les fiches sont des supports réalistes des bases de gestion d'une entreprise.

Peut-on modifier les données affichées ?

 **Bien sûr !** Tout ce qui est affiché en rouge dans chaque fiche peut être modifié par les usagers :

 Nombre de couverts : 1, 2, 4, 5, 8, 10, 20, 50 ou 100 couverts, à vous de choisir !

 Coefficient multiplicateur ;

 PUHT de chaque denrée utilisée ;

 Masquer ou afficher les prix ;

 Imprimer, avec ou sans les prix, en PDF ou en version papier.

Vos données modifiées ne seront pas enregistrées dans la base de données et si vous actualisez ou rechargez la page, la fiche reviendra à son état initial. Mais ces possibilités peuvent aider à comprendre des bases de gestion, proposer aux élèves des exercices réalistes de gestion, composer un menu en prenant en considération les apports alimentaires recommandés, demander à des élèves de rechercher des prix de produits et les comparer, voir l'incidence du coût matière HT sur le prix de vente HT, etc.

Certaines techniques sont affichées en rouge et parfois il y a un « + » ; pourquoi ?

-  **Une technique en rouge est cliquable** et identifiée par le sigle «  » et permet l'accès à une vidéo ou une image qui montre la technique ou une technique similaire.
-  Quand il n'existe pas de vidéos on propose parfois une photo ou un croquis.
-  Chaque signe « + » est cliquable et il ouvre un texte qui explique le déroulement précis de la technique, propose des conseils, donne des informations. Le « + » se transforme alors en « - » pour refermer le texte si besoin.

Comment cela se passe ?

-  **Pour comprendre, le mieux est de prendre un exemple de contribution :**



 « [Pêches pochées au basilic et fruits rouges](#) »



 « [Entremets Mûre Sauvage](#) »

-  Ces deux fiches ont été réalisées par **Emmanuel Delmont**, PLP Pâtissier au lycée Jules Le Cesne en Mention complémentaire Cuisinier en desserts de restaurant, Le Havre - Académie de Normandie.
 -  **Emmanuel** m'a contacté par mail ;
 -  Nous avons échangé et il m'a envoyé des fiches au format Word® ;
 -  Puis nous nous sommes contactés par téléphone, simplement, entre collègues ;
 -  Désormais, je publie ses fiches et il me contacte quand il souhaite apporter des corrections ou des compléments d'information ;
 -  Cela lui permet de voir « ses » fiches et de faire tous les liens qu'il souhaite, y compris dans i-Prof au titre de sa contribution aux sites nationaux de ressources ;
 -  Il reste l'auteur de ses contributions.

C'est tout simple, convivial et les retours des élèves sont enthousiastes. Quant à **Emmanuel**, il est ravi, comme les autres personnes qui, avant lui, nous ont envoyé des fiches !

Cela permet aussi de montrer au plus grand nombre son établissement scolaire et ses élèves, son académie et sa région d'exercice.