



Filière Alimentation

Compétences et interdisciplinarité

Christiane Ribat – IEN EG – Jacqueline Meiller – IEN SBSSA

Au sommaire

- Point d'étape
 - retour sur ce qui a déjà été réalisé
- Contenu des journées de formation
 - J1 – le 21 janvier 2014
 - présentation des situations réalisées dans les établissements par les équipes
 - amélioration et intégration dans un PPF
 - J 2 – le 09 avril 2014
 - la vidéo au service de la formation
 - côté enseignant
 - côté apprenant

Formations académiques filière alimentation

- 02 et 20 Mars 2012
 - 22 janvier et 13 mars 2013
 - 21 janvier et 09 avril 2014
-
- professeurs et formateurs de spécialité (technologie et pratique)
 - professeurs et formateurs en biotechnologie
 - professeurs d'économie gestion

Enjeux de la formation

- identifier de situations emblématiques constructrices de compétences
- créer ces situations en interdisciplinarité
- mettre les compétences de l'apprenant au cœur de la construction de sa formation
- créer progressivement un PPF par établissement

2012-2013 : des connaissances aux compétences

- Règlements hygiène et sécurité sanitaire – intervention de Mme Costaz
- Quelles situations d'enseignement et quelles connaissances pour quelles compétences ?
- Le suivi de l'évolution des compétences

L'élève et la complémentarité des enseignements

- Démarche expérimentale
- Cours magistral
- Situation problème
- Situation de certification

Différentes modalités

Différents lieux

- Laboratoire
- Salle banalisée
- Salle de sciences
- CDI
- Milieu professionnel

- Années
- Mois
- Semaines
- Le temps élève
- Le temps enseignant

Différents temps

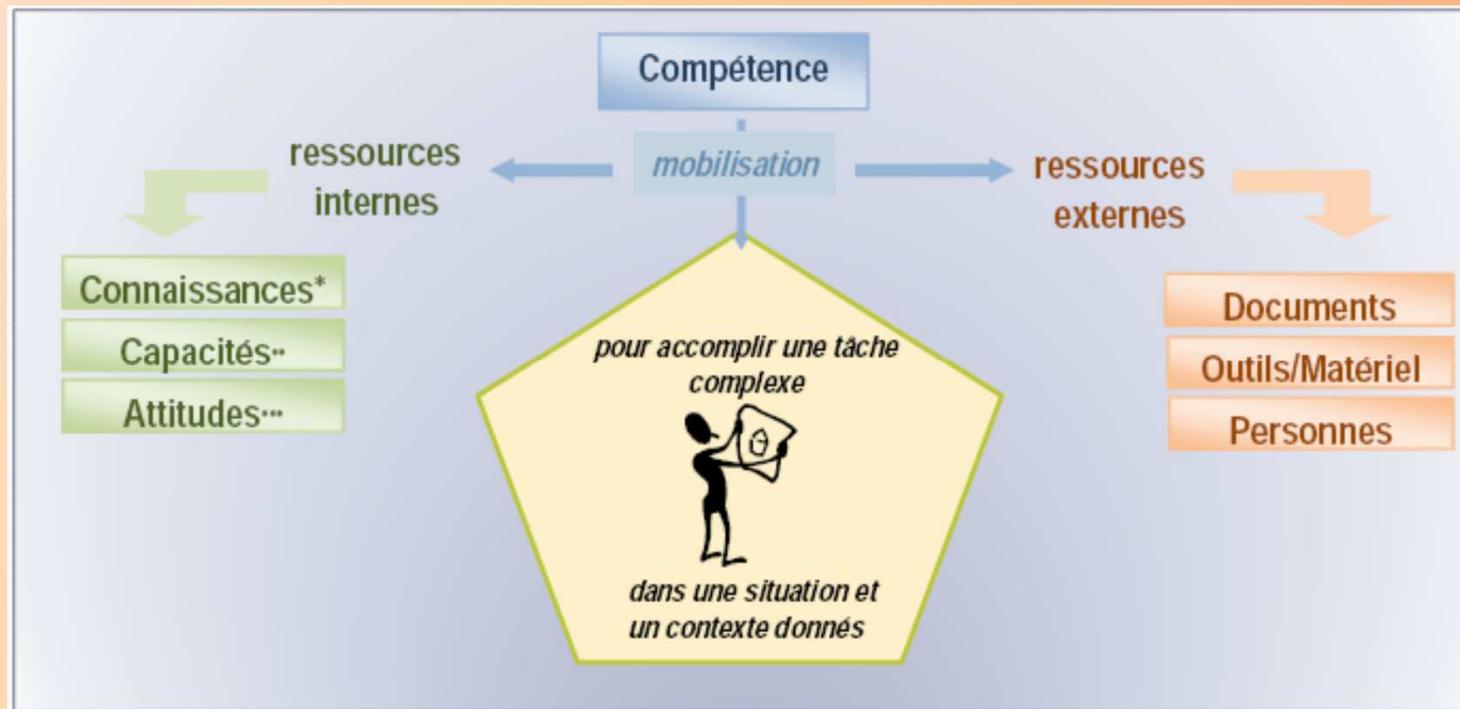
Différents intervenants

- **Un enseignant de spécialité (technique, scientifique, générale, pratique, documentaliste...)**
- **Co animation : plusieurs enseignants**
- **Le tuteur / maître d'apprentissage**

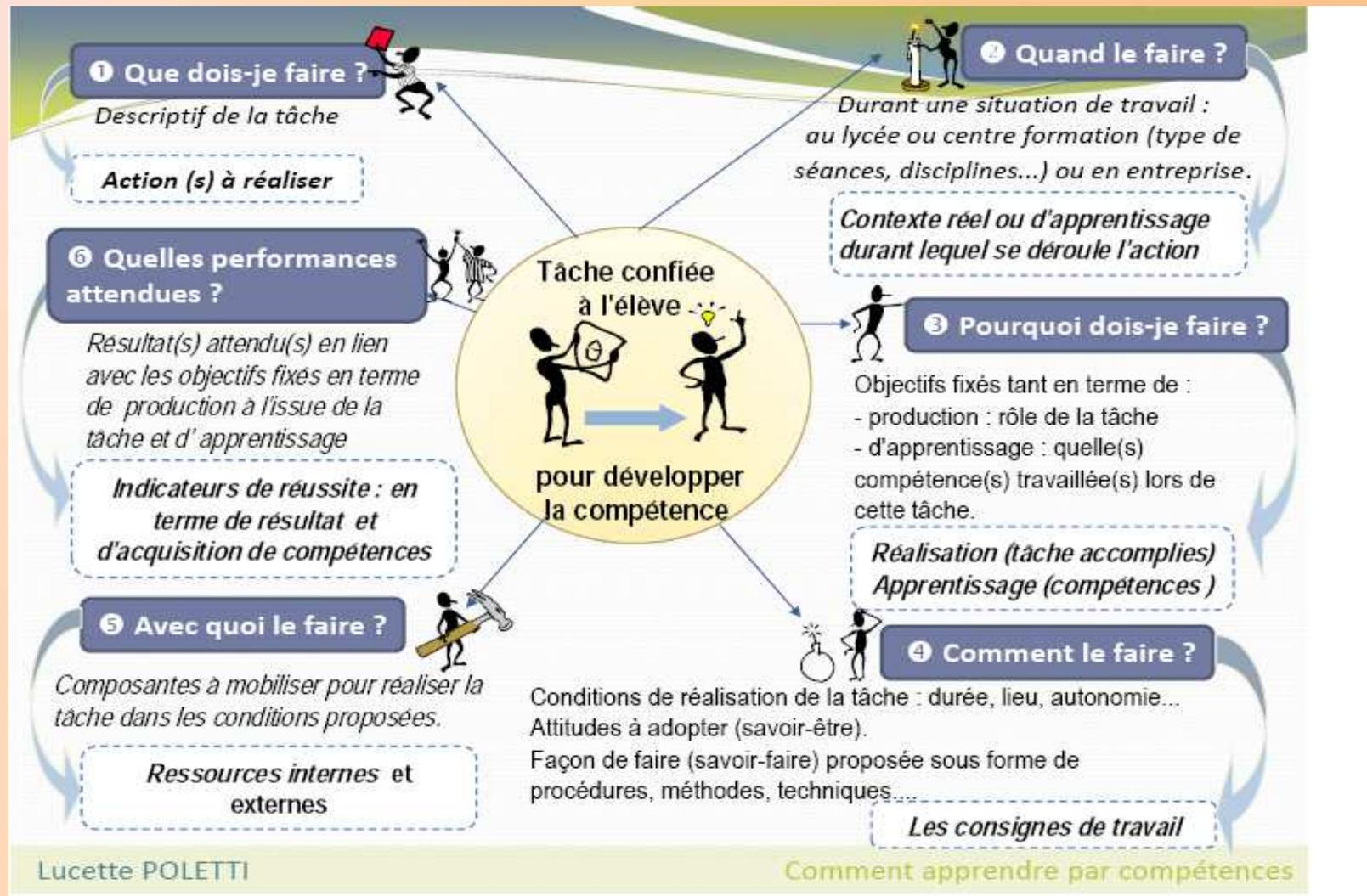
Les compétences développées

L'entrée dans la formation se fait par la compétence

Dérive possible : une entrée par une suite de techniques « techniciennes » ou professionnelles

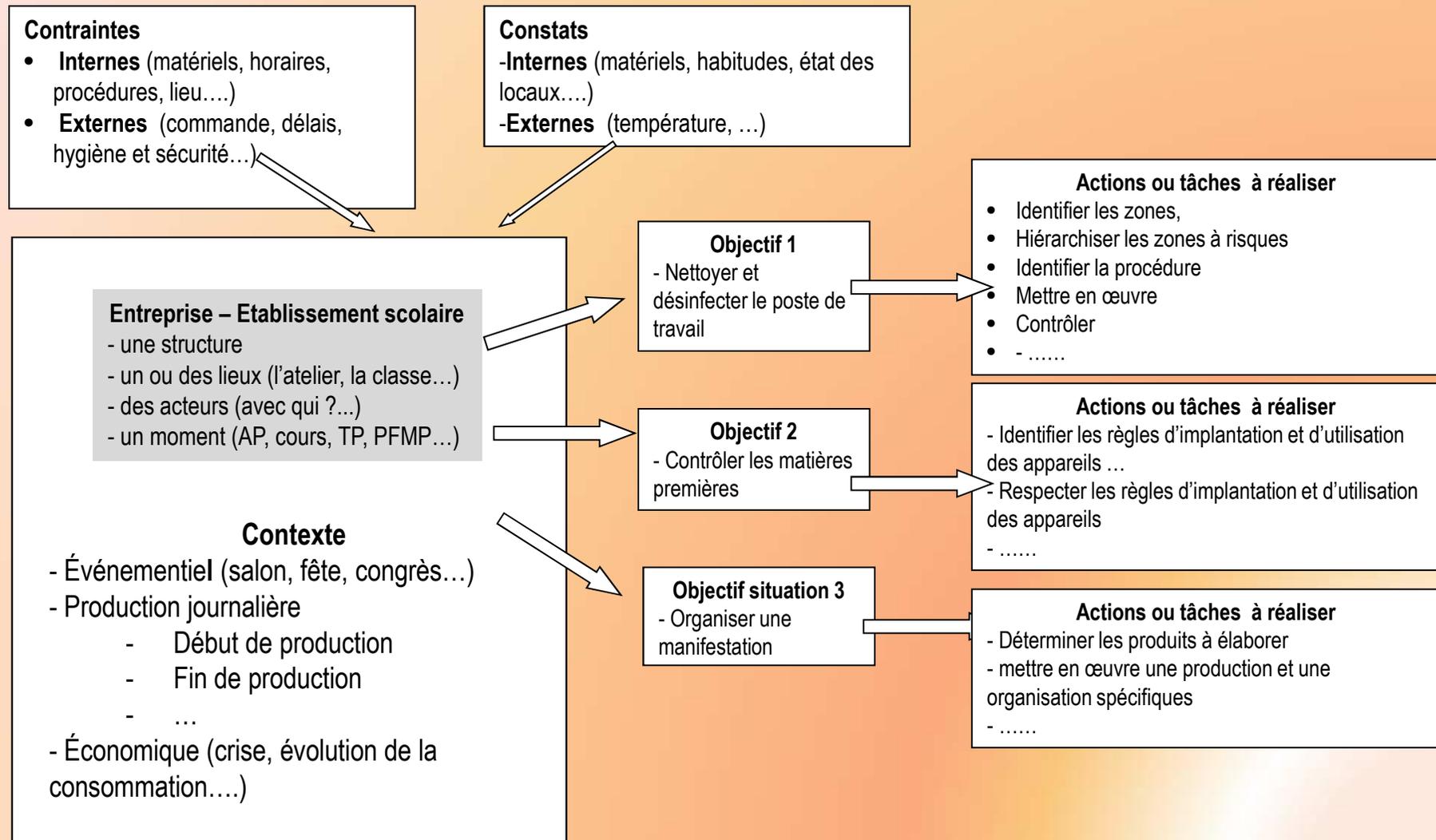


Enseigner par compétences



Le contexte professionnel

Le contexte professionnel crée des problématiques à solutionner



Envoi du 17 juin 2013

- le tableau d'analyse des situations pédagogiques proposées par les équipes ;
- les diaporamas supports de l'animation ;
- la maquette de construction pluridisciplinaire de situation ;
- le fichier « suivi des compétences bac pro BP »
- Les consignes pour réaliser les situations

« Afin d'optimiser cette mise en commun, nous vous demandons de nous indiquer avant fin septembre, à ien@ac-lyon.fr à l'attention de mesdames Jacqueline Meiller IEN ET SBSSA, Christiane Ribat IEN ET économie gestion :

- le diplôme sur lequel vous avez choisi de faire porter votre action ;
- l'identification de la situation retenue : celle-ci constituant un élément du projet de formation, elle sera rédigée conformément aux préconisations énoncées en mars 2013 : elle peut être soit une amélioration de l'ébauche présentée par l'équipe dans le cadre de la formation de mars 2013 (exemple : Livraison par le fournisseur et réception stockage des matières premières utilisées en boulangerie et pâtisserie), soit une nouvelle proposition.

Nous vous rappelons que nous avons convenu que vous présenterez lors de la première journée de formation (courant janvier 2014) le résultat de vos travaux et leur positionnement dans le calendrier de la formation de l'élève. »

Envoi de septembre 2013

■ CERFA

- de déclaration concernant les établissements préparant, traitant, transformant, manipulant, entreposant, exposant, mettant en vente ou vendant des denrées animales ou d'origine animale ;
- de dérogation à l'obligation d'agrément sanitaire

■ **Doc alerte sanitaire : Documents d'aide à la détermination des mesures de gestion des alertes sanitaires**

- GUIDE D'AIDE À LA GESTION DES ALERTES D'ORIGINE ALIMENTAIRE entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié
 - Fiche de transmission de l'alerte (annexe VII du guide)

■ **Doc étiquetage : Guide de l'étiquetage des aliments**

■ **GBPH et doc techniques professionnelles : guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP et documentation technique professionnelle**

NB : les Guides mis à votre disposition ne sont pas tous diffusables, ils doivent être exclusivement réservés à un usage pédagogique à destination des classes que vous avez en responsabilité et en aucun cas faire l'objet d'une diffusion en dehors de l'établissement.

- Différents GBPH dont certains non diffusables en format.pdf
- Différents guides en lien avec les produits
- Accès intranet au Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt : Liste des guides validés actuels et en cours de révision
- LISTE DES GUIDES FRANÇAIS EN COURS D'EVALUATION
- Plan maitrise sanitaire adapté entreprises artisanales
- Bonnes pratiques concernant l'environnement durable
- Livret de traçabilité dans les entreprises artisanales de charcuterie traiteur

■ **Notes de services**

- Durée de vie microbiologique des aliments
- Remise directe
- composition du dossier agrément
- Contrôle PMS
- Dérogation - commerce détail

■ **Le compte rendu des journées de formation 2013**

■ **DIAPO : Diaporamas utilisés par Mme Costaz**

■ **Vademecum**

- Gestion des MRS bovins chez les bouchers autorisés
- Atelier de découpe, viande hachée, préparation de viande, VSM
- Distribution et métiers de bouche
- Restauration commerciale

Sur les clés adressées le 04 décembre 2013

- Le contenu de l'envoi de septembre
- VIDEO : interview filmée de Mme COSTAZ, reprenant les principaux points évoqués lors de ses interventions
- Les différents courriers des IEN

Présentation des situations créées

- **la situation retenue complète** (fiche pédagogique et supports élève) si possible mise en œuvre ; prévoir en plus de sa présentation collégiale, d'énoncer les obstacles rencontrés, les solutions apportées, les effets sur les élèves, la classe, l'équipe, l'établissement... ;
- **l'ébauche d'une autre situation**, présentée en utilisant la maquette de construction de situation pluridisciplinaire ;

2013-2014 - Construire le projet de formation

Pour que l'élève devienne un professionnel compétent et intègre les bases fondamentales des différents domaines

- donner du sens
- développer chez lui à travers des situations professionnelles des capacités de réflexion et d'adaptation

Construction d'un plan prévisionnel de formation :

- des compétences à développer
- des savoirs indispensables à la maîtrise des compétences
- des savoirs faire
- une progression dans la complexité
- des apprentissage formels et informels
- des situations porteuses de sens
- des temps de réflexion, de prise de recul sur l'action

2013-2014 - Construire le projet de formation

L'articulation des situations

■ AVEC QUOI ?

Documents, matières, analyses, vécu des élèves, connaissances, matériels, outils, ...

■ COMMENT ?

Cours magistral, expérimentation, pratiques, AP, EGLS, projet, intervention de professionnels, visites...

Seul, en co animation, avec un professionnel ...

■ OÙ ?

Laboratoire, salle de cours, entreprise, ...

■ Quand ?

Année, mois, avant ou après une période en milieu professionnel, avant ou après le cours d'une autre matière...

■ Qui ? Avec Qui ?

Professeur, formateur, du domaine professionnel, de sciences appliquées, d'économie gestion, d'enseignement général
Professionnel, tuteur, ...

Maquette de travail : construction pluridisciplinaire de situation

Formation :

Bac Pro boulanger pâtissier

Bac Pro boucher charcutier traiteur

CAP Pâtissier

BEP boucher charcutier

BP Boulanger

CAP Boulanger

MC Boulangerie spécialisée

Identification de la situation

2 quelle situation support du développement de la compétence

Durée totale

4

Planification prévue **6**

→ ébauche du projet de formation

Qui et quelle domaine	Compétences terminales visées	Temps prévu	Lieu	Contenus développés (ex : S1.2 ou S4.1)	Autres modalités
Technologie	1 quelle(s) compétence(s) repérage dans référentiel et le tableau compétences – savoirs	4 Quelle durée ?	3 où ?	1 quels) savoir(s) repérage dans référentiel et le tableau compétences – savoirs	5 Avec quoi, Comment ? Quelle(s) activité(s), en amont, pendant, en aval, quelle articulation ?... Cours magistral, expérimentation, pratique, AP, EGLS, projet, intervention de professionnels, visites....
Pratique					
Sciences appliquées					
économie gestion					
Lien avec enseignement général, les projets, PPCP, accompagnement personnalisé, PSE...					
Lien avec le milieu professionnel					
Avant					
Pendant					
Après					

2013-2014 - Construire le projet de formation

● ● ● ●
À partir du travail demandé

- **l'ébauche du projet de formation** pour le diplôme choisi (possibilité d'utiliser ou non le support présenté le 13 mars « suivi des compétences bac pro BP ») en précisant, pour chaque situation, sa place dans le projet de formation ; prévoir la présentation collégiale des conclusions de l'analyse réflexive de cette conception en équipe (obstacles, freins, leviers, solutions, innovations, effets, nouveaux besoins...).

En utilisant les situations présentées

- améliorer les situations à l'aide à partir des suggestions collégiales et les intégrer dans le plan prévisionnel de formation, les siennes, celles des autres