**CO-INTERVENTION DANS LE CADRE D’UN PROJET - 2NDE BAC PRO CUISINE/CSR**

**Présentation de la réflexion présidant à la co-intervention en projet**

Les professeurs de Français et d’enseignement professionnel vont intervenir ensemble dans le cadre des 30 heures de co-intervention pour la première année de formation.

Ils commencent par prendre connaissance du référentiel et du programme de chacun et déterminent, dans le Référentiel d’Activités Professionnelles (RAP), la ou les activités propices à l’élaboration d’une séquence de co-intervention.

Les deux professeurs décident de conduire une séquence de co-intervention qui fasse le lien avec les situations professionnelles qui ont été observées et travaillées au cours de la PFMP ou dans l’établissement de formation.

Le choix se porte sur les activités « **La maîtrise de la communication en situations professionnelles** ».

Dans le programme de Français, cette séquence permettra de travailler les compétences « **Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer dans des situations de communication diverses** » « **Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire, adapter son expression écrite selon les situations et les destinataires** » « **Devenir un lecteur compétent** » et « **Confronter des connaissances et des expériences pour se construire** ». Elle s’inscrit dans l’objet d’étude «  **Les circuits de l’information** » et dans la perspective d’étude « **Dire, écrire, lire le métier** ».

Les deux professeurs élaborent un scénario de séquence dont la finalité est la réalisation d’un book professionnel qui permettra aux élèves de recueillir, collecter et hiérarchiser toutes les informations, les expériences autour de leur futur métier mais aussi de garder trace de leurs impressions et leurs réflexions de lecteurs sur des œuvres abordant leur métier. Les séances co-construites permettent aux élèves de mieux distinguer les livres dits professionnels de ceux qui sont fictionnels, d’en comprendre leur construction, afin de réfléchir sur les apports de la littérature dans leur construction professionnelle.

Ce projet fait alterner des séances de co-intervention (les deux professeurs ensemble avec la classe) avec des séances disciplinaires dans lesquelles sont développées des activités qui s’inscrivent dans le déroulement global du projet et réactivent des compétences travaillées dans des séquences disciplinaires ou de co-intervention ultérieures.

 **Scénario pédagogique**

|  |  |
| --- | --- |
| **Intitulé du projet** | **APPRENDRE MON MÉTIER GRÂCE AUX LIVRES** |
| **Classe**  | 2nde BAC PRO Cuisine/CSR.  |
| **Pilotes** | Le professeur d’enseignement professionnel et le professeur de français |
| **Objectif professionnel** | S’informer pour mieux découvrir et comprendre le métier pour ensuite réfléchir à ses motivations professionnelles. |
| **Objectif Lettres** | S’interroger, en réception et en production, sur les spécificités des guides gastronomiques. |
| **Objectif global de la co-intervention** | Mise en place d’un book professionnel : réalisation d’une page de guide du restaurant d’application. |
| **Situation professionnelle problématisée**  | Lire la presse professionnelle, ce qui ne va pas de soi pour les élèves. |
| **Supports de travail** | Articles de presse, interviews - guides gastronomiques, guides touristiques - sites internet. |
| **Travail de l’équipe de co-intervention** | **En amont** | Concertation de l’équipe - élaboration du planning et des séquences. |
| **Au début du projet** | Élaboration d’un livre de bord. |
| **Durant le projet** | Réunion de régulation de mi-parcours. |
| **Finalisation du projet** | Réalisation d’une page de guide pour alimenter le book professionnel. |
| **Durée du projet** | Selon les besoins estimés par l’équipe compte tenu du profil de la classe. |
| **Enseignement LETTRES****Séquence 1 :** Apprendre mon métier grâce aux livres**Problématique :** Un guide peut-il me donner une information fiable?**Objectifs :** S’interroger sur le contexte de production d’un guide, identifier les sources; Rédiger une page de guide en tenant compte des contraintes d’un genre.**Finalités :** S’informer, se former, comprendre le monde, informer, …**Supports utilisés (groupement de textes) :** guide touristique, guide gastronomique. | **Enseignement PROFESSIONNEL****Séquence 1 :** En quoi suis-je fait pour les métiers de la cuisine (ou CSR) ?**Problématique :** S’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement dès le début de ma formation peut m’assurer et renforcer ma motivation pour le métier que j’ai choisi ?**Finalités :** S’informer, se former, comprendre le métier pour s'assurer et renforcer ses motivations. |
| **Enseignement en co–intervention adaptable en atelier professionnel et en salle de classe****Séance de lancement.** Un livre peut-il m’apprendre mon métier? **Objectif :** Apprécier le degré de fiction de divers supports écrits concernant les métiers de la cuisine (ou CSR)**Problématique :** Des lectures peuvent-elles m’aider à exercer le métier de cuisinier ? **Dominante orale :** Partager les connaissances sur le métier, présenter différents supports de lecture.**Supports en lien avec le métier :** Corpus mêlant des supports professionnels (articles de presse, magazines culinaires, guides touristiques, guides gastronomiques, …) et des supports fictionnels (romans, nouvelles, bandes dessinées, romans graphiques, blogs, …). **Activités lettres et professionnelles :** Les élèves réalisent des recherches par groupes au sein du CDI de supports traitant du métier dans l’objectif de les présenter à la classe, d’identifier les genres (possibilité d’identifier un, deux ou trois volontaires, aide possible du collègue documentaliste) puis brainstorming sur les propositions élèves enrichi par les apports de lectures partagées des 2 professeurs (sorte de café littéraire), avec possibilité de présenter des lectures « coup de cœur » ou pas.**Finalité de la séance de co-intervention: Rédaction des premières hypothèses à la problématique de séance en justifiant l’intérêt des activités sur leur construction professionnelle (lexique du ressenti, des émotions, et réinvestissement du lexique professionnel).** |
| **Séance 1.** Les coulisses d’un guide **Problématique :** En quoi suis-je désormais concerné(e) par différents guides? **Objectifs :** S’intéresser à l’actualité, au contexte de production d’une information, comprendre le rôle et la construction de différents guides.**Compétences visées :** se repérer dans un flux de données et en extraire une information. **Dominante lecture** : Confrontation des trois types de guides (guide touristique, guide gastronomique et guide régional) afin d’en dégager leurs mécanismes de construction.**Supports utilisés :** un guide touristique (guide vert Michelin), un guide gastronomique (guide Gault et Millau) et le guide régional (*Les Gens du Nord*, G. Deffrennes).**Activités :** **LIRE pour comprendre** le rôle de différents guides, comprendre leur construction en opposant deux types de guides en lien avec leur champ professionnel: le guide touristique (établissements, spécialités locales, patrimoine, visites, …) et le guide gastronomique (les restaurants, les plats phares, les qualités, l’évaluation par établissement, les prix, ...). | **Séance 1.** Les restaurateurs de ma région dans un guide**Problématique**: Comment trouver les informations concernant les restaurateurs et quelles utilisations en faire ?**Objectifs** : Développer sa culture et curiosité professionnelle (connaissance des terroirs, des spécialités, des contextes professionnels …), comprendre sa région, repérer les restaurants mythiques de sa région et leur histoire.**Compétences visées** : Adopter et faire adopter un comportement professionnelCommuniquer au sein d’une équipeS’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement**Supports utilisés** : guides touristiques, guides gastronomiques, réseaux sociaux, …**Activités** : Scénarios pédagogiques, interview, carte heuristique,  |
| **Enseignement en co–intervention adaptable en atelier professionnel et en salle de classe****Séance 1.** Devenir critique gastronomique. **Objectif :** Utiliser des données objectives pour définir des critères.**Problématique :** Quels critères pour quels guides ?**Dominante écriture :** réfléchir à des critères, les hiérarchiser afin de pouvoir établir une grille d’évaluation qui cible son public.**Supports :** un guide touristique (guide vert Michelin), un guide gastronomique (guide Gault et Millau), un guide régional (*Les Gens du Nord*, G. Deffrennes).**Activités :** **ÉCRIRE en rédigeant un avis éclairé** « être un client masqué du restaurant d’application »: Quels types d’observables ? Quel format de fiche ? Quelles mutualisations ? Quelles restitutions et retour oral par exemple  (une mini argumentation enrichie par le point de vue de chacun et même des profs qui pourraient jouer le jeu) ?**Finalité de la séance de co-intervention : Rédiger une grille afin d’évaluer le restaurant d’application de l’établissement.** |
| **Séance 2.** Les limites du guide **Problématique :** Comment exercer un jugement éclairé?**Objectif :** Devenir un lecteur actif et distancié de l’information et dégager les limites du guide dans sa construction professionnelle.**Compétences visées :** Apprendre à questionner : vérifier les sources, croiser les points de vue, appréhender le processus de construction de l’information**Dominantes lecture et écriture** : Découvrir les conditions de recrutement de certains critiques pour rédiger une charte du rédacteur d’un guide à l’image de la charte de déontologie du journaliste.**Supports utilisés :** dossier sur les conditions de recrutement d’un guide gastronomique + site internet duchemin.com | **Séance 2.** **Problématique de séance:** « En quoi un guide m’invite-t-il à réfléchir sur mes motivations? »**Objectifs** : Amener l’élève à réfléchir sur ses motivations, sur ce qu’il devra faire pour réussir et éviter les situations d’échec, sur le comportement professionnel, s’informer des parcours des professionnels, imaginer son propre cursus (se projeter).**Compétences visées** : Adopter et faire adopter un comportement professionnelCommuniquer au sein d’une équipeS’inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement |
| **Enseignement en co–intervention adaptable en atelier professionnel et en salle de classe****Séance 2.** A l’image d’un guide. **Objectif :** Réaliser une page de guide.**Problématique : Comment valoriser le restaurant d’application en reprenant les codes d’écriture d’un guide ?** **Compétence :** Produire et diffuser de l’information de manière responsable. **Supports :** Différentes pages de guides, données recueillies lors de l’évaluation du restaurant d’application.**Activités :** Les élèves travaillent en groupes et ont pour objectif de réaliser une page guide papier, numérique, audio et vidéo.**Finalité du projet de co-intervention : Rédiger sur le modèle d’un guide, une page de présentation du restaurant d’application de l’établissement afin de l’insérer dans leur book professionnel.** |
| **Prolongement possible de la co-intervention: alimenter le book professionnel à l’aide d’une autre séquence sur les œuvres fictionnelles en lien avec le métier.** |