



Nouvelles dispositions relatives aux EGPA

**Enseignements pré
professionnels/Enseignements généraux
et TICE :**

Quelle articulation ?



Nouvelles dispositions relatives aux EGPA

Articulation Enseignements

pré professionnels/Enseignements généraux et TICE

Cette problématique va être ici illustrée au travers d'un exemple de projet du champ HAS conçu par Karine COSTANZO, PLP BTSE dans l'académie de Versailles où:

- Les savoir-faire et les connaissances associées représentatives du champ professionnel sont listées et mises en regard des compétences du socle
- Les stratégies pédagogiques de différentes étapes du projet sont mises en place au travers les TICE et contribuent ainsi à l'évaluation du pilier 4.



FICHE PROJET

Thème projet	Contraintes locales
EFFECTUER LE SERVICE D'UN PETIT DÉJEUNER AUX 8 ^h DU COLLEGE ET A UNE CLASSE DE PRIMAIRE	- École primaire à proximité du collège et dont les élèves sont susceptibles de venir en 8 ^h au collège - Équipement du plateau technique (salle de cantine) - Durée 3 semaines - Élaboration d'un échéancier (dates information primaire et 8ème) - Accès internet

Réalisation(s) finale(s)
- Service d'un petit déjeuner des élèves de 8 ^{ème} et d'une classe de primaire au sein du collège - Réalisation d'un diagramme à destination des élèves clients

Découverte des métiers et voies d'accès (selon offres de formation locales)
- Cuisiner en collectivité - Apprenti service

Précis	niveau	Contenus / Activités	Intervenants scolaires	Principales connaissances et de connaissances nouvelles acquises à la réalisation du projet	Compétences du cycle relatif aux 4 ^{èmes} et 5 ^{èmes}
Présentation du projet	H4S	- Calendrier - Temps fait dans la présentation des techniques à acquies pour conduire le projet - Recherche des contraintes		Prendre contact avec l'adage Traiter une recette en cuisine	Lire à haute voix un texte Séquenceur à l'oral
Recherche des lieux de service	H4S	- Recherche d'une école primaire des élèves susceptibles de venir au collège en 8 ^{ème} - Présentation de la CSE - Recevoir le lettre sur le projet numérique et l'envoyer au professeur par mail	Directrice de la CSE Le professeur de français	Identifier le mode de distribution Sélectionner le protocole de usage de la banque de dati Préciser l'organisation du point de distribution	Communiquer avec les intervenants Gérer un dossier Gérer un courrier ou publier un message sur une place publique Réguler plusieurs éléments dans un document (ppt)
Vote de la recette	H4S	- Réguler les protocoles de usage de la banque de dati et des tables de réactions - Préciser le point de chaque client pendant et après la séance	Le cuisinier de la cuisine Un agent de service	Choisir les données Adapter le texte professionnel et correspondants à l'activité Indiquer les tâches au sein de l'équipe de travail	Comprendre l'impact
Réalisation des documents de présentation de cuisine	H4S N4L42S	- Rédiger les données alternatives / en cuisine	Professeur d'anglais	Respecter les horaires	Développer des habiletés manuelles, être
Préparation		- Entrer le petit déjeuner - Préparer le petit déjeuner en anglais - Prendre / choisir des photos de la banque de dati et de la cuisine		données et de départ Basé et donner un produit Développer le texte d'un fabricant	Familiarité avec certains gestes techniques Mobiliser ses connaissances en situation : comprendre la fonctionnalité de la cuisine
Intégration des métiers de la restauration	H4S	- Au CDI compléter la fiche métier d'un métier de collectivité	documentaire	Identifier l'organisation de service (OOO/PO)	
Présentation du projet aux 8 ^{èmes} et à la classe de 6 ^{ème}	H4S	- Projeter et commenter le diagramme	Professeur d'IT de 6 ^{ème} DE CSE	Réguler les présentations Préciser les données de leur distribution	Séquenceur un environnement informatique
Présentation matérielle du petit déjeuner	H4S	- Déterminer les horaires du personnel - Animer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter au cours de la séance		Préciser les données réglementaires de maintien en température	Se tenir dans l'espace
Réalisation du projet	H4S	- Utiliser les techniques de service au dati - Adapter une attitude de professionnel en entreprise	Le cuisinier du collège professeur de VSP	Choisir des relations professionnelles au sein de l'équipe Réguler de données dans un environnement Respecter le règlementation concernant l'hygiène Respecter le marché en client Basé sur leur et ranger le matériel	Structurer dans le temps les éléments Communiquer, travailler en équipe, être écouté, faire selon son point de vue, accomplir de tâches dans les règles établies en groupe
Remise au 8 ^{ème} de la carte de l'organisation et de la recette	H4S	- Remise au 8 ^{ème} de la recette et le matériel utilisé		Identifier les différents protocoles de nettoyage des matériels de distribution et des locaux concernés	Organiser son temps et prioriser la tâche Prendre l'acte des autres, échanger, informer, organiser une réunion, réguler le groupe
Résumé		- Aide des métiers de la restauration : collecte - Réalisation des documents de présentation de cuisine, des 8 ^{èmes} et 6 ^{èmes} au sein de l'école et du collège - Analyse des données de présentation distribuée			





FICHE PROJET

Thème projet	Contraintes locales
EFFECTUER LE SERVICE D'UN PETIT DÉJEUNER AUX 8 ^h DU COLLEGE ET A UNE CLASSE DE PRIMAIRE	- École primaire à proximité du collège et dont les élèves sont susceptibles de venir en 8 ^h au collège - Équipement du plateau technique (salle de cantine) - Durée 3 semaines - Élaboration d'un échéancier (dates information primaire et 8ème) - Accès internet

Réalisation(s) finale(s)
- Service d'un petit déjeuner des élèves de 8 ^{ème} et d'une classe de primaire au sein du collège - Réalisation d'un diagramme à destination des élèves clients

Découverte des métiers et voies d'accès (selon offres de formation locales)
- Cuisiner en collectivité - Apprenti service

Précis	Numéro	Contenus / Activités	Intervenants scolaires	Principales connaissances et de connaissances nouvelles acquises à la réalisation du projet	Compétences du cadre national de compétences
Présentation du projet	H4S	- Calendrier - Temps fait dans la présentation des techniques à acquies pour conduire le projet - Recherche des contraintes		Prendre contact avec l'adger Traiter une demande en matière de projet	Lire à haute voix un texte S'exprimer à l'oral
Recherche des lieux de service	H4S	- Recherche d'une école susceptible de venir au collège en 8 ^h - Présentation de la carte - Réception de la lettre de mission numérique et l'envoi au professeur par mail	Directrice de la ZEP Le professeur de français	Identifier le mode de distribution Sélectionner le protocole de usage de la banque de fait Préciser l'organisation du point de distribution	Communiquer avec les intervenants Gérer un dossier Gérer un courrier ou publier un message dans une place publique Régler plusieurs éléments dans un document (act)
Vote de la carte	H4S	- Régler les protocoles de usage de la banque de fait et des tables de réfection - Préciser le point de service client pendant et après la service	Le cuisinier de la cuisine Un agent de service	Choisir les données Adapter le texte professionnel et correspondants à l'activité Indiquer les tâches au sein de l'équipe de travail	Organiser l'information
Réalisation des documents de présentation de service	H4S H4S23	- Rédiger les données alternatives / en 8 ^h	Professeur d'anglais	Respecter les horaires	Développer des habiletés manuelles, être
Présentation du projet		- Entrer le petit déjeuner - Prédire le petit déjeuner en anglais - Prendre / choisir des photos de la banque de fait et de la cuisine		Choisir et décrire Choisir et décrire un produit Choisir le texte d'un fabricant	Familiarité avec certains gestes techniques Mobiliser ses connaissances en situation : comprendre la fonctionnalité de la cuisine
Intégration des métiers de la restauration	H4S	- Au CDI compléter la fiche métier d'un métier de collectivité	documentaire	Identifier l'organisation de service (OOO/PO) Organiser les présentations Préciser les tâches de leur distribution	S'exprimer en environnement informatique
Présentation du projet aux 8 ^{ème} et à la classe de 6 ^{ème}	H4S	- Projeter et commenter le diagramme	Professeur d'IT de 6 ^{ème} DE CDI	Préciser les données réglementaires de maintien en température	S'exprimer en situation
Présentation matérielle du petit déjeuner	H4S	- Déterminer les horaires du personnel - Animer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter au sein de la cuisine - Utiliser les techniques de service au fait - Adapter une attitude de professionnel en entreprise	Le cuisinier du collège Le professeur de VSP	Choisir des relations professionnelles au sein de l'équipe Régler de plus dans un environnement Respecter les réglementations concernant l'hygiène Respecter le marché en client Choisir, lire et ranger le matériel	Se servir dans l'espace Structurer dans le temps les éléments
Service au fait de la cuisine (l'organisation et le matériel)	H4S	- Remettre en état la cuisine et le matériel utilisé		Identifier les différents protocoles de nettoyage des matériels de distribution et des locaux concernés	Organiser son temps et planifier le travail Prendre l'acte des autres, échanger, informer, organiser une réunion, réguler le groupe
Résumé		- Aide des métiers de la restauration : collecte - Réalisation des documents de présentation de service aux 8 ^{ème} et 6 ^{ème} au sein du collège et de la cuisine - Analyse des données de présentation de service			





Nouvelles dispositions relatives aux EGPA

Contexte

La nouvelle circulaire du 30 avril 2009 répond à deux impératifs :

- Adapter les enseignements généraux dispensés en EGPA aux exigences du socle commun des connaissances et des compétences (Décret n°2006-830 du 11 juillet 2006 relatif au socle commun de connaissances et de compétences et modifiant le code de l'éducation.)
- Inscrire les activités liées à une première approche de formation pré professionnelle (dans le cadre des contraintes résultantes de la proscription de l'utilisation des machines dangereuses par des élèves ne relevant pas de l'enseignement professionnel Directive européenne sur la protection des jeunes au travail - 94/33/CE du 22 juin 1994)



Nouvelles dispositions relatives aux EGPA

Démarches et méthodes

- Les enseignements en EGPA s'appuient sur les programmes et compétences visées en collège
- Les apprentissages sont à mener sur les 7 compétences du socle commun
- Chacune des disciplines enseignées contribue à l'acquisition progressive de compétences du socle commun.



Nouvelles dispositions relatives aux EGPA

Objectifs de la formation

- Deux types de certification sont prioritairement visés:
 - **le certificat de formation générale,**
 - **la validation d'un nombre aussi grand que possible de compétences du socle commun de connaissances et de compétence**

Pour quelques élèves, le diplôme national du brevet (D.N.B.) peut aussi être envisagé.



Nouvelles dispositions relatives aux EGPA

Didactique et champ professionnel

Recommandation extraite du BO n°18 du 30 avril 2009:

Des pratiques de projet sont mises en œuvre tout au long de la scolarité. Leur réalisation ne doit pas être conçue comme une fin en soi, mais comme un moyen d'inscrire les objectifs d'apprentissage définis par les programmes dans des dynamiques qui rendent les élèves pleinement acteurs de leur formation.