



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 ^h 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} de la MJC
Présentation du projet	H4S	- Calendrier - Temps fait dans la présentation des techniques à acquiescer 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 susceptible de venir au collège en 8 ^h - Présentation de la carte - Réception de la lettre sur support 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 mail 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 Régérer plusieurs éléments dans un document (doc)
Vote de la recette	H4S	- Réguler les protocoles de usage de la banque de mail 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'organisation
Réalisation des documents de présentation de la cuisine	H4S N4L4S2S	- Rédiger les données alternatives / en cuisine	Professeur d'anglais	Respecter les horaires	Développer des habiletés manuelles, lire
Préparation		- Intégrer le petit déjeuner - Rédiger le petit déjeuner en anglais - Prendre / choisir des photos de la banque de mail et de la cuisine		Choisir et adapter Choisir et adapter un produit Choisir les photos d'un fabricant	Familiarité avec certains gestes techniques Mobiliser ses connaissances en cuisine : comprendre le fonctionnement 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) Adapter les présentations Préciser les tâches de leur distribution	Appréhender un environnement informatique
Présentation du projet aux 8 ^h et à la classe de 8 ^h	H4S	- Projeter et commenter le diagramme	Professeur SVT de 8 ^h PE CDI	Préciser les données réglementaires de maintien en température	Séquenceur en cuisine
Présentation matérielle du petit déjeuner	H4S	- Déterminer les horaires du personnel - Animer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter en cuisine de collectivité		Choisir des relations professionnelles au sein de l'équipe Réguler de plus dans un environnement Respecter le règlementation concernant l'hygiène Respecter le marché en client Choisir, lire et ranger le matériel	Se tenir dans l'espace Structurer dans le temps les éléments
Réalisation du projet	H4S	- Adapter une recette de collectivité en collectivité	Le cuisinier du collège Professeur de VSP	Choisir les données réglementaires de maintien en température Choisir, lire et ranger le matériel	Communiquer, travailler en équipe, choisir, écouter, faire selon son point de vue, accomplir de tâches selon les règles établies en groupe
Rendu au chef de la cuisine (l'enseignant et le maître)	H4S	- Remettre au chef les recettes et le matériel utilisé		Identifier les différents protocoles de nettoyage des matériels de distribution et des locaux concernés	Organiser son temps et prioriser le travail Prendre l'acte des autres, échanger, informer, organiser une réunion, réguler le groupe
Rés		- Avoir des métiers de la restauration : collectivité - Réaliser des documents de présentation de la cuisine, des 8 ^h et 8 ^h au sein de la cuisine ou petit déjeuner - Avoir des données de collectivité distribuées			





FICHE PROJET

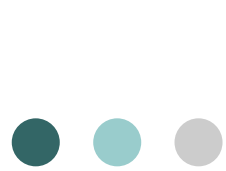
Thème projet	Contraintes locales
EFFECTUER LE SERVICE D'UN PETIT DÉJEUNER AUX 8 ^h DU COLLEGE ET A UNE CLASSE DE PRIMAIRE	- École primaire à proximité du collège et dont les élèves sont susceptibles de venir en 8 ^h au collège - Équipement du plateau technique (salle de cantine) - Durée 3 semaines - 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	Contenu / 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'adage Traiter une recette en cuisine	Lire à haute voix un texte S'exprimer à l'oral
Recherche des lieux de service	H4S	- Recherche d'une école primaire des élèves susceptibles de venir au collège en 8 ^h - Présentation de la CSE - Recevoir le lettre sur support 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 prêt Prévoir l'organisation du prêt de distribution	Communiquer avec les Français dans leur langue BIT : envoyer ou publier un message avec une pièce jointe Rechercher plusieurs éléments dans un document (act)
Vote de la recette	H4S	- Réguler les protocoles de usage de la banque de prêt et des tables de répartition - Prévoir le prêt de chaque client pendant et après la durée	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'écrit
Réalisation des documents de présentation de cuisine	H4S INDL423	- Rédiger les données alternatives / en cuisine	Professeur d'anglais	Respecter les horaires	Développer des habiletés manuelles, être
Préparation		- Entrée du petit déjeuner - Prêter le petit déjeuner en anglais - Prendre / choisir des photos de la banque de prêt et de la cuisine		Choisir et adapter Baser et donner un produit Décrire le contenu 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 ^{ème} et à la classe de 6 ^{ème}	H4S	- Projeter et commenter le diagramme	Professeur d'IT de 6 ^{ème} DE CSE	Organiser les présentations Prévoir au cas de leur distribution	S'exprimer en 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 cuisine		Établir des relations professionnelles au sein de l'équipe Réguler le prêt dans un environnement	Se servir dans l'espace
Réalisation du projet	H4S	- Utiliser les techniques de service au prêt - Adapter une attitude de professionnel en collectivité	Le cuisinier du collège professeur de VSP	Respecter le règlementation concernant l'hygiène Respecter le marché en client Baser, lire et ranger le matériel	Structurer dans le temps les éléments Communiquer, travailler en équipe, être écouté, faire selon son point de vue, accomplir sa tâche selon les règles établies en groupe
Remise au prêt de la cuisine de l'école primaire et de la maternelle	H4S	- Remise au prêt de la cuisine 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 ^{ème} et 6 ^{ème} au sein de l'école et de la maternelle - Analyse des données de présentation distribuée			





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.