

METTRE EN ŒUVRE LA CONTINUITÉ PÉDAGOGIQUE EN VOIE PROFESSIONNELLE

L'objectif de ce dispositif est de faire en sorte que tous les apprenants gardent le lien avec l'école, leurs professeurs et qu'ils poursuivent leurs apprentissages.

PRECEPTES PÉDAGOGIQUES GÉNÉRAUX

- Se fonder sur une organisation hebdomadaire concertée au sein de l'équipe pédagogique afin de structurer et de répartir le travail de l'apprenant,
- Se montrer vigilant sur la charge de travail qu'il va devoir mener seul,
- Prendre en compte le degré d'autonomie de tous les apprenants,
- Privilégier les outils numériques familiers déjà utilisés
- S'attacher particulièrement à l'équité de traitement en termes d'accès aux ressources et de contraintes matérielles (zone blanche, nombre d'ordinateurs disponibles au sein du foyer...)
- Didactiser les ressources pour les inscrire dans un parcours d'apprentissage à distance

Les activités proposées s'inscrivent dans :

- le prolongement de ce qui s'est fait en classe auparavant
- et/ou la mise en place progressive d'apprentissages nouveaux
- et/ou une préparation possible de ce qui sera fait dès le retour dans l'établissement.

Le travail demandé doit être régulier et doit pouvoir être réalisé dans un temps raisonnable, indiqué explicitement. L'enseignant tiendra compte de la situation « distancielle » dans laquelle se trouve l'apprenant et de l'absence éventuelle de remédiation instantanée.

Point de vigilance : ne pas entrer par l'évaluation et *a fortiori* par la notation mais par la consolidation et la construction raisonnée des apprentissages

L'accrochage et le maintien du lien des apprenants avec la structure éducative sont essentiels. Il est possible, si la situation l'exige, d'avoir recours à des outils simples de communication tels que la messagerie électronique professionnelle. Dans la mesure du possible, il convient de privilégier l'usage de l'ENT et la plateforme de cours à distance : « Ma classe à la maison » du CNED (<https://lycee.cned.fr>).

PRECEPTES PEDAGOGIQUES DISCIPLINAIRES - filières hôtellerie et alimentation

- S'assurer de la bonne santé de tous ses élèves,
- Veiller à assurer le prolongement des apprentissages par un contenu modeste dans un premier temps,
- Adapter son plan de formation en fonction de ce contexte particulier (éviter de vouloir avancer trop rapidement),
- Prendre en compte la différenciation pédagogique pour les élèves les plus fragiles,
- Proposer des scénarios pédagogiques professionnalisant prenant appui sur des ressources pertinentes et variées (des ressources sont disponibles sur le site académique normand <https://hotellerie-restauration.discip.ac-caen.fr/> et le site national hôtellerie alimentation hébergé sur ac-versailles, <http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/> , <http://www.metiers-alimentation.ac-versailles.fr/>
- Poursuivre le développement de compétences professionnelles en proposant des techniques professionnelles à réaliser quand cela est possible en s'appuyant sur les vidéos disponibles sur le site de ressources national (WebTV),
- Alternier les séances consacrées aux techniques professionnelles et celles sur les savoirs associés,
- Utiliser les outils numériques familiers pour les élèves (photo, vidéo, quizz...),
- Organiser des temps d'auto évaluation, de correction et de remédiation,
- Programmer des temps d'échanges avec les élèves qui le souhaitent ou qui en expriment le besoin,
- Maintenir, dans la mesure du possible, un travail collaboratif entre élèves et entre les élèves et le professeur.

Les inspecteurs économie gestion – filières hôtellerie et alimentation
Annabel Durand – Hervé Beuvant