



Mise en place du nouveau programme de l'Enseignement Scientifique Alimentation-Environnement (ESAE)

PROGRAMME

HORAIRE	OBJETS	MODALITES
9 h à 9 h 15	Accueil	
9 h 15 à 10 h	Objectifs et rappels	IPR
10 h à 11 h 45	Bilan	Échanges Travail collectif
11 h 45 à 12 h	Présentation des ateliers	Plénière intervenant : IPR
12 h à 13 h 30	repas	
13 h 30 à 15 h 30	Co-construction d'activités technologiques <ul style="list-style-type: none"> • scénario • limites • Ressources • Reformulation • évaluation 	Ateliers : 2 groupes <i>Productions</i>
15 h 30 à 16 h	bilan	Plénière

S'approprier les attentes de la réforme



- Développer une culture commune
- Partager les perceptions des attentes de la réforme
- Définir des réponses collectives

RAPPELS



Environnement
(bien être et santé)

Corpus de
Concepts
(lexique)

Réflexion
Distance
Recul

Alimentation



PRINCIPES

Capacité à faire
des choix
(autonomie)

Processus
culinaire



Démarches
Scientifique et
technologique

Énergie / déchets





Rappels : les intentions du programme

Thème 2 : Consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé (environ 40 % du temps)

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
	<i>Le client choisit des aliments en fonction de leur qualité organoleptique, de leurs besoins et des tendances alimentaires</i>		
Quels sont les facteurs qui influent la prise alimentaire ?	Identifier les caractères organoleptiques de l'aliment. [1 ^{ère}]	Vision Olfaction Gustation	On se limitera à une présentation simplifiée de la physiologie sensorielle en mettant en évidence la chaîne de transmission sensitive.
	Montrer comment l'individu perçoit les caractères organoleptiques de l'aliment. [1 ^{ère}]	Organe sensoriel, nerf sensitif, centre nerveux	
	Caractériser différentes pratiques alimentaires. [Terminale]	Diversité des pratiques de consommation	A partir de l'étude d'exemples (omnivore, végétalien, hypocalorique, sans gluten, ...), les principales recommandations nutritionnelles d'une alimentation saine.
	Faire preuve d'esprit critique à propos des pratiques de consommation. [Terminale]	Equilibre et déséquilibre alimentaires	[STC] restauration à thème

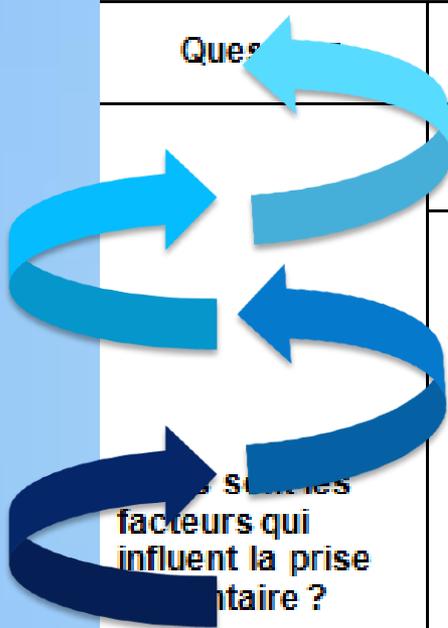
Limites ?

effectivité ?



Rappels : les intentions du programme

Thème 2 : Consommation alimentaire : entre hédonisme, besoins physiologiques et santé (environ 40 % du temps)



Approche spiralaire

Questions	Capacités	Notions et objets d'enseignement	Mise en œuvre
	<i>Le client choisit des aliments en fonction de leur qualité organoleptique, de ses goûts et des tendances alimentaires</i>		
	<p>Identifier les caractères organoleptiques de l'aliment. [1^{ère}]</p> <p>Montrer comment l'individu perçoit les caractères organoleptiques de l'aliment. [1^{ère}]</p> <p>Caractériser différentes pratiques alimentaires. [Terminale]</p> <p>Faire preuve d'esprit critique à propos des pratiques de consommation. [Terminale]</p>	<p>Vision Olfaction Gustation</p> <p>Organe sensoriel, nerf sensitif, centre nerveux</p> <p>Diversité des pratiques de consommation</p> <p>Equilibre et déséquilibre alimentaires</p>	<p>On se limitera à une présentation simplifiée de la physiologie sensorielle en mettant en évidence la chaîne de transmission sensitive.</p> <p>A partir de l'étude de quelques exemples (omnivore, végétarien, végétalien, <u>hyperprotéiné</u>, sans gluten, ...), on cherchera à dégager les principales caractéristiques nutritionnelles d'une tendance alimentaire. ⇔ [STC] restauration à thème</p>



Rappels Programme articulé sur 3 thèmes

Qu'est-ce
qu'un
contexte ?

Contexte
Restauration
Service
Hébergement

Ensemble de circonstances
liées, situation où un
phénomène apparaît, un
événement se produit (lexilogos)



**Confort et santé
dans les établissements
d'hôtellerie restauration**



**Consommation
alimentaire : entre
hédonisme, besoins
physiologiques et
santé**



**Bonnes pratiques et
qualité, des démarches
pour la satisfaction du
client**

Rappels : réforme & activité technologique en série technologique



Démarche Technologique
(propre à toutes séries technologiques
Différence majeure vs séries générales)

REFORME



Favoriser
(réussir)
la poursuite
d'étude
(dans le domaine)
Distinction
VP /ST



**Toujours
présents!**

**Développer
Compétences**

Ensemble de savoirs
**(savoirs, être, faire, agir,
devenir ...)**
qui permettent de résoudre
une situation problème



**L'USAGE DES
SAVOIRS ...
MISE EN REFLEXION
MISE EN RELATION
DISTANCIATION**

Acquisition
Culture du
domaine

Rapport au savoir ?



Connaissances
dites de base

Quelles
sont-elles ?
Limites ?
...
Niveau de
taxonomie

... CONNAISSANCES

Usage
Mobilisation
Mise en lien et
réflexion

Construction
d'un
CORPUS
(culture)

Lexique du
domaine

restitution = Action de restituer, de rétablir
dans son état premier, original

mobilisation = Fait de faire appel à toutes
les connaissances nécessaires pour
répondre à un questionnement ou
problème.

Mise en réflexion,
Mise en relation
Se retrouve dans ...

Transfert
= intégration, intériorisation !
Prise de recul !!

Démarche technologique ?



Réponses **technologiques**
à un
besoin particulier

Démarche
Technologique ?

Domaine
STHR

la **conception**, l'utilisation et
l'**amélioration** d'outils, de
techniques et de méthodes
d'un domaine donné qui
permettent de répondre à un
besoin

Réponses qui nécessitent l'émergence d'un besoin ...



CONTEXTE :

donne sens,
prise réelle
(entrée)

.. une totalité
d'éléments
signifiante et
modifie ou
affecte la valeur
des éléments pris
isolément
(CNRTL)



Amène à un
questionnement /
problématique
(la séance y répond)



Émergence à partir d'une
situation
CONTEXTUALISEE



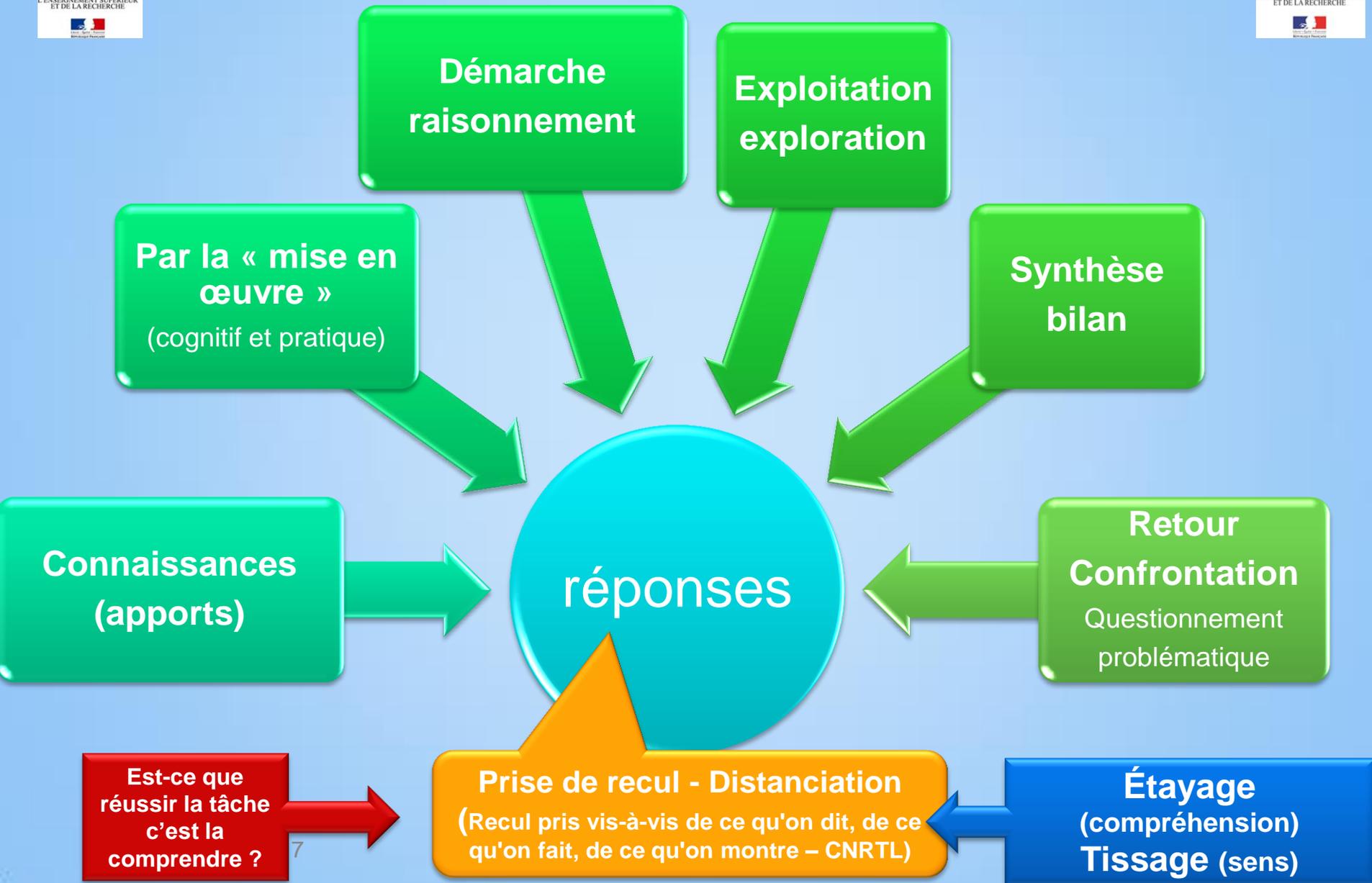
Réponse(s) à un
besoin



Démarche technologique =
réponses technologiques à un
besoin

Besoin : Situation de
manque ou prise de
conscience d'un
manque (CNRTL).

... puis des **réponses** ...
pas innées, elles sont à construire





Poser une AT

Identifier un contexte HR, les ressources internes, des externes, quelle interdisciplinarité possible ?

Effectuer l'AT : Réponses à un besoin : besoins / questionnement / travail sur un objet concret

Élaboration d'un corpus, d'une culture, des démarches technologiques, scientifiques,
Capacité de **recul**, de transfert à l'inédit dans une famille de situation **REFORMULATION**

... ainsi qu'une reformulation qui est ...

le fait de faire redire
de façon différente
la même information
(équivalence de
sens)

Nouvelle
formulation qui
reproduit
autrement ce
qui a déjà été
exprimé (CNRTL).

La reformulation
n'est pas une
redite : elle
engage une
transformation.

Pourquoi ?

Expliciter les contenus
Dépasser le simple bilan
S'approprier le sens et en
donner davantage
Faire « dire »
Motiver / impliquer
davantage

N'est pas une
synthèse !
Porte que sur
quelques points
saillant
(à identifier)

Une étape
d'institutionnalisation
des savoirs

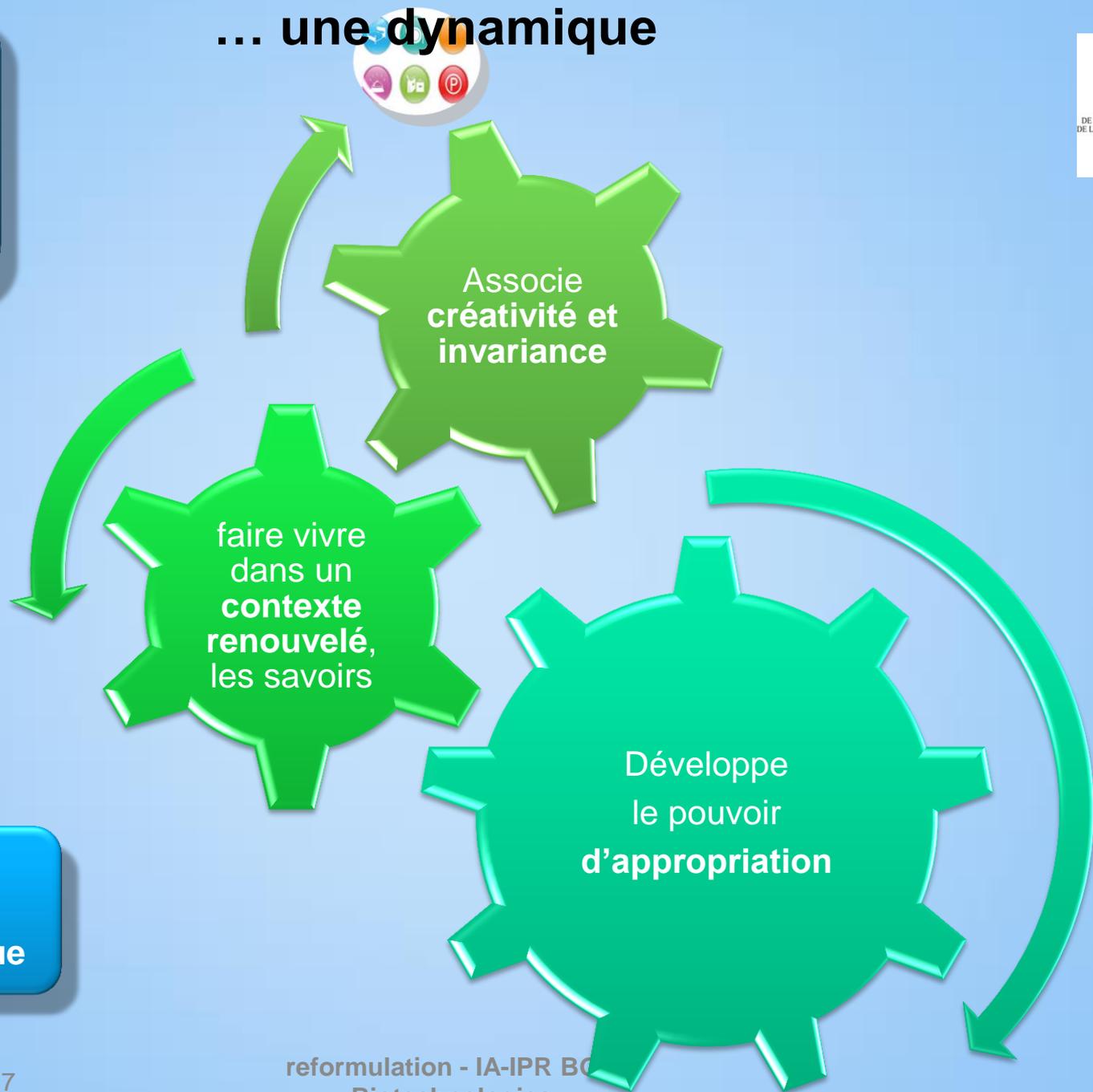
- mémoire
Didactique 2-

Elle PERMET de :

- faire préciser les éléments saillants
- expliciter
- chercher le concret et le précis
- clarifier la pensée
- Lever des ambiguïtés
- mettre en perspective, d'aller plus loin
- Confronter et répondre à la question de départ
- Ajouter des nouveaux angles de lecture, de vue
- Amener à la réaction
- renforcer la trace écrite
- Ouvrir à l'évaluation sommative

... une dynamique

Favorise
l'explicitation
par l'élève
réduit
malentendu
socio-cognitif



Usage du
lexique
technologique

« *Contextualiser de nouveau pour favoriser la capacité à décontextualiser* »

objectif



Identifier les savoirs saillants



Lexique, ressources à internaliser

contexte



Donner du liens / sens
Identifie / crée un nouveau contexte
« raccord » avec contexte initial
« ex : jeu de rôle » .. *Mais pas pro*



Oblige l'usage des savoirs, lexique avec un autre angle (transfert à l'inédit dans une famille de situation)

consigne



Unique
Précise (« fermée »)
Attend les faits saillants
Et ouvre à la créativité



Pas d'ambiguïté
Attentes bien ciblées

CdC élève



Oblige un cadre commun
Pose quelques éléments mais ne ferme pas la créativité
Gestion temps



Respect de Contraintes
Pose un cadre « lâche »

modalités



Travail de groupe ou individuel
Segmentation possible
Production impérative



Usage Lexique élève
Ressources internes
Amène à une production

Bilan sur la mise en place de la réforme



- Quelle progression ?
- Quelles stratégies pédagogiques ?
- Quelles difficultés rencontrées ?

Quelles
réponses ?

Départ : thème 2

Ex 1	Ex 2	Ex 3
Découverte matière	Rythme biologique ... Besoins physiologique Liens corps humain	Besoins nutritionnels de l'Homme La digestion (lien STC)
Ex 4	Ex 5	Ex 6
Thème 3 Pédagogie inversée Hygiène, parasite Microbio	Thème 2 : facteurs influencent la prise alimentaires, caractères organoleptiques ... visite nomade, thème 1 (environnement) ... rythme	... thème 1 démarche de prévention (TMS),

Quelles stratégies Pédagogiques ?

Ex 1	Ex 2	Ex 3
En construction	Expériences & visites	Lien avec le quotidien (articles ...) & co- animation
Ex 4	Ex 5	Ex 6
Comment diversifier les tâches ? Supports variés, Évaluation à travailler ?	Visites, co-animations	

Quelles difficultés rencontrées?

Ex 1	Ex 2	Ex 3
Manque de recul sur la discipline	Activité pour garder les élèves concentrés	Relation par rapport aux épreuves de bac (projection par rapport au bac) Limites des supports ? Trouver des contextes HR ?
Ex 4	Ex 5	Ex 6
	Relation par rapport aux épreuves de bac (projection par rapport au bac)	



ateliers

**Co-construction de
contextes ou d'AT**

**Première
terminal**

glossaire

évaluation