

Activité principale Titre : Evaluation collective d'une production individuelle Public(s) : Enseignement Spécial / Section Cuisine / Forme 3 / Phases 2 et 3 Discipline(s) : Cours de cuisine Date : Tous les jeudis (matin) pour les C2 et C3			
Description	Matériel	Produit(s)	Commentaires réflexifs
Evaluer la production d'un élève en cuisine, à partir du film qu'il a réalisé pendant qu'il effectuait sa recette.	TBI de la classe avec les fichiers réalisés. Feuille d'évaluation.	Une feuille d'évaluation terminée par un auto-PIA inséré dans le portfolio et ajouté au PIA « officiel » de chaque élève.	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>But de l'activité</i> 2. <i>Métacognition</i> 3. <i>Autonomie et responsabilisation</i>
Recommandations et bonnes pratiques pour la mise en place de cette activité : Il faut la présence d'un professeur de cuisine, un professionnel du métier. Mais la présence d'un professeur non professionnel, un professeur de cours généraux, permet de « prendre de la hauteur » et de mettre en perspective les « éléments de métier » repérés. Lister les erreurs ne serait pas d'une grande utilité. Il faut pouvoir dépasser les faits pour rechercher des tendances plus larges, des manières d'être, ...			
Personne de contact : Jmmeurant@yahoo.com			

1. But de l'activité

Cette activité poursuit 4 buts principaux. Il est évident que d'autres objectifs transversaux trouvent également ici un champ d'application comme savoir s'exprimer en groupe, savoir écouter, savoir comparer, ... Dans l'enseignement de type 3, ceux-ci ne sont pas à négliger.

1. **Lister les éléments négatifs et les éléments positifs** en fonction des notions théorique vues aux cours. Il s'agit de justifier sa critique positive ou négative.
2. **Hierarchiser les critiques.**
 - S'agit-il d'une **erreur grave** remettant en cause la qualité d'ensemble du travail ? (Nécessité de recommencer, impossibilité de servir en l'état, ...)
 - S'agit-il d'une **erreur relative** permettant d'être progressivement corrigée tout au long de la formation ? (Marche en avant, conservation des aliments, ...)

- S'agit-il d'un **conseil professionnel** (de métier) permettant d'être rentable dans le secteur HORECA ? (Maniement des ustensiles, coup de main, ...)
 - S'agit-il d'un **conseil pratique** permettant de faciliter le travail en général ? (Communiquer à l'équipe, mise en ordre, maintenance, ...)
 - S'agit-il d'un autre choix, **d'une variante** relative au contexte d'exécution ? (En fonction des quantités, du public à servir, ...)
3. **Situer les critiques**. Il s'agit de préciser l'erreur.
- On peut faire des **erreurs dans l'exécution de la recette** : se tromper sur les produits ou les gestes à effectuer, ...
 - On peut se tromper dans **les calculs** à effectuer : les quantités, les temps de cuisson, les proportions, ...
 - On peut mal exécuter **les gestes du métier**, les découpes, les mauvaises utilisations des outils, ...
 - On peut ne pas respecter **les règles de cuisine** concernant l'hygiène, la marche en avant, la chaîne du froid et du chaud ...
 - On peut ne pas être capable de **gérer le temps**, être trop lent, ne pas gérer la succession des tâches, ...
 - On peut nuire au **travail en équipe** ...
4. **Fréquence des erreurs**, notamment en par rapport aux situations évoquées ci-dessus. Il s'agit de terminer l'évaluation par un choix. Qu'est ce que je dois changer en priorité pour m'améliorer significativement ? Chaque élève choisit un, maximum trois, objectif(s) à travailler. Ceci constitue son Auto-PIA ?

2. Métacognition

Au-delà de la réflexion en acte (cuisiner et filmer) et de la réflexion sur l'acte (évaluer) que ces exercices entraînent, nous initiions une réflexion sur soi. L'élève prend conscience de ses lacunes, mais est appelé à modifier son comportement pour changer et s'améliorer sur la durée de sa formation. Des éléments métacognitifs sont évidemment utilisés. « Je ne fais jamais ... Je suis toujours, ... J'ai toujours difficile à ... C'est mon gros problème ... » Ces éléments sont évidemment mis en lumière et constituent un élément important du changement de l'élève.

5. Autonomie et responsabilisation

Comme l'évaluation est collective, les regards extérieurs sont perçus, en général, comme des aides possibles plutôt que des regards senseurs et concurrents. Chacun parle des comportements évalués de façon plus extérieure, avec plus de « hauteur ». Plus les critiques sont complètes et précises, meilleur est le travail. (La feuille d'évaluation). Il y a un renversement des rôles. C'est l'élève qui évalue, qui propose les remédiations et qui s'organise pour changer à l'avenir (Portfolio et Auto-PIA). L'élève est ainsi plus autonome et responsable.