



DIDACTIQUE UNIVERSITAIRE

did@ctic

UNIVERSITE DE FRIBOURG, SUISSE  
CENTRE DE DIDACTIQUE UNIVERSITAIRE

# Accompagnement théorique et pratique des étudiant-e-s en Economie Familiale

Travail de fin d'études en vue de l'obtention du  
Diplôme en Enseignement Supérieur et Technologie de l'Education

SOUS LA DIRECTION DE  
MME LA PROFESSEURE BERNADETTE CHARLIER PASQUIER

Anne-Marie Marchon  
Janvier 2012

<b>Remerciements</b> .....	<b>3</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>3</b>
<b>Objectifs du TFE</b> .....	<b>4</b>
<b>A. Les cours de didactique en Economie Familiale</b> .....	<b>4</b>
<b>1. Description des cours</b> .....	<b>6</b>
<b>2. Cours de didactique 1</b> .....	<b>6</b>
Objectifs d'apprentissage : .....	6
Contenus : .....	7
Le cours dans son contexte : .....	7
<b>3. Cours de didactique 2</b> .....	<b>13</b>
Objectifs d'apprentissage : .....	13
Contenus : .....	13
Le cours dans son contexte .....	14
<b>4. Enquête auprès des étudiants</b> .....	<b>26</b>
Questions .....	26
Réponses .....	27
Changement, amélioration .....	29
<b>B. Les stages</b> .....	<b>31</b>
<b>1. Description des stages</b> .....	<b>31</b>
<b>2. Comment observer et accompagner les étudiants</b> .....	<b>34</b>
1. La préparation écrite de la leçon me semble importante, elle permet à l'étudiante : .....	35
2. La leçon théorique : .....	35
3. La démonstration et l'organisation en cuisine et l'accompagnement des élèves : .....	36
4. Le comportement, l'attitude de l'étudiant-e : .....	37
<b>3. Grille d'observation</b> .....	<b>37</b>
Grille d'observation pour la leçon théorique : .....	37
Grille Démonstration de technique culinaire et de l'organisation en cuisine.....	39
<b>Conclusion</b> .....	<b>42</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>44</b>
<b>Webographie</b> .....	<b>44</b>
<b>Liste des annexes</b> .....	<b>44</b>

## Remerciements

Au terme de ma formation en Did@cTIC, je tiens à remercier Mme Bernadette Charlier et Mme Marie Lambert pour la qualité et l'organisation de la formation, pour leur accueil, leur écoute et leur disponibilité, de tout cœur un immense merci.

Un tout grand merci aussi à ma collègue et amie, Monique pour sa collaboration et ses encouragements tout au long de cette formation.

Un merci également à mon mari, Pascal pour son soutien, ses relectures et ses corrections.

## Introduction

C'est en septembre 2008 que je débute mon enseignement avec les étudiants-es en DAES 1, branche : Economie Familiale. Pour cette première année, je n'avais qu'un cours pratique de « Techniques culinaires ».

Malgré mes 27 ans d'enseignement au CO dans cette branche, il me semblait qu'il me manquait une formation pour enseigner à ces étudiants. Je manquais de confiance en moi, je n'avais qu'un diplôme de l'Ecole normale II, alors que mes étudiants étaient en formation universitaire.

En juin 2009, le conseil de direction de la HEP me demande de suivre une formation pour l'enseignement aux adultes, sans me préciser quel cours je devrais suivre.

En septembre 2009, en plus de mon cours pratique de techniques culinaires, je dois assurer le cours de Didactique de branche Economie Familiale ainsi que suivre les étudiants lors de leurs stages. C'est à ce moment-là que je décide de suivre la formation « Did@cTIC » à l'Université de Fribourg.

Après ces 2 ans où j'ai suivi les 3 modules de base ainsi que les différents modules à options, le moment est venu pour moi de rédiger mon travail de diplôme.

Après plusieurs hésitations, je pense que pour moi le plus important est d'analyser mes cours de didactique en économie familiale, afin d'être sûre que mes étudiants reçoivent tous les outils nécessaires pour devenir de bons enseignants en économie familiale. C'est pourquoi, dans ce travail, je vais réaliser un retour réflexif sur ma pratique d'enseignement pour mes cours de didactique de branche.

Je proposerai aussi un questionnaire aux étudiants-es qui ont suivi mes cours de didactique et qui ont déjà des expériences d'enseignement, pour voir si mes cours sont adaptés à leurs besoins, s'il y a des domaines qu'il faudrait approfondir ou améliorer.

Un autre point abordé concerne l'observation des étudiants lors de leur stage. Que faut-il observer, comment observer ? J'ai choisi de dresser une liste des points à observer pour créer une grille d'observation pour les visites de stage, grille qui sera adaptée à cette branche, l'Economie Familiale au Cycle d'Orientation.

Cette grille permettra :

- d'observer les différentes parties d'un cours d'économie familiale ;
- de donner un feedback précis à mes étudiants-es lors des visites de stage ;
- d'évaluer, d'analyser la pratique de l'étudiant-e.

## **Objectifs du TFE**

Comme je l'ai mentionné dans l'introduction, ce travail va me permettre de réaliser un retour réflexif sur mon enseignement en didactique de branche en économie familiale.

Voici quelques objectifs plus spécifiques :

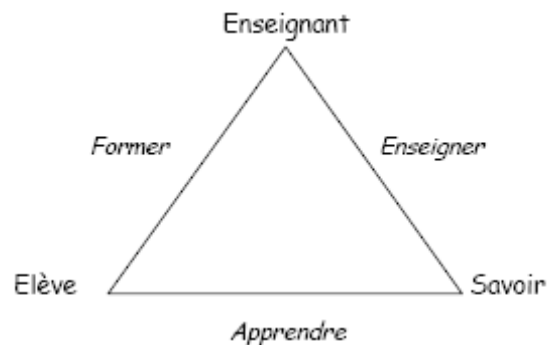
- décrire et analyser mes cours de didactique de branche
- établir un questionnaire pour les étudiants-es qui ont suivis mes cours, afin de m'assurer que ces cours de didactique sont adaptés à leur besoin
- ajuster mes cours de didactique selon les résultats de cette enquête
- définir une liste des points importants à observer lors des stages
- concevoir une grille d'observation qui me permettra de donner un feedback précis ou d'évaluer des étudiants-es

### **A. Les cours de didactique en Economie Familiale**

Pour débiter mes cours de didactique, j'avais besoin d'une définition : qu'est-ce que la didactique d'une branche ?

*« La didactique d'une discipline est la science qui étudie, pour un domaine particulier, les phénomènes d'enseignement, les conditions de la transmission de la culture propre à une institution et les conditions de l'acquisition de connaissances par un apprenant. »*

Dans une situation de classe, les relations présentes peuvent se représenter par un triangle :



### **Schéma du triangle pédagogique de Jean Houssaye**

Dans son modèle de compréhension pédagogique, Jean Houssaye définit tout acte pédagogique comme l'espace entre trois sommets d'un triangle : l'enseignant, l'élève, le savoir.

Derrière le savoir se cache le contenu de la formation : la matière, le programme à enseigner. L'enseignant est celui qui a quelques enjambées d'avance sur celui qui apprend et qui transmet ou fait apprendre le savoir. Quant à l'étudiant, il acquiert le savoir grâce à une situation pédagogique, mais ce savoir peut être aussi du savoir-faire, du savoir-être, du savoir agir, du faire savoir...

La relation didactique est le rapport qu'entretient l'enseignant avec le savoir et qui lui permet d'enseigner.

La relation pédagogique est le rapport qu'entretient l'enseignant avec l'étudiant et qui permet le processus de formation.

La relation d'apprentissage est le rapport que l'élève va construire avec le savoir dans sa démarche pour apprendre.<sup>1</sup>

Cette définition et l'exemple du triangle pédagogique m'ont permis de bien comprendre ce que je devais transmettre à mes étudiants-es.

---

<sup>1</sup> [prepacrpe.hautetfort.com/media/01/02/277105091.doc](http://prepacrpe.hautetfort.com/media/01/02/277105091.doc)

## **1. Description des cours**

Ces cours de didactique se donnent sur deux semestres à raison de deux heures horaire par semaine ce qui représente deux cours de 14 unités de 2 leçons.

Pour chacun de ces deux cours, les étudiants reçoivent 2 ECTS.

Les exigences pour la validation : les étudiants doivent atteindre un 80 % de présence et obtenir la moyenne des travaux demandés lors des deux semestres de didactique de l'économie familiale. (1303-1403)

Pour plus de compréhension, je nommerai dans mon travail, le cours 1303 : Cours de didactique 1 et le cours 1403 : cours de didactique 2.

Pour le cours de didactique 1, les étudiants-es sont notés sur une démonstration d'une technique culinaire ainsi que sur la création d'une fiche élève, fiche d'apprentissage de cette technique culinaire.

Pour le cours de didactique 2, les étudiants sont notés sur un projet de semestre où ils doivent :

- Elaborer un plan de cheminement pour 4 cours (développer un thème en théorie avec les applications en cuisine et une évaluation en fin de séquence)
- Planifier ces 4 cours d'EF
- Formuler les objectifs
- Créer les fiches élèves et le matériel didactique.

## **2. Cours de didactique 1**

### **Objectifs d'apprentissage :**

- Utiliser les ressources des manuels officiels pour planifier son cours d'économie familiale ; rechercher si nécessaire des ressources supplémentaires fiables et adaptées à l'enseignement au cycle d'orientation.
- Définir la branche économie familiale, en citant les différents champs d'activités
- Reconnaître la valeur de l'économie familiale en optimisant les rôles importants de cette branche.
- Appliquer le plan d'étude (PER) en élaborant un plan de cheminement pour une période d'enseignement.
- Identifier les différentes phases d'un cours d'économie familiale et être capable d'organiser un cours.

- Planifier précisément par écrit une démonstration de cuisine en utilisant la grille de référence.
- Démontrer une technique culinaire

### **Contenus :**

- Découverte des livres officiels et des moyens didactiques à disposition des enseignants EF
- Elaboration d'un plan de cheminement en sachant fixer les différents objectifs
- Observation d'un cours en distinguant les différentes phases d'un cours EF
- Création de fiches élèves (techniques culinaires)
- Organisation de la partie pratique d'un cours EF
- Préparation et réalisation d'une démonstration en cuisine

### **Le cours dans son contexte :**

Ce cours a lieu au troisième semestre de la formation en bachelor, il s'agit du premier cours de didactique et les élèves n'ont en principe aucune expérience d'enseignement.

Mais très souvent le groupe est hétérogène certains étudiants-es n'ont effectué aucun stage, d'autres ont effectué leur premier stage : le stage de sensibilisation. Quelques étudiants-es ont déjà assuré des remplacements et d'autres étudiants-es ne connaissent la branche que par les cours qu'ils - elles ont eu lors de leur scolarité obligatoire. Chaque année dans ce cours il y a un à deux étudiants-es de la formation complémentaire. Cette formation a été mise sur pied à cause d'un manque d'enseignants-es en économie familiale, c'est une passerelle proposée aux enseignants du cycle d'orientation qui ont au minimum cinq années d'enseignement et qui désirent diversifier leurs branches d'enseignement.

Lors de mon premier cours, je demande aux étudiants-es quelles sont leurs attentes, leurs désirs, ceci afin de m'assurer que dans ma planification de cours je tiens compte de toutes leurs attentes et surtout que je réponde à toutes leurs demandes.

Pour la planification de ce cours de didactique 1, j'ai pensé qu'il était important de leur faire découvrir la branche « économie familiale », afin qu'ils-elles connaissent l'organisation d'un cours d'économie familiale au cycle d'orientation et qu'ils-elles soient capables de présenter à des élèves une démonstration de cuisine pour l'apprentissage d'une nouvelle technique culinaire.

J'essaie aussi de baser mon enseignement sur l'apprenant. Comme leurs niveaux sont très différents, ils peuvent progresser à leur rythme, ils sont actifs.

Je propose aussi du travail en binômes, leurs compétences différentes suscitent de bons échanges et un partage de leurs compétences. Ils s'habituent aussi à collaborer, ce qu'ils devront souvent faire dans leur vie professionnelle.

### ***Connaissance de la branche économie familiale***

Lors du premier cours les étudiants-es, par deux, préparent un schéma heuristique pour dire ce que représente l'économie familiale pour eux. Grâce à ces schémas, on définit les différents champs d'activités de l'économie familiale : la société, la santé, la culture, l'artisanat, l'écologie et l'économie.

Ces différents domaines d'activités de l'économie familiale sont toujours très actuels, on les utilise au quotidien. Nous avons à transmettre à nos étudiants-es la valeur de notre branche, nous touchons à plusieurs thèmes :

- sensibiliser les élèves sur leur façon de s'alimenter, une alimentation équilibrée et du mouvement contribue à leur bien être physique et psychique, à améliorer leur santé.
- les rendre attentifs aux risques d'une alimentation riche en calories mais pauvre en éléments nutritifs : résistons aux fast-food, aux distributeurs de boissons sucrées, aux boissons alcoolisées.
- leur faire connaître nos coutumes, nos traditions mais aussi les ouvrir à d'autres cultures, au respect des autres, aux droits des autres.
- les encourager à devenir des consommateurs critiques et responsables.
- les rendre attentifs à leur consommation, aux déchets, à notre environnement.

Nous devons aussi avoir à cœur de revaloriser les différentes tâches de notre branche :

- l'importance de l'hygiène en cuisine, de la propreté des locaux, des ustensiles.
- de savoir planifier et organiser son travail, ses activités
- de préparer un repas pour la famille, des amis
- de faire des achats réfléchis, de gérer un petit budget.

Ensuite, je leur présente le livre officiel, le croqu'menus ainsi que différentes brochures, différents sites où l'on trouve du matériel didactique. Chaque étudiant-e choisit un site ou une brochure qu'il-elle va analyser et présenter aux autres. Ceci leur permet de voir différentes façons d'employer ou de présenter ce matériel et de juger si le matériel didactique proposé est adapté aux élèves du cycle d'orientation.

Puis on découvre ensemble le programme cantonal, et depuis cette année le nouveau PER (Plan d'études Romand). Je leur présente différents plans de cheminement qui sont employés



dans les différents cycles d'orientation du canton et je leur explique le déroulement et l'organisation d'un cours d'économie familiale. J'organise à ce moment-là une visite dans une classe du cycle d'orientation afin que les étudiants-es puissent observer un cours d'économie familiale. Cette observation devrait leur apprendre à identifier les étapes du cours, mais aussi de voir la manière flexible avec laquelle les enseignants peuvent organiser leurs cours.

Je leur demande de me fournir un rapport de cette observation. (Annexe 1)

### ***Démonstration de cuisine pour l'apprentissage d'une technique culinaire***

Dans cette partie de mes cours, j'utilise une méthode d'apprentissage par imitation, une méthode démonstrative. En effet, les étudiants-es doivent acquérir des savoir-faire, une gestuelle précise.

*« permettre aux élèves d'observer et de comprendre ce qui se passe dans les activités d'apprentissage pour mieux apprendre »* disent en substance Bandura et Reuchlin.

Le concept de «l'apprentissage vicariant» a eu très peu d'écho dans le monde de l'enseignement, par contre il a retenu l'attention des milieux médicaux où l'importance des savoir-faire et des gestes précis n'est plus à démontrer.

J'ai aussi remarqué que suite à une démonstration que les élèves doivent exécuter, il y a beaucoup de différences dans les façons de faire. Certains veulent reproduire exactement ce que vous venez de démontrer, ils posent beaucoup de questions, ne réfléchissent pas et manquent vraiment d'autonomie. D'autres ont un côté peut être plus créatif, ils auront de la peine à se concentrer sur les explications et les gestes de démonstration, d'où des essais plus téméraires, des erreurs, un manque de rigueur.

*« Une personne est adroite de ses mains, si elle a dans la tête la représentation par des images ou par un discours très précis ... »* Antoine de la Garanderie.

C'est aussi à partir de cette citation que je pense qu'une démonstration, avec des étapes claires et des consignes précises peuvent aider nos étudiants-es à acquérir des gestes précis.

Pour réussir une bonne démonstration avec des élèves, je leur donne quelques principes et quelques points à réfléchir. (Annexe 2 et 3)

Chaque étudiant-e présente comme exercice une démonstration et nous faisons une critique ensemble. Les remarques sont très pertinentes et les étudiants-es apprennent en observant et en jugeant ces démonstrations.

Je me souviens d'un étudiant qui nous a présenté sa démonstration, avec des erreurs, une mauvaise gestuelle, mais tous ses pairs ont applaudi à la fin tellement il était enthousiaste et avait su capter leur attention.

De cet exemple, je fais un parallèle avec la théorie de l'apprentissage social, proposée par A. Bandura. Il attribue les changements de comportement de l'individu à deux causes principales : l'observation et l'imitation, il parle alors de modelage ou d'apprentissage vicariant.

*« Bandura développe par exemple le concept de renforcement direct (de comportement) lorsqu'une personne observe un modèle, imite le modèle et est ensuite renforcée ou punie pour ce comportement. Il parle de renforcement vicariant lorsqu'une personne anticipe une récompense en cherchant à reproduire le comportement pour lequel une autre personne a été récompensée. Ce dernier type de comportement est important car il introduit la notion d'efficacité personnelle, de confiance du sujet dans sa capacité à répondre ou à agir correctement et, donc, sa motivation »<sup>2</sup>*

Pour Bandura, le processus de modelage comporte 4 facettes<sup>3</sup> :

*a) L'attention*

Un apprenant fatigué, hyperactif, distrait par d'autres sources, apprendra peu, même si le modèle est bon.

De plus l'attention portée au modèle dépendra de différentes caractéristiques de celui-ci : ses qualités visuelles, d'attractivité, d'originalité ainsi que de sa valeur affective sociale et sa proximité.

L'attention dépendra aussi des caractéristiques de l'observateur : ses capacités perceptives, ses attentes, ses motivations.

*b) Le travail de mémorisation*

Les lois de la mémoire s'appliquent comme ailleurs à travers les différentes fonctions : organiser les connaissances, associer les différentes mémoires (images, symboles, sons), répéter les étapes (rappel du connu, du vocabulaire), nos états affectifs (nos intérêts)

*c) Les processus de reproduction*

Ils dépendent des capacités physiques et cognitives des personnes, de la qualité d'auto-observation du sujet lors des tentatives de reproduction et de la correction et des feed-backs donnés lors des reproductions.

---

<sup>2</sup> Lettre d'information de la VST, n° 20 – septembre 2006 / <http://www.inrp.fr/vst>

<sup>3</sup> Carré, P. « Bandura : une psychologie pour le XXI<sup>e</sup> siècle ? », *Savoirs* 5/2004 (Hors série)

URL : [www.cairn.info/revue-savoirs-2004-5-page-9.htm](http://www.cairn.info/revue-savoirs-2004-5-page-9.htm).

#### *d) La motivation*

Tout au long du processus d'apprentissage Bandura réaffirme la nécessité de la motivation de l'apprenant (réussite, revalorisation).

Ces principes de Bandura, nous devons les appliquer lors de nos démonstrations. (Annexe 2)

Les apprenants doivent être attentifs, il faut les mettre en situation de projet, leur donner des exemples de recettes, qu'ils pourront réaliser s'ils sont capables de reproduire cette technique.

Nos démonstrations doivent être attractives, originales, nous devons être proche des élèves

Nous pouvons aussi aider au travail de mémorisation en organisant les connaissances : faire répéter les étapes importantes, veiller au rappel du vocabulaire.

Lors de la reproduction les aider à réfléchir, à réactiver ce qu'ils ont observé, à leur donner des feedbacks positifs. La réussite de leur reproduction aidera aussi à maintenir leur motivation.

#### ***Distinguer les différentes phases d'un cours d'économie familiale***

Après cette observation, on travaille ensemble l'organisation des cours d'économie familiale au cycle d'orientation.

Un cours d'Economie Familiale représente 4 unités horaire, en règle générale :

30 min. : une leçon théorique

90 min. : application en cuisine : démonstration, suivi des élèves

30 min. : repas

30 min. : rangement, suivi des élèves, contrôle des tâches.

Cette activité est difficile pour les étudiants-es. On ne commence pas toujours nos cours par la théorie, car suivant le temps des différentes préparations en cuisine, suivant le temps de cuisson, on commencera d'abord par la partie pratique puis on aura du temps pour la partie théorique. Les étudiants-es ont de la peine à évaluer le temps dont les élèves ont besoin pour accomplir une tâche, ils-elles ne connaissent pas bien les techniques culinaires, les temps de cuisson donc pour eux il est très difficile de gérer le temps, d'organiser le travail en pratique. Mais je pense nécessaire de leur donner une première idée de l'organisation d'un cours, car souvent à l'inter semestre, certains étudiants-es ont leur stage de sensibilisation II ou stage de didactique.

Pour mettre en pratique cette organisation des cours, je leur demande de planifier et de fixer les objectifs pour un thème d'économie familiale sur quatre semaines, en tenant compte du programme, des nouvelles techniques culinaires à apprendre, des leçons théoriques et des applications en cuisine et surtout du temps à disposition.

Ce travail se fait à deux et est présenté aux autres étudiants-es. Lors de leur présentation nous analysons ensemble leurs projets. Lors de cette analyse des plans de cheminements, les expériences et les compétences très différentes des étudiants-es sont très enrichissantes et permettent un très bon échange. Les étudiants-es sont très critiques et corrigent les erreurs. Je pense qu'ils apprennent beaucoup grâce à ce travail. Je leur donne aussi un feedback de leur travail, ceci permet un contact personnel avec l'étudiant-e, de diagnostiquer ses forces et ses faiblesses et de corriger mon cours, si je me rends compte que les connaissances ne sont pas acquises.

### ***Formulation des objectifs***

Lors de ce travail, les étudiants-es remarquent comme il est difficile pour eux de définir correctement des objectifs. Je leur présente à ce moment-là un exposé sur l'importance, le pourquoi des objectifs pour une planification ou un cours et l'on fait des exercices pour apprendre à formuler clairement ces objectifs d'apprentissage.

Exemple d'un énoncé d'objectif pour une activité en cuisine

Comment formuler un objectif d'apprentissage ?

l'élève doit être au centre de l'objectif

il doit être capable de ... (exprimé en termes d'activités observables)

la séquence d'apprentissage doit être détaillée

L'énoncé de l'objectif :

- a) Il s'adresse à l'**apprenant**, il faut dire à l'apprenant où on veut l'emmener
- b) Décrire une activité de l'apprenant identifiable par un **comportement observable** (toujours un verbe d'action) ; l'apprenant est capable de ...
- c) **Le contenu** ou séquence est présenté de **la manière la plus précise possible** ; sur quoi l'exercice est centré
- d) **Les conditions** dans lesquelles le comportement escompté se manifestera ; contrainte du temps, en tenant compte de ...
- e) Il précise le niveau d'exigence et les **critères d'évaluation**  
l'évaluation est déjà pensée.

Exemple d'un énoncé d'objectif d'apprentissage

*Lors de la préparation d'une sauce veloutée, l'élève sera capable, en suivant la recette, de préparer un roux blond, d'ajouter correctement le liquide afin d'éviter les grumeaux.*

- a) apprenant l'élève
- b) le comportement observable préparer, ajouter
- c) le contenu précis un roux blond - correctement le liquide
- d) les conditions en suivant la recette
- e) l'évaluation roux doit être blond - la sauce sans grumeaux

### **3. Cours de didactique 2**

**Objectifs d'apprentissage :**

- Distinguer quatre approches d'enseignement : transmissive, maïeutique, behavioriste et socioconstructiviste ; repérer leurs points forts et leurs points faibles.
- Soigner l'introduction de son cours afin de capter l'intérêt des élèves.
- Planifier précisément par écrit une leçon de théorie en utilisant la grille de référence.
- Réfléchir au travail à faire avant la rentrée scolaire et aux éléments particuliers du premier cours d'économie familiale.
- Trouver des pistes pour gérer la discipline à l'économie familiale.
- Appliquer la taxonomie de Bloom lors d'analyse ou de rédaction d'items d'évaluation.
- Distinguer évaluation formative et évaluation sommative.
- Créer des fiches de travail pour l'élève et du matériel didactique.
- Elaborer un budget et tenir une comptabilité pour les cours EF
- Planifier et vérifier les rangements des locaux

**Contenus :**

- Organisation d'un cours EF (leçon théorique, travail en cuisine et rangement)
- Réfléchir à des activités d'introduction (motivation des élèves)
- Gérer la discipline dans nos cours EF.
- Analyse de différentes évaluations
- Création de fiches de travail pour l'élève
- Création de matériel didactique.

- Organisation des rangements hebdomadaires de la cuisine et des nettoyages des locaux en fin de semestre.
- Présentation du projet de semestre
- Exemple de budget et de comptabilité

### **Le cours dans son contexte**

Suite au cours de didactique 1, pendant l'inter semestre, certains étudiants-es effectuent leur stage de sensibilisation II. Cela leur permet de mettre en application certaines connaissances (démonstrations, organisation en cuisine), vues lors du semestre précédent.

Lors de ce deuxième semestre, je propose aux élèves de choisir et de développer un thème par groupe de deux personnes (projet de semestre). Ce thème est choisi dans le plan d'étude en Economie Familiale. Au fil des cours, nous découvrons comment travailler ce thème, tous les outils qu'ils-elles auront besoin pour ce travail de semestre seront dans ce cours de didactique 2.

### ***Distinguer quatre approches d'enseignement***

Je commence en posant deux questions aux étudiants-es :

Comment nos élèves apprennent-ils ?

Qu'est-ce qui peut favoriser l'apprentissage ?

Deux questions qui sont capitales pour nous enseignants, la première nous renvoie à l'apprentissage et la deuxième à l'enseignement. Des recherches en pédagogie ou en psychologie ont tenté de répondre à ces questions, les réponses sont très diverses.

De ces questions et des réponses obtenues, je présente aux étudiants-es différentes conceptions, différentes approches de l'apprentissage et de l'enseignement et leur montre les limites et les avantages de chacune.

Je leur présente les quatre approches : l'approche transmissive, l'approche « maïeutique », l'approche behavioriste et l'approche socio-constructiviste.

Cela peut permettre à chacun de repérer sur quelle approche, il appuie son enseignement et d'élargir les choix dans leurs pratiques d'enseignement.

Dans une situation de classe, les relations présentes peuvent aussi se représenter par un triangle, le triangle pédagogique de J.Houssaye. Je leur donne un article qui illustre les trois axes différents du triangle.

### *Soigner l'introduction de son cours afin de capter l'intérêt des élèves*

Je leur donne à lire deux articles :

« Dix nouvelles compétences pour enseigner » de Philippe Perrenoud.

« Donner-leur le désir d'apprendre » de Pierre Vianin (prof. HEP Valais)

Dans le premier article, les stratégies des enseignants se développent sur un double registre :

- créer, intensifier, diversifier le désir de savoir
- favoriser ou renforcer la décision d'apprendre.

Dans le deuxième article, on retrouve deux thèmes :

- l'enfant et la motivation
- comment favoriser le désir d'apprendre

Ci-dessous différents articles<sup>4</sup> que je travaille avec les étudiants-es pour essayer de mettre en place des conditions d'une possible motivation et comment intensifier ce désir d'apprendre.



### **La motivation-compétence :**

Elle dépend de :

La **valeur** de la tâche

Le sentiment de sa **compétence** à la réaliser

Le sentiment de **contrôle** sur le déroulement.

(D'après Viau, 1997)

---

<sup>4</sup> [tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/LME/.../motivation/motivation.html](http://tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/LME/.../motivation/motivation.html)

J'ai travaillé cette motivation-compétence de Viau, lorsque que je travaillais avec des jeunes filles en difficulté à Seedorf (Centre de formation professionnelle). Les apprenantes n'étaient pas très motivées par les tâches qu'elles devaient assumer (travaux d'intendance, de nettoyage).

J'ai commencé par leur démontrer l'importance de ces tâches dans notre vie quotidienne et pour notre institution : l'importance de la propreté des locaux communs pour les apprenantes, pour le personnel, pour les visites...

Puis j'ai aussi parlé de leurs compétences, elles étaient capables d'assumer ce travail dans notre institution ainsi que lors de leur stage, dans d'autres lieux, homes, restaurants, hôpitaux. Leur engagement était alors différent, elles étaient souvent même fières de réussir ces différentes tâches.

Je pense que le même travail doit être fait avec nos élèves afin de leur montrer l'importance de leurs tâches et de voir les différentes compétences qu'ils peuvent acquérir en les exerçant.

### **La motivation extrinsèque et intrinsèque :**

Elle dépend de :

**Extrinsèque** : elle dépend de facteurs externes : récompenses ou de punitions.

Elle est renforcée si la récompense / punition est accrue. Il doit y avoir **proportionnalité** entre l'effort et la récompense / punition.

**Intrinsèque** : elle prend sa source dans les désirs de l'apprenant. (...de réussite, de valorisation sociale, etc)

Elle se renforce par des manifestations **symboliques** de reconnaissance, d'estime, d'honneur.

On peut noter que l'apport de motivation extrinsèque a souvent tendance à éteindre la motivation intrinsèque ou à dévaloriser l'activité, puisqu'il faut "payer" les gens pour la faire.

Une application maladroite de récompenses peut avoir un effet inverse à ce qui est souhaité. Un élève intéressé peut ainsi se mettre à ne plus travailler "que pour les notes"

(D'après Myers, 1998)

### **Le sens plutôt que la motivation :**

*Perrenoud (1993) trouve que le terme de motivation est trop chargé de malentendus. Il n'explique rien, il est négatif, qui serait une caractéristique figée de la personne, trop psychologique et pas assez lié à la communauté, au milieu social*

Il propose plutôt "de parler du sens du travail, des savoirs, des situations et des apprentissages scolaires, en esquissant trois thèses :



1. *Le sens se construit ; il n'est pas donné d'avance.*
2. *Il se construit à partir d'une culture, d'un ensemble de valeurs et de représentations ;*
3. *Il se construit en situation, dans une interaction et une relation."*

A la lumière de cette citation, et lorsque nos élèves ne sont pas motivés, j'essaie de leur faire réfléchir sur le sens des activités que je leur propose.

J'attire leur attention sur les liens entre ces apprentissages, ces expériences qu'ils réalisent et la manière dont ils peuvent les utiliser dans leur quotidien, dans leur famille et plus tard pour leur avenir.

Les élèves mesureront la valeur de leur travail et de leurs tâches dans le plaisir qu'ils auront à partager leurs connaissances et leurs savoirs avec leurs proches.

### **La motivation ne précède pas l'apprentissage elle s'y construit (Meirieu) :<sup>5</sup>**

Les bases théoriques que nos élèves trouvent parfois rébarbatives prennent tout leur sens si elles se concrétisent en cuisine et prennent la forme d'une réalisation gratifiante (un mets réussi que l'on peut montrer aux autres et déguster ensemble).

Le rôle de l'enseignant consiste à conduire les élèves de la théorie à la pratique en leur proposant des objectifs spécifiques à leur portée. Lorsque la technique est maîtrisée, l'apprenant est revalorisé, ce qui renforce sa motivation.

*L'apprenant ne s'approprie vraiment une connaissance que s'il est capable de la transférer, de la réinvestir dans une situation nouvelle et à sa propre initiative.*

### ***Planifier et préparer une leçon de théorie :***

Pour débiter je leur donne par groupe de deux ou trois personnes quatre préparations différentes de leçons sur le thème de la pyramide alimentaire. Individuellement, lire les quatre préparations puis discuter en groupe les points suivants :

- Activité des élèves
- Activité de l'enseignant
- Rythme de la leçon

Puis marquer d'une croix la pertinence du type de leçon pour le cycle d'orientation, sur une échelle d'adaptabilité de 1 à 5.

---

<sup>5</sup> Mieux comprendre le fonctionnement du professeur... pour mieux faire réussir les élèves ?

[www.meirieu.com/OUTILSDEFORMATION/cedre.htm](http://www.meirieu.com/OUTILSDEFORMATION/cedre.htm)

Lors d'une mise en commun nous comparons les résultats et nous essayons de trouver les points importants à réfléchir avant de planifier une leçon, selon Alain Rieunier, « Préparer un cours ».

### **Définir l'objectif.**

*Que seront-ils capables de faire à la fin de la leçon qu'ils n'étaient pas capables de faire au début ?*

### **Définir l'outil d'évaluation et le concevoir.**

*Comment vérifierai-je qu'ils ont effectivement compris ?*

*Ce niveau d'évaluation me paraît-il suffisant ?*

*Que vais-je leur proposer comme outil d'évaluation ?*

### **Identifier les prérequis.**

*Existe-t-il des prérequis ?*

### **Concevoir la motivation.**

*Comment puis-je intéresser les élèves au problème ?*

*Comment donner du SENS à cette leçon ?*

### **Déterminer le plan de la leçon, définir les étapes.**

*Qu'est-ce que les élèves devront ressortir pour atteindre chaque étape fixée ?*

## **ÉTAPES DE LA LEÇON**

### **Introduction**

- manière d'intéresser les élèves, de donner du sens à la leçon
- objectif visé
- outil d'évaluation prévu

### **Déroulement**

- étapes de la leçon (max. 3 pour une petite leçon)
- ce qui devra ressortir
- quelles réactions pourraient avoir lieu, quelles réactions adopter ? ⇒ anticipation de l'enseignant

### **Conclusion**

C'est une manière de clore le sujet et de vérifier que l'objectif visé est atteint.

Puis en groupe, les étudiants-es préparent une leçon sur le thème de la pyramide et lors d'une mise en commun nous découvrons les différentes leçons.

### ***Créer des fiches pour les élèves***

Je leur donne plusieurs fiches destinées aux élèves du cycle d'orientation, fiches menus, fiches de travail, fiches de leçons théoriques. Par groupe, les étudiants-es observent et analysent les différentes fiches et lors d'une mise en commun, on identifie quelques règles à observer, quelques erreurs à éviter lors de la préparation des fiches destinées aux élèves.

### ***Organisation d'un cours en Economie familiale***

Au cours de didactique 1, les étudiants-es ont identifié les différentes phases d'un cours en Economie familiale, ils-elles ont observé un cours. Je leur donne à chacun-e une leçon et un menu et je leur propose d'organiser le cours et de le présenter ensuite. Ce qui permet un bon échange et de voir les différentes possibilités d'organiser un cours. C'est un exercice difficile car les étudiants-es ne maîtrisent pas encore toutes les notions et les techniques culinaires. Ils-elles ont de la peine à évaluer le temps que vont prendre les élèves pour effectuer les différentes tâches.

On réfléchit aussi ensemble comment faire lorsque les élèves ont du retard et qu'il sera difficile de terminer dans les temps.

Je leur explique aussi que le travail doit être bien dosé, s'il n'y a pas assez de travail, les élèves risquent de chahuter et si on a trop à faire les élèves se découragent et n'ont plus de plaisir à suivre nos cours, s'ils sont toujours stressés pour arriver à finir leurs travaux dans le temps imparti. D'où l'importance de préparer un plan de travail précis et de le donner aux élèves. Lors de chaque cours, je donne à mes élèves du cycle d'orientation un plan de travail avec les heures notées. Les élèves ont ainsi un point de repère, ils voient s'ils ne sont pas dans les temps et s'organisent entre eux pour rattraper le retard, ils deviennent plus rapides et gagnent souvent en autonomie.

Je leur présente aussi ma façon de travailler au cycle d'orientation. Depuis cette année, j'ai effectivement eu envie de changer mon organisation lors des cours d'économie familiale au cycle d'orientation. Nos élèves, lorsqu'ils viennent suivre nos cours, ont surtout envie de cuisiner, de faire de la pratique. Ils n'ont souvent pas beaucoup de motivation pour nos cours théoriques. Je leur ai donc proposé de travailler différemment cette année, et ils ont accepté.

Je travaille en modules de quatre ou cinq semaines suivant le calendrier scolaire.

Pendant deux ou trois semaines, on travaille en cuisine, les élèves découvrent de nouvelles techniques culinaires durant la première semaine, et on les répète pendant la deuxième et la troisième semaine.

La quatrième et cinquième semaine, la classe est séparée en deux, une partie des élèves sont en cuisine, prépare le menu avec des techniques apprises lors des trois semaines précédentes. Les élèves qui sont en cuisine travaillent en autonomie. Parfois, ils composent le menu et font eux-mêmes les achats. L'autre partie de la classe est en théorie avec moi. De cette façon, j'ai vraiment assez de temps pour développer un thème, prévoir du travail en atelier, faire des recherches, employer d'autres méthodes de travail sans être toujours chassée par le temps.

Après ce premier semestre, j'ai demandé aux élèves s'ils appréciaient cette façon de travailler. Ils sont très contents d'être autonomes en cuisine, de composer le menu et de faire les achats. Ils trouvent qu'ils apprennent beaucoup en allant faire les achats, car c'est difficile de choisir les aliments en tenant compte du budget, de la provenance des produits...

Ils apprécient aussi la leçon théorique en petit groupe, une façon d'aborder les thèmes différente qui offre plus de possibilités de s'exprimer, de poser des questions.

Quant à moi, j'ai apprécié cette nouvelle façon de travailler. Avec une classe prégymnasiale, je ne rencontre pas de problème, il y a beaucoup moins de stress pendant les différents cours pour les élèves comme pour moi.

Avec une autre classe (de développement), c'est plus difficile, les élèves ont beaucoup de difficultés d'apprentissage et sont moins autonomes. Avec cette classe, je suis revenue à une façon plus traditionnelle de travailler et peut être pourrai-je, en cours d'année quand ils auront acquis certaines bases et plus d'autonomie, envisager de travailler différemment avec eux aussi.

Je pense que les étudiants-es lors de leurs différents stages verront et pourront exercer différentes façons d'organiser un cours. Après, ils devront choisir leur manière de faire mais ils devront aussi parfois s'adapter aux autres collègues de la même discipline.

### ***Organisation du premier cours en économie familiale***

Suite à cette organisation d'un cours, je leur demande de réfléchir au premier cours d'économie familiale, en début d'année. Comment organiser ce cours ? Il faut préparer une liste des différentes activités et essayer de les ordonner, on fait une mise en commun et je leur donne une planification de ce premier cours.

Je leur propose ce travail suite à une réflexion d'une étudiante : « quand on est en stage c'est facile : les élèves connaissent la cuisine, savent effectuer les rangements de façon autonome » Mais lorsqu'elle a dû assumer un remplacement en début d'année, elle a trouvé très difficile car les élèves ne connaissaient pas l'organisation du cours, de la cuisine, et elle devait tout

expliquer. Elle n'avait pas pensé à toutes ces difficultés et n'avait pas prévu assez de temps pour donner toutes les explications nécessaires, notamment au niveau des rangements.

### ***Travail en atelier, jeu de rôles***

Je consacre aussi une leçon pour présenter aux étudiants-es le travail en atelier et les jeux de rôles.

Par groupe de deux, je leur propose un thème d'alimentation avec différents ateliers : je leur propose de tester deux ou trois ateliers. Suite à cette expérience, ils remplissent une fiche en notant les points forts, les points faibles et les conditions de réussite. Puis je leur donne un résumé des conseils et propositions pour un apprentissage par ateliers. (Annexe 4)

La présentation d'une leçon sous forme d'ateliers demande à l'enseignant beaucoup de préparation avant le cours. Par contre, durant le cours, les élèves ne devraient plus recourir à lui pour mener leurs apprentissages. L'enseignant s'efface et laisse les élèves prendre en charge leur savoir. La place de l'enseignant reste toutefois fondamentale, au niveau de la gestion de la classe, du temps, de la mise en commun.

L'enseignant soigne particulièrement la préparation de :

- l'introduction
- la constitution des éventuels groupes
- la communication des consignes des activités
- la gestion du temps
- la gestion des lieux
- la mise en commun
- le matériel didactique

Le travail en atelier dans les cours d'économie familiale peut se faire aussi avec une demi-classe (l'autre partie étant par exemple en cuisine pour préparer le repas ou un plat).

Mais attention ! Certains élèves ont de la peine à travailler en autonomie, il faut parfois les relancer, leur poser des questions, les remettre au travail. Si le travail se fait en groupe, il se peut aussi qu'il y ait des problèmes de discipline.

Je leur présente ensuite 2 jeux de rôles, les étudiants-es cherchent les points forts et les points faibles de cette façon de travailler.

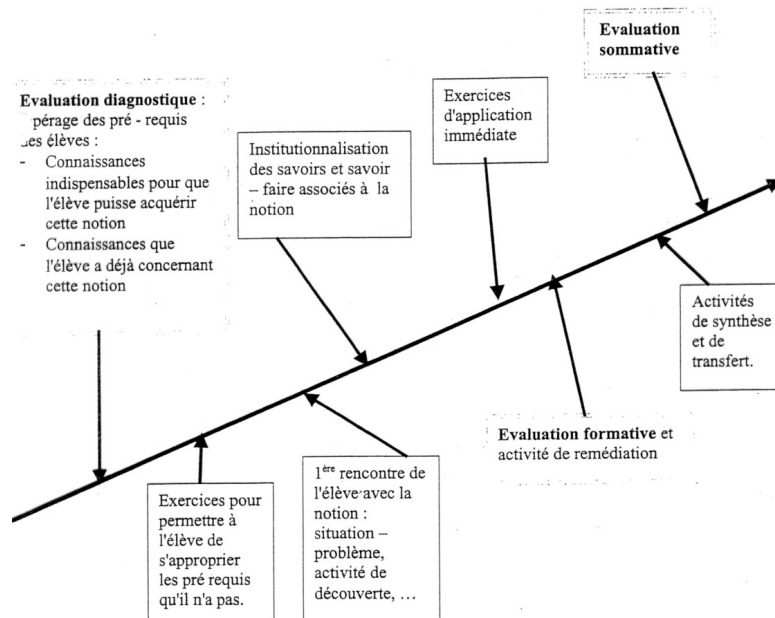
Le jeu de rôle est difficile pour certains élèves du cycle d'orientation. J'ai remarqué que cette façon de travailler correspond mieux aux élèves de classes pré-gymnasiales ou générales. Les élèves plus faibles ont de la peine à argumenter ou à défendre une idée et surtout beaucoup de difficultés à rester dans le cadre du sujet.

Les élèves ont besoin aussi de temps pour se préparer. La préparation peut aussi se faire comme devoir, si on a peu de temps à disposition.

### ***L'évaluation en Economie familiale***

Je leur donne tout d'abord un exposé sur l'évaluation en général : les types d'évaluation, les fonctions de l'évaluation.

Je leur présente aussi le processus d'enseignement d'une notion (schéma de M. Mante).



On remarque dans ce schéma la place importante de l'évaluation lors de l'enseignement d'une matière. Toutes ces étapes ne sont pas forcément indispensables.

Je leur présente aussi la taxonomie de Bloom. Il est important que nous développons chez nos élèves les différents niveaux de compétence. Il faut se donner comme objectif que nos élèves ne se contentent pas de connaître ou de comprendre, mais qu'ils soient capables d'appliquer, d'analyser, de faire une synthèse voire d'évaluer ou de s'évaluer.

Je donne aux étudiants-es une série de questions qu'ils doivent classer selon les niveaux de la taxonomie de Bloom.

En économie familiale, nous pouvons évaluer les connaissances théoriques d'une matière enseignée et aussi le savoir-faire en cuisine.

Je leur demande de corriger une évaluation que mes élèves du cycle d'orientation ont remplie (Annexe 5). Ce n'est pas un exercice facile, surtout si l'on n'est pas l'auteur de l'évaluation. Avec cet exercice, les étudiants-es voient l'importance de bien construire une évaluation :

- connaître les objectifs que l'on a donnés aux élèves.
- formuler des questions claires et précises
- choisir le bon niveau taxonomique (adapté aux élèves et à leurs connaissances)
- choisir une échelle d'évaluation (fixer le nombre de points attribué à chaque question)
- fixer un seuil de suffisance.

Je leur donne ensuite une évaluation pratique en cuisine :

- Choisir des critères d'évaluation très précis
- Mentionner le nombre de points pour chaque critère

Lors d'une évaluation en cuisine, il est difficile de tout voir et de contrôler chaque élève, d'où l'importance de choisir des critères précis et vérifiables. Il est parfois nécessaire de travailler avec une partie de la classe en cuisine pendant que l'autre moitié de la classe travaille sur un thème en théorie.

### ***La discipline en Economie familiale***

J'ai détaillé ce cours lors du module C1, analyse de sa pratique professionnelle. (Annexe 6)

Je débute ce cours en donnant deux citations aux étudiants-es qu'ils doivent essayer de dater.

***« Notre monde a atteint un stade critique. Les enfants n'écoutent plus leurs parents. La fin du monde ne peut être très loin. »<sup>6</sup>***

***« Cette jeunesse est pourrie jusqu'au fond du cœur. Les jeunes gens sont malfaisants et paresseux. Ils ne seront jamais comme les jeunes d'autrefois. »<sup>7</sup>***

---

<sup>6</sup> Citation d'un prêtre égyptien, 2000 ans av. J.-C. ; tiré de « Ados : mode d'emploi », de Michel Delagrave, éd. Hôpital Sainte-Justine, 2005, Montréal

<sup>7</sup> Citation découverte récemment dans les ruines de Babylone, sur une poterie d'argile datant de plus de 3000 ans ; tiré de « Ados : mode d'emploi », de Michel Delagrave, éd. Hôpital Sainte-Justine, 2005, Montréal

Pour la suite de ce cours, je me suis inspirée d'un cours que j'avais suivi « Gestion de classes et d'élèves difficiles » avec J.-C. Richoz (professeur à la HEP Vaud).

Je donne aux étudiants-es un exemple d'observation dans une classe.

Dans cet exemple, on ne constate pas de comportements d'indiscipline graves, mais seulement quelques petits problèmes mineurs. Pourtant, cet enseignant se sent de plus en plus impuissant à faire son travail et considère cette classe comme difficile.

Les difficultés proviennent essentiellement de problèmes mineurs (ex. parler durant un travail individuel, interpeller un camarade ...). Ces petits problèmes se produisent de plus en plus souvent parce que l'enseignant ne réagit pas ou ne juge pas utile de cadrer les élèves en faisant respecter des règles claires. C'est souvent cette accumulation de problèmes mineurs qui rend une classe difficile à gérer.

Puis je leur donne quelques exemples concrets qui constituent un échantillon de situations critiques que l'on rencontre quotidiennement dans les classes. Chaque étudiant-e lit un exemple et l'on classe ces différents exemples en trois domaines : l'insolence, les grossièretés et les insultes et les refus

En essayant de classer ces exemples, on a remarqué qu'on avait des avis différents et des tolérances différentes par rapport aux situations.

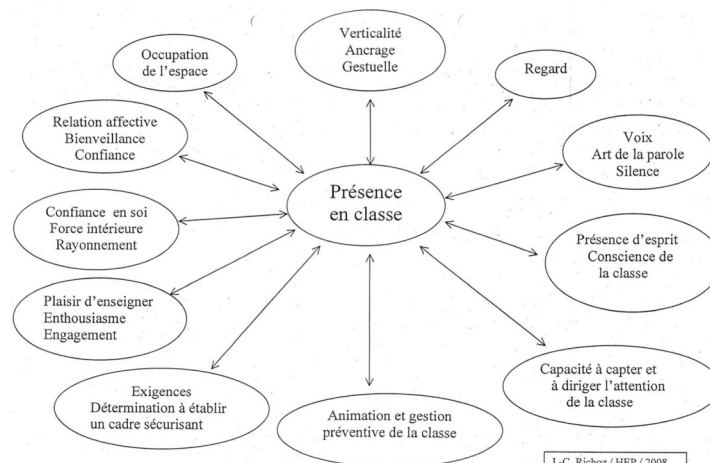
Je leur ai proposé ensuite différentes façons de réagir pour les cas d'insolence, pour les cas de refus et pour les cas de grossièretés et d'insultes. (exemples tirés du livre « Gestion de classes et d'élèves difficiles » de J.-C. Richoz)

Puis je leur ai proposé les règles et les sanctions que nous avons proposées à nos élèves au CO de Jolimont pour les cours d'économie familiale.

Règles et sanctions que nous avons mises au point suite à notre cours de formation continue « gestion de classes difficiles ».

Je leur donne ensuite une photocopie d'un texte sur « la présence en classe : la nécessité de s'imposer » et je leur commente le schéma ci-dessous.

*La présence en classe :*





Je termine mon cours en leur donnant plusieurs articles sur le thème de la discipline en classe.

### ***Planifier les rangements***

Une autre partie importante de nos cours, c'est le rangement des locaux. C'est une tâche importante. Chaque classe doit pouvoir travailler dans des locaux propres et le matériel doit être rangé correctement. La collaboration entre enseignants utilisant la même cuisine n'est pas toujours facile, d'où l'importance de laisser des locaux en ordre.

Je montre aux étudiants-es différentes façon d'organiser les rangements. Il est important pour les élèves qu'il y ait un tournus, que chaque élève exerce les différentes tâches.

Je transmets aux étudiants-es une fiche inventaire, de tous les points à contrôler avant de quitter la cuisine dans un cycle d'orientation.

### ***Elaborer un budget et tenir une comptabilité***

Pour cette discipline, on reçoit un montant par repas et par élève, en principe entre sept à huit francs par élèves et par cours. Ce montant est différent d'un cycle d'orientation à un autre. Il est important de se renseigner auprès des collègues ou du directeur.

Les exigences pour la comptabilité varient aussi d'un cycle d'orientation à un autre. Il faudra aussi se renseigner.

Je leur explique les différences d'un cycle d'orientation à un autre, et je leur montre différentes comptabilités possibles.

Le budget est aussi important, surtout si l'enseignant a peu de classes et peu d'élèves. Suivant les classes, de développement ou à exigences de base, vous avez entre six et dix élèves par cours, donc peu d'argent à disposition, d'où l'importance de faire un budget par semaine ou par mois et de vérifier à la fin de chaque mois.

### ***Projet de semestre***

Lors de notre dernier cours, les étudiants-es présentent leur projet de semestre : développer un thème et l'organiser pour des élèves du cycle d'orientation.

Chaque étudiant-e ou groupe d'étudiants-es présente son travail, le plan de cheminement, le matériel didactique... Pour chaque présentation, nous faisons une analyse. Nous essayons de voir les points forts, les points faibles, les changements nécessaires.

Ils-elles reçoivent ainsi des idées, du matériel didactique et des thèmes, qu'ils-elles pourront exercer en stage.

Je prépare ensuite un feedback pour chaque travail et chaque étudiant-es reçoit un DVD avec le travail de chaque groupe.

#### **4. Enquête auprès des étudiants**

J'ai proposé une enquête à mes étudiants-es qui ont déjà eu des expériences d'enseignement (stages, remplacement, stages en emploi). Cette enquête devrait me permettre de savoir si mes cours sont adaptés aux besoins des étudiants-es, et s'ils leur ont permis d'être à l'aise lors de leurs différentes expériences dans l'enseignement.

Leurs réponses m'aideront à voir si mon cours est complet ou si je dois procéder à des ajustements, à des changements. Voici les différentes questions :

##### **Questions**

1. Quelles notions théoriques avez-vous découvertes dans ce cours ?
2. Quels savoir-faire pratiques avez-vous développés pendant ce cours ?
3. Quelles difficultés pratiques avez-vous rencontrées durant votre stage et dans quelle mesure le cours de didactique vous a-t-il aidé à les surmonter ?
4. Y-a-t-il des projets, des expériences que je devrais plus développer lors des cours ?
5. Durant votre pratique, vous êtes-vous posé des questions qui n'auraient pas été abordées dans mon cours de didactique ?
6. Avez-vous des suggestions, des prolongements ou des compléments à proposer à ce cours de didactique ?
7. Durant votre stage pratique avez-vous utilisé les différentes ressources mises à disposition dans le cours de didactique ? (Veuillez donner des exemples)

J'ai envoyé ce questionnaire par mail à 17 étudiants-es. Je n'ai reçu que 7 réponses (Annexe 9). Cela représente environ un 40 % de réponses. Je suis un peu déçue du peu de réponses reçues.

Je vais essayer de synthétiser ces différentes réponses en une liste, avec entre parenthèses le nombre d'occurrences de chaque réponse.

## Réponses

**Question 1 :** Quelles notions théoriques avez-vous découvertes dans ce cours ?

Pour cette question, j'ai classé les réponses en trois parties :

Planification	Leçons	Organisation des 4 unités
Plan d'Etude Romand	Méthodes pour donner un cours	Organiser un cours (2)
Plans de cheminement	Formulation des objectifs (4)	Gérer le temps
Planifier un cours (4)	Types d'objectifs	Rédiger des consignes
	L'introduction	Fixer des règles en début d'année
	Les fiches élèves (4)	Le budget
	Les évaluations	
	Analyser des données théoriques	
	Réaliser une synthèse de la théorie	
	Présence, discipline, gestion de classe (2)	

**Question 2 :** Quels savoir-faire pratiques avez-vous développés pendant ce cours ?

- Réalisation et gestion d'une démonstration d'une technique culinaire (6)
- Elaboration de fiches pour les élèves (menu, théorie, évaluation) (5)
- Construire et développer un thème sur 4 semaines (4)
- Préparer des décorations pour une fête une occasion particulière
- Accumuler un stock d'idées pour les leçons théoriques

**Question 3 :** Quelles difficultés pratiques avez-vous rencontrées durant votre stage et dans quelle mesure le cours de didactique vous a-t-il aidé à les surmonter ?

Je fais ci-dessous une liste des difficultés rencontrées, mais ils-elles ont trouvé des outils grâce aux cours de didactique.

Juste peut être pour deux points : la gestion du temps, les difficultés et les niveaux des élèves, nos étudiants-es auraient besoin de plus d'expérience et ont besoin de l'aide des enseignants formateurs.

- gestion du temps, retard (4)
- planification des séquences d'enseignement sur 4 semaines
- créer une leçon (2)
- démonstration d'une technique culinaire
- discipline

- des cours variés
- construire des objectifs clairs et précis
- organiser le cours en fonction du niveau et des difficultés des élèves (2)

**Question 4 :** Y-a-t-il des projets, des expériences que je devrais plus développer lors des cours ?

Trois étudiants-es ont trouvé le cours complet, avec chacun-e une annotation :

- « Je pense que le challenge de créer une séquence de quatre cours a été bénéfique »
- « Je trouverais bien de faire des démonstrations en vrai et si on a la possibilité de plus s'exercer sur ce point ce serait bien »
- « Je trouve d'ailleurs que c'est le cours de didactique le plus intéressant et utile de mes trois branches »

Pour les autres étudiants-es voici les points à développer :

- Approfondir le thème des évaluations pratiques :
  - Que faut-il observer en cuisine ?
  - Quels sont les points à attribuer pour un exercice ?
  - Combien d'exercices peut-on mettre dans un examen ?
  - Comment construire une évaluation et comment la corriger par la suite ?
  - Combien de notes par semestre, par année ?
- Utiliser et travailler les verbes précis pour poser les objectifs
- Travailler le timing d'un cours de quatre unités, savoir répartir par ½ h
- Savoir répartir le travail entre les élèves (seul ou à deux)
- Gestion des cours EF difficile, donner des situations concrètes, trouver des solutions
- Faire des démonstrations en vrai, plus exercer les démonstrations
- Créer un catalogue de recettes avec temps approximatif de leur réalisation par les élèves
- Créer un catalogue des difficultés des élèves, fréquemment observées par les enseignants d'expérience.
- Voir les différences entre les classes d'élèves (prégymnasiale, exigence de base ou développement), le niveau change et le timing.
- Approfondir certains chapitres du Croqu'maison et créer des fiches en français

**Question 5 :** Durant votre pratique, vous êtes-vous posé des questions qui n'auraient pas été abordées dans mon cours de didactique ?

Quatre étudiants-es ont répondu par la négative et pour les trois autres étudiants-es c'est des thèmes déjà évoqués à la question 4 : créer des évaluations et les corriger, niveaux différents dans les différentes sections, répartition du travail en cuisine, timing d'un cours.

**Question 6 :** Avez-vous des suggestions, des prolongements ou des compléments à proposer à ce cours de didactique ?

Six étudiants-es ont répondu : Non, et un étudiant-e propose de lier le travail de répartition de temps et d'élèves avec le cours des techniques culinaires où chaque étudiant à son tour devrait proposer la répartition du travail.

**Question 7 :** Durant votre stage pratique avez-vous utilisé les différentes ressources mises à disposition dans le cours de didactique ? (Veuillez donner des exemples)

Voici les différentes ressources qu'ils ont employé lors de leurs stages :

- Les grilles d'organisation et de planification (4)
- Plan de travail et de cheminement (2)
- Les différentes fiches pour l'organisation d'une démonstration culinaire (5)
- Les idées de fiches « menu » (4)
- Le travail de semestre : leçons, fiches élève (4)
- La taxonomie de Bloom (2)
- Les règles en classe (discipline)
- Inventaire avant de quitter les salles d'économie familiale.

### **Changement, amélioration**

Je cherchais un autre travail pour le projet de semestre au cours de didactique 2, car plusieurs étudiants-es se plaignaient que ce travail leur demandait beaucoup de travail et beaucoup de temps.

Mais finalement quand je vois la planification de mes cours, cette séquence d'enseignement que je leur demande, c'est vraiment l'application de ce qu'ils-elles découvrent pendant ce cours de didactique. De plus en observant le résultat de ce questionnaire, ce travail les a vraiment aidé lors de leur stage. Ils-elles ont pu employer les différentes parties de cette séquence, fiches élèves, idées de leçons, planifications, organisation ... L'idéal serait qu'ils-elles puissent tester cette séquence de 4 leçons lors d'un stage, le travail serait ainsi revalorisé. Je vais donc garder ce projet de travail de semestre tout en essayant de les motiver à choisir un thème qu'ils-elles pourront développer pendant un stage.

Le problème que nos étudiants rencontrent le plus c'est vraiment l'organisation des cours en économie familiale. C'est vrai que c'est complexe. Comme le propose un-e étudiant-e, je vais lors de mes cours de techniques culinaires leur demander systématiquement d'organiser le cours et de répartir le travail. Comme ma collègue leur demande un portfolio des techniques culinaires lors de leur premier cours de techniques culinaires, je vais continuer ce portfolio en leur demandant d'organiser les menus du module 1301 (techniques culinaires de base, connaissance des marchandises et aspect socioculturel de l'alimentation). Ce cours 1301 ils-elles le suivent en principe pendant le même semestre que le cours de didactique 1.

Les étudiants-es organiseront ce cours comme si c'était un cours au cycle d'orientation. Ils-elles pourront aussi présenter des démonstrations pour les techniques culinaires déjà exercées, que l'on répètera.

Lors du cours de didactique 2, je travaillerai encore plus cette organisation en leur faisant plus d'exercices et en leur demandant aussi de prévoir une répartition du travail pour les élèves en cuisine. Pour préparer un catalogue de recettes je leur demanderai aussi lors des cours de techniques culinaires de minuter, le temps de préparation, le temps de réalisation et le temps de cuisson, des différentes recettes que l'on préparera. Ce travail pourra aussi être intégré au portfolio et je demanderai également à ma collègue du cours précédent de faire ce même travail, le catalogue sera ainsi plus étoffé.

Au cours de didactique 1, quand on travaillera les plans de cheminement, j'insisterai sur les différents niveaux des classes et des élèves. C'est vrai que les programmes ne doivent pas être les mêmes pour des classes de niveaux différents. Les programmes doivent être au niveau de nos élèves.

Pour l'emploi des verbes précis dans la formulation des objectifs, je donnerai aussi plus d'exercices aux étudiants-es.

L'idée d'approfondir certains chapitres du croqu'maison (livre utilisé dans la partie alémanique du canton et qui vient d'être traduit en français) est bonne, on pourra aussi le faire lors de la préparation du travail de semestre, si un-e étudiant-e choisit un thème de ce livre. Mais ce travail-là devrait se faire lors des cours de Mme Neidhart (cours compétences professionnelles et cours de didactique au master), selon notre répartition des cours disciplinaires.

J'ai vraiment apprécié de travailler les réponses de ce questionnaire, je pense qu'il est utile d'avoir un dialogue avec nos étudiants. A la fin, de ces cours de didactique je leur demande toujours une évaluation du cours, ceci me permet d'améliorer chaque année mon cours.

Je pourrai aussi demander une évaluation de mon cours à la HEP qui a aussi mis sur pied un système d'évaluation des cours.

## B. Les stages

### 1. Description des stages

Lors de leur formation au DAES1, nos étudiants ont plusieurs stages à effectuer.

Dans la voie bachelor : **stage de sensibilisation I** et **stage de didactique**, 3 semaines à plein temps, dans des cycles d'orientation différent.

Dans la voie master : **stage de Master 1** (en première année de master) se déroule tout au long de l'année scolaire pour permettre une véritable immersion. Ce stage est réparti en 3 parties :

*Enseignement et formation en suivi*

*Enseignement dans des situations difficiles*

*Activités scolaire « hors cours »*

Le **stage de Master 2** (lors de la deuxième année de master) comprend deux modalités : en emploi ou en suivi.

**Les stages en Economie familiale** : lors de ces différents stages nous avons remarqué que les étudiants-es en économie familiale manquaient de pratique. En effet, pour eux cette branche est une branche nouvelle qu'ils ont peu exercée, une année au cycle d'orientation lors de leur dernière année de scolarité obligatoire. Je m'explique si je compare avec une autre discipline, les mathématiques par exemple, nos étudiants-es ont travaillé cette discipline durant toutes les années de leur scolarité obligatoire ainsi qu'au gymnase et même à l'université. Nos étudiants-es ont un souvenir très vague de la branche économie familiale et ne maîtrisent pas du tout les différents domaines. Nous avons donc décidé d'organiser pour eux dans leur formation disciplinaire deux stages qui se nomment : **Compétences professionnelles I** et **Compétences professionnelles II**. Ces deux stages ont lieu lors de leur dernière année en bachelor. Un stage au semestre d'automne et un stage au semestre de printemps.

L'objectif de ces stages est surtout d'appliquer les connaissances vues aux cours de didactique, d'exercer des pratiques, d'échanger avec les enseignantes formatrices.

Ci-dessous un tableau qui décrit les différents stages de formation.

Voie	Stages	Durée	Organisation	Buts
<b>BACHELOR</b>	<b>Sensibilisation I</b>	3 semaines à plein temps	Université : CERF	<b>Introduction au monde de l'école :</b> - Découvre, observe et participe aux différentes activités d'un CO - Suit par un enseignant formateur (EF) et des enseignants d'autres branches
	<b>Sensibilisation II ou Stage de didactique</b>	3 semaines à plein temps	Université : CERF R-P. Pillonel	<b>Introduction à la pratique de l'enseignement :</b> - observe l'EF - aide l'EF à préparer des documents pour l'enseignement - participe aux corrections, aux travaux de groupes - donne au moins 6 leçons, préparées avec son EF et / ou selon les consignes de son maître de didactique
	<b>Compétences professionnelles I</b>	Semestre d'automne  5 cours d'économie familiale  1 x observation 4 x application	HEP  Organisation : A-M. Marchon  Validation : M. Neidhart	<b>Stages d'expérimentation</b> - Etre capable d'organiser une unité d'enseignement d'économie familiale avec l'aide et les indications du maître de stage - Développer sa propre manière d'enseigner, ne pas avoir peur de se tromper.
	<b>Compétences professionnelles II</b>	Semestre de printemps  5 cours d'économie familiale  1 x observation 4 x application	HEP  Organisation : A-M. Marchon  Validation : M. Neidhart	<b>Stage en responsabilité</b> - Etre capable d'organiser une unité d'enseignement d'économie familiale - Expérimenter différentes formes d'enseignement (ateliers, travaux de groupes, jeux didactiques, etc.)



				- Elaborer les fiches de travail nécessaires pour le cours
<b>MASTER 1</b>	<b>Enseignement et formation en suivi</b>	60 périodes d'enseignement  dont 8 cours d'économie familiale	Université : CERF	- Pratique d'enseignement en continu dans les classes de l'enseignant formateur. - Exploitation dans le module 1 et 3 (connaissances didactiques disciplinaires et interdisciplinaires et identité et savoir-faire professionnels)
	<b>Enseignement dans des situations scolaires difficiles</b>	30 périodes d'enseignement	Université : CERF	Pratique d'enseignement (classes exigence de base et développement, élèves en difficulté) En lien avec le cours Gestion de classe et du module 2 (connaissances socio-culturelles, socio-affectives et pédagogiques)
	<b>Activités scolaires «hors cours»</b>	60 h de travail	Université : CERF	Accompagnement des élèves tels que semaine sportive, semaine thématique, devoirs surveillés, réunions de parents, ...
<b>MASTER 2</b>	<b>Enseignement en responsabilité et/ou en emploi</b>	53 périodes d'enseignement	Université : CERF	Pratique d'enseignement en responsabilité dans la-les propres classe-s du-de la stagiaire et/ou des enseignant-e-s-formateur-trice-s

L'idéal serait que nos étudiants-es effectuent leur stage de didactique, la même année qu'ils-elles suivent les cours de didactique de branche, mais ce n'est pas toujours le cas comme ils-elles peuvent choisir à quel moment ils-elles s'inscrivent aux différents modules.

Dans mon mandat à la HEP, je dois effectuer mes visites une fois lors du stage **compétences professionnelles II** et une fois lors du stage en **Master 1**.

Mais si mes étudiants-es effectuent leur stage de didactique pendant l'inter semestre où ils-elles suivent les cours de didactique de branche économie familiale, je vais aussi, dans la mesure de mes possibilités les visiter. Je trouve très intéressant de voir les progrès qu'ils accomplissent lors de leurs différents stages.

J'observe en principe le cours théorique et l'application en cuisine. Une préparation écrite est demandée aux étudiants-es ainsi qu'une autoévaluation de leur cours.

C'est pour ces visites que j'aurais besoin d'une grille qui m'aiderait à relever rapidement et efficacement mes observations.

## **2. Comment observer et accompagner les étudiants**

Lors des visites de stage, comment être juste, comment observer de façon identique chaque étudiant, comment rester objectif ?

« **Vouloir tout observer simultanément, c'est ne rien voir.** » (Jean-Claude Rolland)

Quand on observe, on ne voit jamais tout :

- Il y a ce qu'on n'a pas vu
- Il y a ce qu'on a vu mais qu'on a oublié
- Il y a ce qu'on a vu mais qui n'existe pas (M. Mante)

Observer une séquence d'enseignement, c'est sélectionner des faits. Les faits nous disent comment est la personne ou ce qu'elle fait. On choisit ces faits selon les objectifs de l'observation, selon des critères.

L'observation peut avoir plusieurs objectifs :

- observer pour évaluer l'enseignant
- observer pour analyser la pratique de l'enseignant

Lors des cours en économie familiale au cycle d'orientation ce qui me semble important à observer :

- La préparation écrite
- La leçon théorique
- La démonstration d'une technique culinaire
- L'organisation en cuisine et l'accompagnement des élèves dans leurs apprentissages
- Le comportement, l'attitude de l'étudiant-e

**1. La préparation écrite de la leçon me semble importante, elle permet à l'étudiante :**

- de bien définir les objectifs, l'objectif général et les objectifs spécifiques
- de définir les pré-requis indispensables pour atteindre les objectifs
- réfléchir à la structure de sa leçon, qu'il y est un fil rouge
- d'anticiper les questions, les réactions et les erreurs des élèves
- de gérer le temps, de varier les activités, le rythme.
- de penser au matériel nécessaire à l'enseignement, prévoir du matériel didactique

**2. La leçon théorique :**

L'introduction de la leçon est un moment important, les élèves n'ont souvent pas envie d'être en théorie, ils préfèrent cuisiner :

- essayer de les motiver avec une activité qui les étonne.
- contrôler les pré-requis, faire des liens avec les cours précédents
- leur annoncer les objectifs à atteindre

Lors de la leçon, penser à l'attractivité du cours pour les élèves, les impliquer, varier les activités. L'étudiant-e doit être capable d'analyser les activités qu'il-elle va proposer à ses élèves, de voir si ces activités sont en lien avec les objectifs et avec le modèle d'apprentissage choisi.

L'étudiant-e s'assure de la compréhension des consignes, fait reformuler les consignes si nécessaire.

En cas de baisse de motivation, savoir relancer l'activité, savoir encourager les élèves.

### **3. La démonstration et l'organisation en cuisine et l'accompagnement des élèves :**

La préparation écrite de la démonstration est importante comme celle de la leçon théorique, elle permet de :

- lister tout le matériel de cuisine nécessaire, tous les ingrédients nécessaires.
- faire des liens avec d'autres techniques que les élèves connaissent
- réfléchir aux gestes de réussite, donner des conseils, des trucs qui vont aider à la réussite
- formuler des objectifs précis et vérifiables
- faire ressortir les étapes principales de la technique.

Lors de la présentation de la démonstration :

- se positionner pour que tous les élèves voient la démonstration
- organiser sa démonstration de droite à gauche pour que les élèves placés en face la voie dans le sens de la lecture.
- donner des explications claires, employer les termes culinaires adéquats
- expliquer les termes culinaires ou vérifier leur compréhension auprès des élèves
- souligner verbalement les étapes principales
- laisser un temps de réflexion aux élèves

Organisation en cuisine et accompagnement des élèves :

- Exiger que les élèves préparent une mise en place complète.
- Favoriser le travail individuel, pour les nouvelles techniques, permet de maîtriser l'objectif, voir ne suffit pas.
- Cuisiner un plat de A à Z, responsabiliser l'élève
- Travailler en collaboration, aider ceux qui ont un peu de retard
- Essayer de rendre les élèves autonomes, les faire réfléchir, ne pas répondre tout de suite à leur question souvent ils connaissent la réponse.
- Penser à appliquer et à faire appliquer les règles d'hygiène en cuisine
- Respecter les règles de sécurité, débrancher les appareils, les ranger après l'utilisation
- Exiger l'ordre et la propreté à chaque place de travail (cuvette pour le compost, mettre les déchets à la poubelle).
- Respecter l'horaire, le plan de travail : les rendre attentifs à l'heure, aux différents temps de cuisson ...
- Guider, aider tous les élèves, afin que chacun réussisse dans le temps imparti.

#### 4. Le comportement, l'attitude de l'étudiant-e :

- démontre de l'enthousiasme à travailler avec les élèves
- respecte les élèves, pas de parole blessante
- s'exprime correctement, sa voix est posée, calme
- respecte et fait respecter le règlement de l'école

### 3. Grille d'observation

Comme je l'ai dit plus haut, cette grille devrait vraiment être pour moi une aide afin de bien choisir les différents points à observer.

Buts de la grille :

- pouvoir la présenter aux étudiants-es, pour qu'ils-elles sachent les différents points, que je vais observer lors de mes visites.
- m'aider à noter mes observations pour donner aux étudiants-es, un feedback clair et précis.
- permettre aux étudiants d'effectuer une autoévaluation de leurs cours
- lors du stage en master 1, me permettre d'évaluer d'une manière précise la séquence d'enseignement.

Pour l'évaluation, j'ai prévu une échelle ordinale à 5 échelons. Pour obtenir le résultat, je choisis le médian comme indice.

Je vais préparer deux grilles, une pour la partie théorique du cours et une grille pour la démonstration et la partie pratique.

#### Grille d'observation pour la leçon théorique :

Critères		Commentaires	I	S	B	TB	E
Préparation	Rédige une préparation écrite conforme au référentiel						
	Définit correctement les objectifs						
	Identifie les pré-requis						
	Prépare avant le cours le matériel d'enseignement et le						

	matériel didactique							
Introduction	L'introduction motive et suscite l'intérêt							
	Fait un lien avec les leçons précédentes							
	Contrôle les pré-requis							
	Fait connaître les objectifs à atteindre							
Développement	Choix des méthodes Varie les activités							
	Les explications sont structurées et précises							
	Le contenu présenté est exact et actuel							
	Les consignes sont données dans le calme							
	Les questions sont motivantes et variées							
	Tient compte des réponses des élèves							
	Le langage est approprié Le vocabulaire est adapté							
	La voix est posée, l'intonation variée							
	Gère les problèmes de discipline							
	Les élèves montrent de l'intérêt							
	Les élèves sont attentifs, participent activement							
	Les élèves sont intéressés posent des questions							

Conclusion	Bonne présentation du tableau						
	Utilisation adaptée des multimédia						
	Les documents transmis à l'élève sont attractifs et de bonne qualité						
	Contrôle la compréhension des savoirs transmis Met en place des feedback						
	Les objectifs ont-ils été atteints ?						
Autoévaluation	J'analyse ma leçon : Points forts Points faibles						
	Je propose des améliorations						

### Grille Démonstration de technique culinaire et de l'organisation en cuisine

Critères		Commentaires	I	S	B	TB	E
Préparation	Rédige une préparation réfléchie et précise						
	Formule des objectifs vérifiables et atteignables						
	Réfléchis aux gestes de réussite, aux conseils et trucs permettant d'enrichir la démonstration						
	Prépare une mise en place complète Choisit bien sa place de travail						

Démonstration	Fait connaître l'objectif à atteindre et le mets à préparer Montre une illustration de la préparation							
	Fait un lien avec les apprentissages déjà exercés par les élèves							
	Se positionne correctement, tous les élèves peuvent observer							
	Fait ressortir les étapes d'apprentissage							
	Utilise, explique ou fait expliquer les termes de cuisine							
	Donne des explications structurées et succinctes							
	Capte et maintient l'intérêt des élèves							
	Démontre avec dextérité et rapidité							
	Utilise une gestuelle correcte							
	Donne des consignes claires et précises							
Organisation en cuisine	A préparer la mise en place de la cuisine, marchandises, matériel							
	Utilise du matériel didactique pour guider les élèves et faciliter leurs apprentissages							
	Stimule les élèves à préparer une mise en place							
	Exige une place de travail ordonnée et propre							



	Fait respecter les règles d'hygiène							
	Guide tous les élèves dans leur apprentissage							
	Respecte le plan de travail Respecte l'horaire							
	Est dynamique, stimule les élèves							
	Essaye de rendre les élèves autonomes							
	Respecte les règles de sécurité							
	Bonne distribution du travail Tous les élèves sont occupés							
Evaluation	Donne des solutions face aux difficultés rencontrées							
	Les objectifs sont-ils atteints ?							

J'ai eu l'occasion de tester deux fois ces grilles, une fois pour l'observation d'une étudiante lors du stage de didactique et une fois pour une évaluation lors du stage de master I.

J'ai pensé tout d'abord qu'il y avait trop d'items et que je devais supprimer certains points, mais je trouve qu'ils sont tous importants. Je n'arrive pas en supprimer.

Pour l'observation du stage de didactique, les deux grilles m'ont permis de donner un feedback précis. L'étudiante a apprécié de pouvoir consulter les grilles avant la visite. Les grilles ont permis d'échanger sur tous les points importants.

Pour l'évaluation du stage de master I, les différents items ont permis une bonne observation. J'ai réussi à compléter tous les items et à noter mes appréciations.

Pour l'évaluation, je pourrais regrouper différents items et aussi mettre une appréciation seulement pour les différentes parties de la leçon : préparation, introduction, développement, conclusion et autoévaluation. Cela me permettrait de réduire le nombre d'items et de simplifier le calcul du médian.

Le nombre d'échelons (5) m'a permis d'être précise dans mes appréciations, c'était une très bonne leçon trois échelons aurait donné la même « note ».

Pour l'instant, j'ai fait quelques modifications (Annexe 7 et 8). Je vais encore les tester pendant le semestre de printemps et je les modifierai si nécessaire par la suite.

J'ai donné mes grilles à l'étudiante avant la visite, afin qu'elle prenne connaissance des critères de mon observation. Ensuite, je lui ai demandé de les utiliser pour s'autoévaluer et de me donner son avis sur ces grilles. Voici sa réponse :

Je trouve cette grille d'évaluation (grille leçon) très pertinente dans la mesure où elle donne une vue d'ensemble sur l'enseignement donné, mais aussi sur l'enseignant ainsi que le rapport qu'il entretient avec les élèves (comment il gère les problèmes ou comment il suscite l'intérêt de ses élèves).

Je trouve que la grille d'évaluation (observation en cuisine) prend bien en compte les particularités liées au cours d'économie familiale et la manière dont l'enseignante motive ses élèves et son comportement au cours de la leçon (ce qui est très important en économie familiale, car on doit faire preuve de beaucoup plus de calme et de patience qu'en enseignant d'autres branches).

De plus, je trouve que le fait de proposer une autoévaluation, ainsi qu'une proposition d'amélioration permet de voir l'évaluation positivement et de continuer la réflexion.

## **Conclusion**

Ce retour réflexif sur mon enseignement en didactique de branche, économie familiale, m'a permis de revoir et surtout de mettre en pratique les connaissances acquises lors de toute ma formation en did@ctIC universitaire. Cela m'a donné l'occasion de prendre du temps pour me replonger dans mes notes de cours et de trouver des réponses à mes questions, mes incertitudes.

La description et l'analyse de mes cours de didactique m'ont permis de renforcer mes connaissances théoriques sur les pratiques de l'enseignement. Je vais pouvoir enrichir le contenu de mes cours grâce à ce que j'ai appris en rédigeant ce travail.

J'ai découvert le concept et les principes de Bandura et je pourrai démontrer aux étudiants-es comment appliquer ces principes, par exemple lors de nos démonstrations en cuisine. Je vais bien souligner l'importance des différentes motivations et j'ai envie de chercher avec les étudiants-es différents outils pour améliorer la motivation de nos apprenants lors des cours théoriques.

J'ai modifié un peu la planification de mes cours pour qu'il y ait une suite logique des différents contenus.

Le questionnaire m'a apporté aussi des pistes à améliorer lors de mes cours.

La plus grande difficulté des étudiants, c'est l'organisation en cuisine. Je vais travailler ce chapitre aussi lors du cours de techniques culinaires (1301) qui se donne dans la même année que le cours de didactique, en leur proposant des exercices pratiques. Lors des cours de didactique, on essaiera de trouver ensemble des moyens pour arriver à planifier, à organiser et à gérer au mieux ces cours d'économie familiale.

Je vais aussi prendre du temps pour approfondir le thème de l'évaluation, pour construire différentes évaluations théoriques et aussi des évaluations pratiques en cuisine, pour définir les objectifs, choisir des critères précis à observer.

Il est primordial de savoir comment évaluer, comment mettre une note, comment construire une échelle d'évaluation.

Lors de la planification des séquences d'enseignement, il est important de tenir compte du niveau et des difficultés des élèves, de prévoir des séquences différentes pour les élèves de classes pré-gymnasiales, générales et à exigences de base. Je vais bien indiquer aux étudiants-  
es les différences principales qu'il peut y avoir entre ces types de classes.

Ce que je devrais plus travailler avec les étudiants-es, c'est aussi tous les nouveaux moyens d'enseignement, les tableaux inter-actifs, les TIC. Je devrais proposer de travailler avec une plate-forme moodle, pour échanger les travaux, les articles, les documents du cours...

Les derniers objectifs de ce travail consistent à définir une liste des points importants à observer lors des stages et concevoir une grille d'observation. Ces deux objectifs étaient importants pour moi car pour mes observations, j'avais une grille qu'une collègue alémanique avait construite. Par mesure d'équité, elle voulait que j'emploie la même grille qu'elle. J'ai traduit les différents items, mais c'était difficile à traduire. Certaines expressions étaient impossibles à traduire, je ne comprenais pas toujours ce qu'elle voulait dire. Ma nouvelle grille m'a permis d'être plus à l'aise lors de mes observations. Je connaissais et je comprenais les points importants que je devais observer, j'étais à l'aise avec les items. L'échelle ordinale m'a permis aussi d'être précise et de donner une appréciation que je trouvais juste par rapport à mon observation.

Je vais continuer à tester ces deux grilles et à les améliorer.

## Bibliographie

- Carré, P. (2004). Bandura : une psychologie pour le XXI<sup>e</sup> siècle ?. *Savoirs*, 5 (Hors série).
- Delagrave, M. (2005). Ados : mode d'emploi. Montréal : Ed. Hôpital Sainte-Justine.
- Meirieu, P. (2009). *Apprendre... oui, mais comment*. Paris : ESF Editeur.
- Rieunier, A. (2011). *Préparer un cours. Applications pratiques (Tome 1)*. Paris : ESF Editeur.
- Richoz, J.-C. (2009). *Gestion de classes et d'élèves difficiles*. Editions Favre.

## Webographie

- Pédagogie et didactique : [prepacrpe.hautetfort.com/media/01/02/277105091.doc](http://prepacrpe.hautetfort.com/media/01/02/277105091.doc).
- Lettre d'information de la VST, n° 20 – septembre 2006 : <http://www.inrp.fr/vst>
- Bandura : une psychologie pour le XXI<sup>e</sup> siècle ? : [www.cairn.info/revue-savoirs-2004-5-page-9.htm](http://www.cairn.info/revue-savoirs-2004-5-page-9.htm)
- TECFA: [tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/LME/.../motivation/motivation.html](http://tecfa.unige.ch/tecfa/teaching/LME/.../motivation/motivation.html)
- Mieux comprendre le fonctionnement du professeur... pour mieux faire réussir les élèves ? : [www.meirieu.com/OUTILSDEFORMATION/cedre.htm](http://www.meirieu.com/OUTILSDEFORMATION/cedre.htm)

## Liste des annexes

- Annexe 1 : Observation d'un cours EF dans un CO fribourgeois
- Annexe 2 : 7 principes pour une démonstration de cuisine réussie
- Annexe 3 : Exemple : préparation d'une démonstration de cuisine
- Annexe 4 : Travail en atelier : quelques conseils et propositions pour un travail de qualité
- Annexe 5 : Evaluation au cycle d'orientation : la pyramide alimentaire
- Annexe 6 : Expérience sous la loupe : la discipline
- Annexe 7 : Grille d'observation d'une leçon
- Annexe 8 : Grille : observation en cuisine
- Annexe 9 : Réponses au questionnaire