

UNIVERSITÉ DE TOULOUSE



École supérieure  
du professorat  
et de l'éducation

Section hôtellerie - restauration



Université  
de Toulouse

**MASTER DEUXIÈME ANNÉE  
« MÉTIERS DE L'ENSEIGNEMENT, DE L'ÉDUCATION ET  
DE LA FORMATION »**

Parcours « Services et Commercialisation »

**UTILISATION DE LA PÉDAGOGIE  
DE PROJET EN BACCALURÉAT  
PROFESSIONNEL SPÉCIALITÉ  
« COMMERCIALISATION ET  
SERVICES EN RESTAURATION »**

Présentée par :  
**Jérôme SIMON**



UNIVERSITÉ DE TOULOUSE



École supérieure  
du professorat  
et de l'éducation

Section hôtellerie - restauration



Université  
de Toulouse

**MASTER DEUXIÈME ANNÉE  
« MÉTIERS DE L'ENSEIGNEMENT, DE L'ÉDUCATION ET  
DE LA FORMATION »**

Parcours « Services et Commercialisation »

**UTILISATION DE LA PÉDAGOGIE  
DE PROJET EN BACCALURÉAT  
PROFESSIONNEL SPÉCIALITÉ  
« COMMERCIALISATION ET  
SERVICES EN RESTAURATION »**

Présentée par :  
**Jérôme SIMON**

## ÉVALUATION DU MÉMOIRE PROFESSIONNEL

**Nom et Prénom :** SIMON Jérôme

**Date de la soutenance :**

<b>TITRE</b>	UTILISATION DE LA PÉDAGOGIE DE PROJET EN BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL SPÉCIALITÉ « COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION »
<b>DIRECTEUR DE MÉMOIRE</b>	Dominique ALVAREZ

### ÉVALUATION DU DOSSIER /10

<b>QUALITÉ DE LA DÉMARCHE:</b> <i>Clarté de la problématique – champ d'étude – cohérence globale</i>	
<b>QUALITÉ DES SOURCES:</b> <i>Intérêt – qualité – quantité - variété</i>	
<b>PERTINENCE DE LA RECHERCHE:</b> <i>Logique et formulation des hypothèses – qualité des outils d'analyse – qualité de la synthèse</i>	
<b>CLARTÉ DE LA DÉMONSTRATION:</b> <i>Lisibilité de la démarche – clarté du plan et du développement – réalisme du contenu - accessibilité</i>	
<b>ESPRIT CRITIQUE:</b> <i>Prise de recul – qualité de l'analyse –prise en compte de la difficulté</i>	
<b>FORME:</b> <i>Organisation –mise en page – clarté de l'expression – respect des règles d'expression et d'organisation du document</i>	

### SOUTENANCE ORALE /10

<b>LANGAGES:</b> <i>Élocution – regard – postures - aisance</i>	
<b>SUPPORT INFORMATIQUE:</b> <i>Qualité du diaporama – maîtrise du vidéoprojecteur</i>	
<b>STRUCTURE:</b> <i>Accroche et conclusion soignées – pas de résumé du mémoire – clarté – originalité - argumentation</i>	
<b>CLARTÉ DE LA DÉMONSTRATION:</b> <i>Lisibilité de la démarche – clarté du plan et du développement – réalisme du contenu - accessibilité</i>	
<b>RÉPONSE AUX QUESTIONS:</b> <i>Écoute – clarté – honnêteté - réactivité</i>	

<b>ATTEINTE DES OBJECTIFS</b>					
<b>ÉVALUATION GLOBALE</b>	TS	S	I	TI	Note:

### MEMBRES DU JURY

<b>NOM</b>			
<b>SIGNATURE</b>			

*« Je n'ai jamais supporté qu'apprendre soit fastidieux »*

Michel HUBER (agrégé en géographie, docteur en sciences de l'éducation, secrétaire national  
du Groupe français d'éducation nouvelle (GFEN)).

## REMERCIEMENTS

---

Dans le cadre de la réalisation de mon mémoire sur le thème de la pédagogie de projet, je souhaite tout d'abord adresser mes remerciements à l'ensemble du corps enseignant de la formation de Master « Enseignement et Formation en Hôtellerie Restauration » pour tout le professionnalisme acquis lors de ces deux années d'études universitaires.

Ensuite, je tiens à remercier plus particulièrement mon tuteur, Monsieur Dominique ALVAREZ, enseignant à l'ESPE, qui s'est toujours montré à l'écoute. Je souligne également sa disponibilité pour le temps et l'aide qu'il a bien voulu me consacrer.

Puis, je souhaitais également exprimer ma gratitude à mon tuteur de stage Monsieur Frédéric GENNARI, mes collègues du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse ainsi que les élèves de terminales baccalauréat professionnel qui ont eu la gentillesse de m'aider et ont participé à l'élaboration de ce mémoire lors de différentes interventions comme les entretiens exploratoires, le questionnaire d'enquête...

Enfin, j'adresse mes remerciements les plus sincères aux personnes qui m'ont apporté leur soutien, leurs idées et qui ont contribué à l'élaboration de ce mémoire ainsi qu'à la réussite de ces deux formidables années de master.

Je ressors grandi de cette recherche et de ces deux années de master, et espère réussir à fédérer les personnes qui seront à mes côtés tout au long de ma carrière professionnelle autour du sujet de la pédagogie de projet, afin que les sujets actuels de décrochage scolaire, de manque de motivation... ne soient plus une fatalité.

# SOMMAIRE

---

<i>Introduction générale</i> .....	9
------------------------------------	---

## PARTIE 1 : CADRAGE THÉORIQUE

<i>Chapitre 1. La pédagogie de projet</i> .....	12
1. Définition générale .....	12
2. Genèse de la pédagogie du projet .....	15
3. Les différents objectifs de cette méthode .....	17
4. La motivation.....	18
5. Le constructivisme .....	19
<i>Chapitre 2. La démarche d'élaboration d'un projet pédagogique</i> .....	20
1. Les grandes étapes d'un projet pédagogique.....	20
2. Quels sont les enjeux de l'utilisation de la P.P. sur les acteurs ? .....	22
3. Comparaison entre une pédagogie de projet et une pédagogie traditionnelle.....	24
4. Méthodologie de la recherche .....	26

## PARTIE 2 : CADRAGE MÉTHODOLOGIQUE

<i>Chapitre 1. Échantillon de l'étude</i> .....	28
1. Les terminales bac professionnel 2 (TPRO 2) .....	29
2. Les terminales bac professionnel 3 (TPRO 3) .....	29
3. Les enseignants.....	31
<i>Chapitre 2. Outils de recueil de données</i> .....	32
1. Questionnaire .....	32
2. Entretien .....	33
3. Référentiel du baccalauréat professionnel.....	33
<i>Chapitre 3. Présentation de la recherche</i> .....	34
1. Méthodologie de construction .....	34
2. La phase de pré-test .....	37
3. Mode d'administration .....	38
<i>Chapitre 4. Analyse des résultats</i> .....	40
1. Le questionnaire élèves.....	40
2. L'entretien semi-directif.....	52

3. Le référentiel du baccalauréat professionnel.....	56
4. Interprétation des résultats .....	62

### PARTIE 3 : DU BILAN DE LA RECHERCHE AUX PRÉCONISATIONS

<i>Chapitre 1. Conclusion de la recherche .....</i>	<i>67</i>
1. Validation ou non du système d'hypothèses .....	67
2. Analyse critique de mon travail .....	69
<i>Chapitre 2. Préconisations pédagogiques : la soirée à thème .....</i>	<i>70</i>
1. Intérêt de la démarche .....	70
2. Méthode et organisation .....	72
3. Les contraintes, les difficultés et les solutions de remédiation .....	85
<i>Conclusion générale.....</i>	<i>88</i>
<i>Table des annexes.....</i>	<i>90</i>
<i>Annexes.....</i>	<i>90</i>
<i>Bibliographie .....</i>	<i>124</i>
<i>Liste des tableaux .....</i>	<i>127</i>
<i>Liste des figures et schémas .....</i>	<i>128</i>
<i>Table des matières .....</i>	<i>129</i>

## INTRODUCTION GÉNÉRALE

---

Aujourd'hui, nombreux sont les élèves en échec scolaire, en décrochage scolaire<sup>1</sup> (avec 140 000, la France est leader européen), mais surtout en manque de motivation envers l'école. Une étude réalisée par la Fédération des établissements d'enseignement privés (FEEP) nous montre que seulement 45 % des élèves se disent motivés à l'égard des études<sup>2</sup>. La FEEP précise que cette étude a été réalisée dans les établissements privés, mais que « *le profil sociodémographique des élèves n'est pas tellement différent de ceux des écoles publiques* ». Cette étude révèle que « *l'école doit réfléchir pour modifier son approche pédagogique* ».

C'est pourquoi, certains professeurs, pédagogues et docteurs en sciences de l'éducation se sont penchés sur ces sujets. Catherine REVERDY (Chargée d'étude et de recherche au service Veille et Analyses de l'Institut français de l'Éducation) explique que : « *parmi les nombreuses méthodes susceptibles d'améliorer la motivation des élèves, la pédagogie par projet est souvent citée, depuis plusieurs décennies* »<sup>3</sup>. Face à cela, l'Éducation nationale a réagi et créé : la loi n°2005-380 du 23 avril 2005, qui rend obligatoire les projets d'établissement<sup>4</sup>, ainsi que la modification des référentiels de l'enseignement professionnel qui introduisent la nécessité de développer la capacité à concevoir un projet d'utilité sociale ; la loi n° 2013- 595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République<sup>5</sup>, etc. L'élève est maintenant au cœur des apprentissages : le système éducatif privilégie des situations d'enseignement favorisant la motivation.

Nous essayerons donc de traiter la pédagogie de projet dans un secteur encore peu étudié : la restauration dans les lycées hôteliers. Pour cela, nous nous sommes posés la question suivante : « **DANS QUELLE MESURE MOTIVER ET FAIRE ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES A UN APPRENANT DE BAC PROFESSIONNEL SPÉCIALITÉ COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION AU TRAVERS DE L'UTILISATION DE LA PÉDAGOGIE DE PROJET ?** ».

---

<sup>1</sup> BENAS - REBEYROL Sandrine et al. Dossier Décrocheurs, décrochés. *Cahiers pédagogiques*, mars-avril 2012, n°496, p. 10.

<sup>2</sup> Le blues du secondaire: la motivation au plus bas. *Le journal La Presse*, février 2013 [en ligne]. Disponible sur : <<http://tinyurl.com/a3d9tj8>>. (Consulté le 23-2-2013).

<sup>3</sup> REVERDY Catherine. Des projets pour mieux apprendre ? *Institut français de l'éducation*, Février 2013, n°82, p.1 [en ligne]. Disponible sur : <<http://ife.ens-lyon.fr/vst/DA-Veille/82-fevrier-2013.pdf>>. (Consulté le 23-2-2013).

<sup>4</sup> FRANCE. Secrétariat général du gouvernement (SGG). *Loi n°2005-380 du 23 avril 2005 - art. 88 JORF 24 avril 2005* [en ligne]. Disponible sur : <<http://legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT00000259787>>. (Consulté le 20-12-2012).

<sup>5</sup> FRANCE. Secrétariat général du gouvernement (SGG). *LOI n° 2013-595 du 8 juillet 2013 d'orientation et de programmation pour la refondation de l'école de la République* [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000027677984&dateTexte&categorieLien=id>>. (Consulté le 22-3-2014).

Ainsi, dans la présente étude, nous examinerons, dans une première partie appelée « cadrage théorique », la pédagogie de projet dans son intégralité (définition, objectifs principaux, démarche à suivre, etc.). Dans une seconde partie intitulée « cadrage méthodologique », nous exposerons et détaillerons toute la méthodologie de construction utilisée pour cette recherche (échantillon, outils de recueil de données...). Pour finir, dans une troisième et dernière partie nommée « du bilan de la recherche aux préconisations », nous analyserons les résultats afin de conclure notre étude et pouvoir donner certaines préconisations pédagogiques concernant la soirée à thème.

L'objectif de ce mémoire est de partir d'un recueil d'informations très large pour terminer de manière plus précise sur le but de cette recherche en utilisant la technique dite de « l'entonnoir ».

**PARTIE 1 :**

**CADRAGE THÉORIQUE**

## CHAPITRE 1. LA PÉDAGOGIE DE PROJET

On ne sait pas toujours à quoi correspond clairement « la pédagogie de projet » (P.P.). Dans une première partie, nous tenterons de la définir. Ensuite, nous allons situer les fondements théoriques de la pédagogie de projet et pour finir, nous expliquerons les raisons de son utilisation ainsi que la notion de motivation et de constructivisme.

### 1. DÉFINITION GÉNÉRALE

#### 1.1. Définition de la pédagogie de projet

Historiquement, le terme pédagogie de projet est principalement employé dans le domaine des sciences humaines, de la médecine..., mais l'utilisation du mot pédagogie de projet connaît un essor important dans l'Éducation nationale (exemple : la mise en place des Projets Pluridisciplinaires à Caractère Professionnel (PPCP) pour les lycées professionnels<sup>6</sup>).

Cependant, nous pouvons constater que chaque personne (professionnel, individu) définit la P.P. de différentes manières, c'est pourquoi nous allons les référencer et en donner une définition « presque » universelle.

**Tableau 1 : Significations du mot « pédagogie de projet »**

LES SOURCES	DÉFINITIONS	
Site de Wikipédia <sup>7</sup>	<p><u>La pédagogie</u> : elle désigne l'art d'éduquer. Le terme rassemble les méthodes et pratiques d'enseignement et d'éducation ainsi que toutes les qualités requises pour transmettre une connaissance, un savoir ou un savoir-faire.</p>	<p><u>Le projet</u> : c'est un ensemble finalisé d'activités et d'actions entreprises dans le but de répondre à un besoin défini dans des délais fixés et dans la limite d'une enveloppe budgétaire allouée.</p>
	<p><u>La pédagogie de projet</u> : elle transmet « <i>des apprentissages à travers la réalisation d'une production concrète</i> ».</p>	
Dictionnaire le petit Larousse 2008	<p><u>La pédagogie</u> : c'est « <i>une théorie, une science de l'éducation des enfants</i> ».</p>	<p><u>Le projet</u> : il est défini comme « <i>l'intention de faire</i> ».</p>

<sup>6</sup> FRANCE. Ministère de l'Éducation nationale ; Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche. *Le Bulletin officiel n° 25 de juin 2000* [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.education.gouv.fr/bo/2000/25/encart.htm>>. (Consulté le 27-2-2013).

<sup>7</sup> Site de Wikipédia. *Pédagogie / projet* [en ligne]. Disponible sur : <<http://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A9dagogie>> et <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Projet>>. (Consulté le 15-1-2013).

LES SOURCES	DÉFINITIONS	
<b>René LA BORDERIE et Franc MORANDI (2006, p. 146)</b>	<u>La pédagogie de projet</u> : elle est « <i>centrée sur les pratiques, et le principe de la construction par les enseignants (projet d'équipe) des modes de travail et des modalités organisatrices de l'activité</i> ». Le projet pédagogique relie « <i>l'activité de l'enseignant à l'élève, à travers les situations, les contextes, les objets qui lui permettent de mettre en jeu son propre intérêt</i> ».	
<b>Marc BRU et Louis NOT (1991, p. 328)</b>	Ils donnent une définition de la pédagogie du projet selon quatre sens, voici celle que nous avons décidé de sélectionner : c'est celle qui « <i>organise dans une architecture de projet, les activités qu'elle fait exercer aux élèves. Le projet est un cadre de travail</i> ».	
<b>Léandre COUDRAY (1973, p. 99)</b>	<u>La pédagogie</u> : elle exprime « <i>l'interaction entre la pratique éducatrice et les théories de l'éducation</i> ».	
<b>Michel HUBER (1) (2005, p. 41)</b>	<u>La pédagogie</u> : elle vient « <i>du grec « paidagogia » qui est l'art d'élever les enfants, de « pais », « paidos » (enfant) et de « agôgè » (action de conduire)</i> ». La pédagogie serait donc « <i>la discipline ayant pour objet l'éducation de l'enfant. Elle implique donc la science de l'enfant (pédologie)</i> ».	<u>Le projet</u> : il provient « <i>du latin « projectum », participe passé de « projicere », projeter. Idée, plus ou moins élaborée, d'une chose que l'on se propose de réaliser. Il rajoute également que c'est une action se concrétisant dans la fabrication d'un produit socialisable valorisant</i> ». Dans le même temps, « <i>il transforme le milieu, ainsi que l'identité de ses auteurs en produisant des compétences nouvelles à travers la résolution des problèmes rencontrés</i> ».
<b>Isabelle BORDALLO et J-P GINESTET (1993, p. 6)</b>	<u>La pédagogie du projet</u> : elle est définie comme « <i>une démarche déterminée d'apprentissage qui désigne les situations vécues par les élèves</i> » (projet d'action, projet personnel de l'élève...).	
<b>Jean VASSILEFF (1991)</b>	Il définit la pédagogie de projet comme « <i>socio-pédagogie</i> », ce qui signifie que « <i>les compétences comportementales s'y acquièrent par le vécu direct d'une mise en situation réelle</i> ».	

Que ce soit dans la littérature française, dans les journaux, les magazines ou sur des sites internet, voici ce qui est mis en évidence pour cette définition :

**La pédagogie de projet peut être définie comme :**

**Une théorie d'apprentissage et une science de l'éducation de l'enfant centrées sur l'interaction entre la théorie de l'éducation et la pratique éducative. La création d'un cadre de travail pour l'enseignant, grâce à la conception et la réalisation d'une production concrète, se définit comme étant le but recherché.**

**Il en résulte ainsi une transformation de l'identité de tous les acteurs et produit par conséquent, des compétences nouvelles acquises lors des problèmes rencontrés.**

### *1.2. Les différents types de projets*

Dans le cadre de ce mémoire, nous avons décidé de parler de la pédagogie de projet. C'est pourquoi, il convient de présenter les principaux projets qu'il peut exister dans un établissement, afin de pouvoir mieux les différencier et ainsi mieux les comprendre. Il existe des projets transéducatifs, des projets d'établissement, des projets éducatifs... Cependant, nous avons décidé de distinguer ci-dessous les projets essentiels retrouvés dans la pédagogie de projet, tels que :

- ↳ Le **projet-élèves** qui est décrit par Michel HUBER (2) (2005, p. 16) comme « *un projet mené dans un lieu de formation qui fonctionne comme un véritable système dans une démarche déterminée et affichée d'apprentissage* ».
- ↳ Le **projet pédagogique** « *fixe les modalités de mise en œuvre d'une structure d'apprentissage* » (*ibid.*). Ces dernières sont définies par une équipe d'enseignants, qui les adaptent aux enfants et aux adolescents dont ils ont la charge en prenant appui sur les Instructions officielles. Le projet pédagogique peut se qualifier de « *structure de pilotage afin d'atteindre des objectifs de formation* » (*ibid.*).
- ↳ Le **projet didactique** élaboré par chaque enseignant, « *qui détermine quels sont les savoirs à enseigner à partir des programmes (disciplinaires) et la façon de les exposer aux élèves* » (*ibid.*). Le projet-élèves peut être un moyen d'atteindre certains de ces objectifs didactiques.

En ce qui concerne plus particulièrement l'élève et en parallèle l'enseignant, c'est ce qu'on appelle **projet de soi** qui est « *la réalisation globale de la personne en durée et en étendue* » (BRU, NOT, 1991, p. 25).

Il y a également le **projet de formation** qui regroupe « *les modalités d'acquisition de connaissances que l'apprenant compte mettre en œuvre* » (HUBER (1), 2005, p. 44) pour que l'élève puisse réaliser « *son projet de vie* » (les finalités familiales, professionnelles etc.), « *lequel devrait inclure un projet professionnel* » (HUBER (2), 2005, p.17).

On peut au travers de toutes ces définitions, remarquer que l'établissement est un système régulé par des projets, mais également, découvrir que la pédagogie de projet possède dans sa mise en place un grand nombre de projets bénéfiques pour l'élève, ainsi que pour l'enseignant. Maintenant que nous connaissons plus cette méthode et ce qu'il en résulte, il est important de la situer historiquement.

## 2. GENÈSE DE LA PÉDAGOGIE DU PROJET

Il convient après avoir défini la pédagogie de projet de pouvoir parler de son histoire et de ses débuts (*ibid.*).

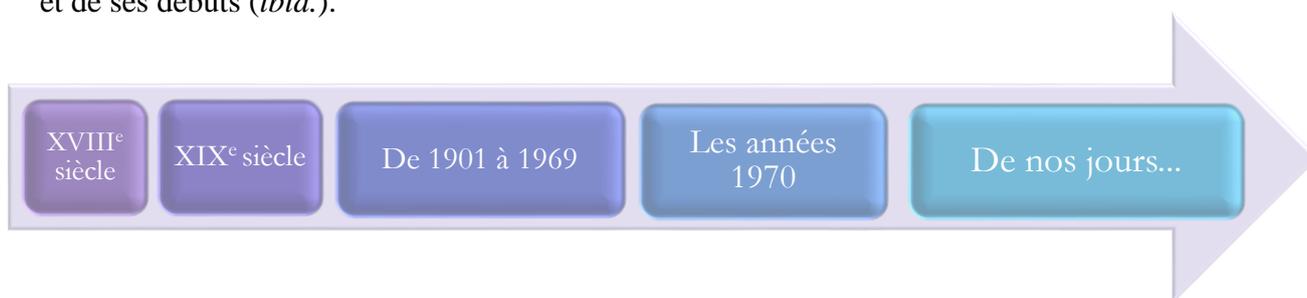


Tableau 2 : Récapitulatif historique

PÉRIODES / DATES	ÉVÈNEMENTS
XVIII <sup>e</sup> siècle	Le concept de projet apparaît chez le philosophe FICHTE.
XIX <sup>e</sup> siècle	Premières expériences concrètes relevant du projet apparaissent dans les écoles allemandes, américaines, soviétiques et dans les débuts de l'Éducation nouvelle.
	KERCHENSTEINER (initiateur de la P.P.E.) expérimente sa grande idée de « <i>réformer les écoles en instituant l'esprit de coopération par le travail commun</i> ». ( <i>ibid.</i> )

PÉRIODES / DATES	ÉVÈNEMENTS
<p align="center"><b>XX<sup>e</sup> siècle</b> <b>De 1901 à 1969</b></p>	<p>De « nouveaux » éducateurs vont expérimenter et théoriser des pratiques relevant de la pédagogie de projet pour l'enseignement :</p> <p><u>Méthode DEWEY (John, initiateur des méthodes actives en pédagogie)</u> : c'est « <i>apprendre en faisant (learning by doing)</i> » (<i>ibid.</i>). L'enfant doit agir, construire des projets, mener des expériences, apprendre à les interpréter.</p> <p><u>Méthode des complexes d'intérêt</u> : elle est beaucoup utilisée par les soviétiques vers 1923-1930. Elle vise à « <i>faire saisir par l'élève le sens du travail en coordination de l'action de l'homme sur la nature (homme/nature)</i> » (BRU, NOT, 1991, p. 18).</p> <p><u>Méthode DECROLY (Ovide)</u> : il fait de « <i>l'activité de l'enfant l'élément essentiel des apprentissages</i> » (le centre d'intérêt) (HUBER (2), 2005, p. 26). Louis NOT (1991, p. 19) rajoute « <i>qu'elle fait appel aux expériences des élèves et à leurs initiatives</i> ».</p> <p>La P.P. prend appui sur « <i>le livre de vie qui remplace les manuels</i> » (HUBER (2), 2005, p. 26).</p> <p><u>Méthode COUSINET (Roger)</u> : auteur de la méthode de travail libre par groupes, il adopte aussi le livre de vie mais il en fait un « <i>ouvrage collectif</i> ». Il recommande de « <i>susciter des projets à partir des questions que les élèves se posent pour créer des projets</i> » (HUBER (2), 2005, p. 27).</p> <p><u>Méthode FREINET (Célestin)</u> : découverte pour lui de l'Éducation nouvelle. Il cherche par tous les moyens à « <i>rendre l'élève actif</i> » (ateliers, visites organisées...). Son but est « <i>de motiver les enfants (la coopération scolaire, la correspondance scolaire...)</i> » (<i>ibid.</i>).</p> <p>Henri WALLON (1945) : met en avant le fait de « <i>mener, pour sa construction personnelle, des projets à dimension collective</i> ».</p> <p>Pour Jean PIAGET, les connaissances sont « <i>construites par l'individu par l'intermédiaire des actions qu'il accomplit sur les objets</i> » (cf. p 19)<sup>8</sup>.</p>

<sup>8</sup> Cité par Michel HUBER (2), 2005, p. 28.

PÉRIODES / DATES	ÉVÈNEMENTS
<b>Les années 1970</b>	Une autre génération d'éducateurs nouveaux, de pédagogues innovants va puiser dans les travaux de PIAGET, comme Paulo FREIRE dans son livre de <i>la pédagogie des opprimés</i> où il revient sur le rôle de l'enseignant qui est de « <i>donner, livrer, d'apporter et de transmettre son savoir</i> » aux élèves ( <i>ibid.</i> ).
	<b>Première théorisation :</b> réalisée par Jean VIAL qui parle lui de « <i>pédagogie projective</i> » définie comme « <i>l'ensemble des attitudes mentales et gestuelles, des conduites et procédures qui autorisent la définition, l'accomplissement et l'exploitation d'un projet</i> » (VIAL, 1976, p. 5). Le projet pouvant se réaliser seul, ou à plusieurs, pouvant durer plus ou moins longtemps mais avec une échéance prévisible.
	Multiplication des pratiques dues à la P.P., naissance de mouvements ou groupes comme le GFEN (Groupe français d'éducation nouvelle) ou le mouvement bruxellois « le Grain » qui prône la pédagogie du projet comme moyen de lutte contre l'échec scolaire et d'autres...
	Première apparition dans notre système éducatif de la pédagogie de projet et plus « <i>concrètement du mot projet</i> » (HUBER (2), 2005, p. 28). Exemples dans « <i>les textes et les Instructions officielles sous la dénomination projet d'action éducatif, projet d'établissement.</i> » ( <i>ibid.</i> ).

**De nos jours :** malgré le temps qu'a mis la pédagogie de projet à s'imposer dans le système éducatif, aujourd'hui nous pouvons constater que, depuis les années 1980, ce concept ne cesse d'être instauré dans les écoles, tant à la maternelle qu'à l'université (exemple dans un lycée de Moselle (57)<sup>9</sup>).

Après avoir replacé cette pédagogie dans l'histoire et expliqué ses divers fondements, il est considérable de s'intéresser aux objectifs majeurs.

### 3. LES DIFFÉRENTS OBJECTIFS DE CETTE MÉTHODE

Avant de constituer une liste exhaustive des objectifs de cette méthode, il est important de savoir qu'ils sont destinés à tous types d'élèves.

<sup>9</sup> JARRAUD François. Creutzwald : Comment la pédagogie de projet peut donner du sens à la réforme du lycée. *Le café pédagogique*, 2011 [en ligne]. Disponible sur : <<http://tinyurl.com/ax84a3k>>. (Consulté le 16-2-2013).

La pédagogie de projet met donc en place un grand nombre d'objectifs définis différemment selon les auteurs mais qui se rejoignent dans leurs idées principales (Louis d'HAINAUT, Benjamin BLOOM). Voici les trois principaux objectifs qui correspondent davantage à la pédagogie de projet, d'après Viviane et Gilbert DE LANDSHEERE (1991, p. 25)<sup>10</sup> :

### Objectifs de maîtrise

Ils mettent en avant le mot « *acquisition* » (*ibid.*). L'élève doit maîtriser au minimum la technique afin de pouvoir accéder à l'étape supérieure et acquérir davantage de connaissances dans un temps différent selon les élèves.

### Objectifs de transfert

Les élèves doivent, dans ce cas, remettre en œuvre ce qu'ils ont appris. Par conséquent, transférer leurs apprentissages lors de nouvelles situations (exemples : appliquer des consignes, se documenter...).

### Objectifs d'expression

Ils représentent une « *situation éducative, dans laquelle les élèves doivent travailler* » (*ibid.*), (exemple : élaboration d'un projet etc.). L'évaluation n'est pas standardisée ; ainsi, le professeur prendra en compte la réflexion de l'apprenant afin d'en percevoir l'originalité et la signification.

Il faut noter qu'à l'origine la pédagogie de projet était créée principalement pour les élèves en difficulté, car elle leur offrait des activités concrètes. Aujourd'hui, elle est utilisée pour tous sans distinction.

## 4. LA MOTIVATION

La motivation joue un rôle important tant à l'école que dans la vie courante. Deux spécialistes de la psychologie cognitive, LIEURY et FENOUILLET, se sont penchés sur le sujet de la motivation à l'école et plus directement sur la motivation comme réussite scolaire. Ils définissent la motivation comme : « *l'ensemble des mécanismes biologiques et psychologiques qui permettent le déclenchement de l'action, l'orientation (vers un but, ou à l'inverse pour s'en éloigner) et enfin l'intensité et la persistance : plus on est motivé et plus l'activité est grande et persistante* » (FENOUILLET, LIEURY, 2007, p. 1). Deux formes de motivations sont recensées :

<sup>10</sup> Cité par BORDALLO, GINESTET, 1993, p.71. DE LANDSHEERE Viviane et Gilbert. *Définir les objectifs de l'éducation*. 7<sup>e</sup> édition. Paris : Éditions Presses Universitaires de France, 1991, 25 p.

#### **4.1. La motivation dite « extrinsèque »**

Elle est dite « extrinsèque » lorsqu'elle est provoquée par une « *force extérieure à l'apprenant* » (RAYNAL, RIEUNIER, 2005, p. 239), c'est-à-dire lorsqu'elle est obtenue par la promesse de récompenses (les notes, les prix, l'argent...), ou par la crainte de sanctions venant de l'extérieur.

#### **4.2. La motivation dite « intrinsèque »**

La motivation est dite « intrinsèque » lorsqu'elle dépend « *de l'individu lui-même* » (*ibid.*). L'individu se fixe ses propres objectifs, construit ses attentes et le renforcement est obtenu par l'atteinte des objectifs qu'il s'est lui-même fixés (exemple : la curiosité, la manipulation...).

La motivation fait partie intégrante de la pédagogie de projet, car c'est grâce à cette méthode que la motivation ainsi que l'intérêt des élèves pour la matière enseignée augmenteront avec toutes les répercussions que cela engendre : positives et négatives (cf. page 22). Afin de le prouver, nous analyserons la motivation plus en détail dans la suite de ce mémoire en réalisant une étude chiffrée, qui nous l'espérons validera nos hypothèses de départ.

### **5. LE CONSTRUCTIVISME**

Les deux principaux fondateurs du constructivisme sont les psychologues Jean PIAGET et Lev Semenovitch VYGOTSKI. Dans la pédagogie de projet, le constructivisme joue un rôle très important, il est défini par le site Wikipédia<sup>11</sup> comme « *une notion de la psychologie appliquée notamment à l'apprentissage* ». Le dictionnaire de l'Éducation explique que le constructivisme est une « *théorie de l'élaboration de la connaissance* » (LONGHI, 2009, p. 100). Le constructivisme insiste « *d'une part sur le rôle des perceptions, de l'expérience et des connaissances déjà acquises ; d'autre part, sur l'importance du contexte dans lequel se déroule l'apprentissage* » (*ibid.*).

Nous remarquons que la pédagogie de projet est inspirée du constructivisme, puisqu'elle se centre sur la personne (sujet) et non sur le savoir (objet). De plus, c'est une méthode comme nous l'apprenons « *incitative qui suscite la curiosité des élèves et leur appétence pour l'apprentissage* » (RAYNAL, RIEUNIER, 2005, p. 90).

---

<sup>11</sup> Site de Wikipédia. *Constructivisme* [en ligne]. Disponible sur : <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Constructivisme>>. (Consulté le 22-1-2013).

Le bon exemple est le constructivisme piagétien qui se focalise sur l'individu et va jusqu'à affirmer que « *la connaissance s'acquiert par manipulation d'objets (...) ce qui permet de construire les connaissances* » (*ibid.*), d'où son nom : le constructivisme.

## CHAPITRE 2. LA DÉMARCHE D'ÉLABORATION D'UN PROJET PÉDAGOGIQUE

---

Afin de répondre à ces différentes interrogations que sont la motivation, l'apprentissage, le décrochage scolaire des élèves d'aujourd'hui..., nous allons étudier au travers de cette partie la mise en place d'un projet pédagogique dans une classe, ses impacts sur les divers acteurs, ainsi que des exemples concrets qui ont été réalisés hors secteur de la restauration.

### 1. LES GRANDES ÉTAPES D'UN PROJET PÉDAGOGIQUE

La mise en œuvre d'un projet nécessite une forte anticipation de la part de l'enseignant et une cohérence de l'ensemble du projet. Pour une bonne réalisation, il est recommandé de suivre une méthodologie rigoureuse qui requiert un déroulement précis suivant des étapes bien déterminées, aux objectifs clairement identifiés. Pour cela, nous nous sommes inspirés de différents auteurs, dont Françoise BRETON, chargée de cours agrégée en technologies éducatives au Québec.

Lors d'un travail de recherche, elle a créé un schéma (cf. ci-après) qui représente les différentes étapes de la mise en place d'une pédagogie de projet dans une classe. En partant du thème de la P.P, elle a pris en compte toutes les étapes importantes. Pour cela, elle a distingué les trois phases importantes lues lors de ma revue de littérature, à savoir la préparation, la réalisation et l'intégration. Ce schéma a pour but de faciliter la démarche de l'enseignant en lui proposant une trame qu'il peut suivre si nécessaire.

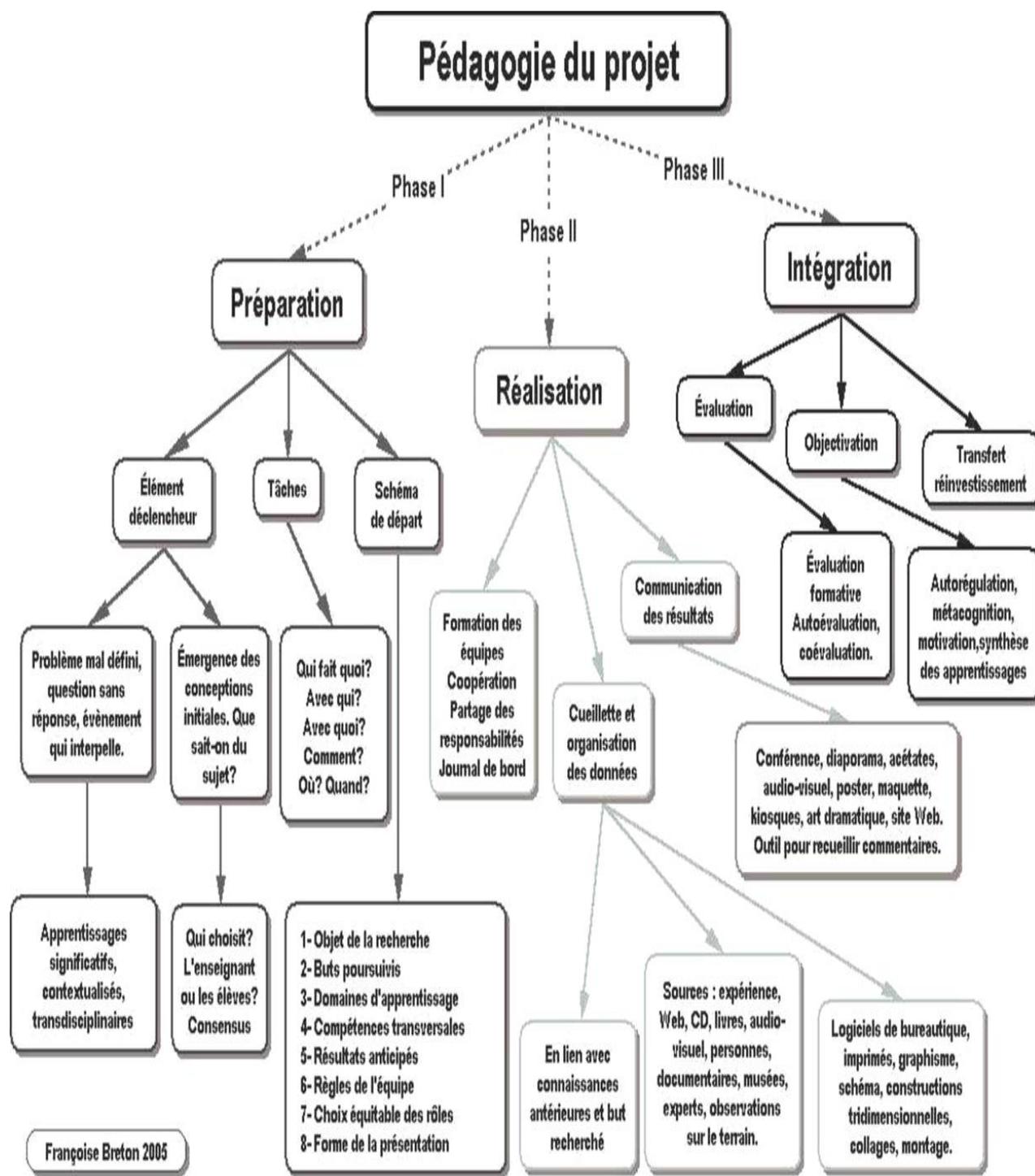
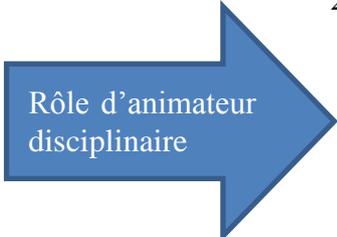


Schéma 1 : Schéma sur les différentes étapes d'une pédagogie de projet

De plus, selon Michel HUBER (2) (2005, p. 77 à 106), il est essentiel de bien repérer et distinguer les trois temps implicitement présents dans le schéma qui permettront de rendre davantage opératoire l'action.

Les flèches disposées sur la gauche concernent le ou les rôles, fonctions qu'a l'enseignant au moment du temps réalisé.

- |   |  |
|---|--|
|  <p>Relation d'aide</p>                | <p>1. <b>Le temps de réalisation</b> : le but principal est de conduire l'élève vers une autonomie de plus en plus grande et ainsi responsabiliser plus les acteurs.</p>   |
|  <p>Rôle d'animateur disciplinaire</p> | <p>2. <b>Le temps didactique</b> : il permet à l'équipe pédagogique de motiver les élèves en allant jusqu'à « <i>une compréhension profonde des phénomènes</i> » (<i>ibid.</i>). Les fonctions de ce temps sont de mettre en place des savoirs de l'élève afin de les enrichir et les approfondir, mais également, d'apporter des solutions cognitives aux problèmes rencontrés.</p> |
|  <p>Rôle d'éducateur</p>              | <p>3. <b>Le temps pédagogique</b> : il doit favoriser la prise de conscience des enjeux du projet, des capacités des élèves, ainsi que lancer ou relancer la dynamique de projet et évaluer le projet collectif mais aussi les acquisitions individuelles.</p>   |

Il est évident que chaque temps se réalise séparément, mais qu'ils sont chacun indispensables à la démarche d'élaboration. Après avoir détaillé la démarche à suivre, nous nous focaliserons sur les apports de cette méthode.

## 2. QUELS SONT LES ENJEUX DE L'UTILISATION DE LA P.P. SUR LES ACTEURS ?

Cela va sans dire, que lorsque l'on met en place un projet ou une pédagogie de projet, il faut que les effets positifs priment sur les effets négatifs. C'est pourquoi, nous allons nous aider des travaux, recherches... qui ont déjà été réalisés, afin de dissocier dans le tableau ci-dessous les principaux aspects, pour les trois acteurs majeurs : (HUBER, 2005 ; BORDALLO, 1993 ; BROCH, 2004,<sup>12</sup>)

<sup>12</sup> MAGA Haydée. Apprendre à travers des projets : pourquoi ? comment ? *Source Internet*, 2005, p.6-7 [en ligne]. Disponible sur : <[http://francparler-oif.org/FP/dossiers/projets\\_introduction.htm](http://francparler-oif.org/FP/dossiers/projets_introduction.htm)>. (Consulté le 30-09-2012).

Tableau 3 : Les apports de la pédagogie de projet élèves

IMPACTS ACTEURS	ENJEUX	LIMITES
<b>ÉLÈVE(S)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Construction de la personne (image de soi, identité, outil d'émancipation...)</li> <li>↪ Redécouverte du plaisir d'apprendre</li> <li>↪ Acquisitions de savoirs (théoriques, savoir-faire...)</li> <li>↪ Socialisation</li> <li>↪ Motivation accrue</li> <li>↪ Plus de responsabilisation, d'autonomie</li> <li>↪ Solidarise un groupe, une classe</li> <li>↪ Respect envers les autres classes et l'administration</li> <li>↪ Meilleurs résultats dans la matière</li> <li>↪ Aide parfois plus personnalisée</li> <li>↪ Permet aux élèves d'entreprendre plus</li> <li>↪ Évaluation perçue comme plus « juste »</li> <li>↪ Susciter d'autres projets de vie et d'étude</li> <li>↪ Travail en équipe, le partage</li> <li>↪ Dépasser les conflits sociocognitifs / affectifs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Il faut qu'il y ait un intérêt pertinent pour l'élève</li> <li>↪ Conflits récurrents entre les élèves</li> <li>↪ Manque d'implication et d'application</li> </ul>
<b>ENSEIGNANT(S)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Amélioration des rapports formateurs / formés (complicité, communication...)</li> <li>↪ La réalisation d'un projet fini accroît la motivation</li> <li>↪ Différents rôles : d'animateur, d'évaluateur, de motivateur...</li> <li>↪ Nouvelles méthodologies d'apprentissage</li> <li>↪ Image du professeur change envers les autres enseignants</li> <li>↪ Meilleurs résultats des apprenants</li> <li>↪ Pratique la relation d'aide</li> <li>↪ Travail en équipe</li> <li>↪ Définir un projet pédagogique pluridisciplinaire (gestion, sciences appliquées...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↪ Difficulté à trouver des plages horaires pour satisfaire tous les membres, afin de faire une réunion sur l'avancement des travaux</li> <li>↪ Les contenus des programmes peuvent parfois être négligés</li> <li>↪ L'apprentissage par la découverte peut s'avérer long et coûteux</li> <li>↪ L'enseignant réalise à la place des élèves, ou il leur montre ce qu'ils doivent faire</li> <li>↪ L'enseignant n'est pas directif et les objectifs ne sont pas assez clairement définis au départ</li> </ul>

IMPACTS ACTEURS	ENJEUX	LIMITES
ÉTABLISSEMENT SCOLAIRE	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Transformation de l'environnement du lieu de formation favorisant l'ouverture de l'établissement</li> <li>↳ Dynamisation des institutions</li> <li>↳ Partenariats possibles avec des responsables politiques, professionnels...</li> <li>↳ Élargissement de la notoriété de l'établissement</li> <li>↳ Grandes implications de tous les acteurs</li> <li>↳ Revalorisation de l'image des élèves</li> <li>↳ Meilleurs résultats scolaires</li> <li>↳ Bonification des conditions d'apprentissage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ La mise en place d'un projet peut se traduire par une perte des pouvoirs et des prérogatives de l'enseignant ou du chef d'établissement.</li> <li>↳ Moyens matériels, financiers</li> </ul>

Il peut exister des modifications en fonction du type de projet réalisé (exemple : une pièce de théâtre n'aura pas les mêmes apports que la réalisation d'un film sur la vinification des vins rouges).

Dans tous les cas, même si certaines limites seront rencontrées, on suppose une réussite à la mise en place de cette méthode dans un établissement scolaire hôtelier. Dans l'ensemble, il en ressort que cette manière d'enseigner est plus motivante, porteuse de sens, plus variée et plus concrète. De plus, ce projet n'a pas qu'un but scolaire : il a également un but professionnel tourné vers leurs futurs métiers.

### 3. COMPARAISON ENTRE UNE PÉDAGOGIE DE PROJET ET UNE PÉDAGOGIE TRADITIONNELLE

Dans le tableau ci-dessous, nous allons décrire les aspects fondamentaux de la pédagogie de projet. Afin de donner davantage de pertinence à la pédagogie de projet, nous l'opposerons à la pédagogie traditionnelle en y décrivant les traits essentiels (CHARPENTIER, COLLIN, SCHEURER, 1993, p. 98-99) :

Tableau 4 : Opposition entre une pédagogie traditionnelle et une pédagogie de projet

Une PÉDAGOGIE TRADITIONNELLE envisage essentiellement :	Pratiques pédagogiques	Une PÉDAGOGIE intégrant la démarche DE PROJET veut aussi et surtout :
<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Assimilation,</li> <li>↳ Intégration (personnalisation du modèle).</li> </ul>	INTENTIONS PÉDAGOGIQUES	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Autonomie, initiative, responsabilité, activité... (cf. page 22)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Somme de connaissances,</li> <li>↳ Référence aux diplômes.</li> </ul>	CONTENUS	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Diversité et structuration des connaissances,</li> <li>↳ Raisonnement, esprit critique,</li> <li>↳ Capacité et compétences.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Cours magistraux,</li> <li>↳ Exercices d'application.</li> </ul>	MÉTHODES	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Pédagogie différenciée, *</li> <li>↳ Centrage sur l'élève, prise en compte des potentialités,</li> <li>↳ Exercices motivants suscitant intérêt, activité et créativité.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Conventions règlements,</li> <li>↳ Discipline, sanctions.</li> </ul>	INSTITUTIONS	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Autonomie, participation,</li> <li>↳ Évaluation formative (au cours du projet).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Enseignant dogmatique,</li> <li>↳ Soumission de l'élève.</li> </ul>	ATTITUDES / RELATIONS	<ul style="list-style-type: none"> <li>↳ Coopération,</li> <li>↳ Participation aux contenus et aux méthodes.</li> </ul>

\* Elle est définie par Halina PRZESMYCKI (1998, p. 10) comme « *une pédagogie de processus : elle met en œuvre un cadre souple où les apprentissages sont suffisamment explicites et diversifiés pour que les élèves apprennent selon leurs propres itinéraires d'appropriation de savoirs ou de savoir-faire.* »

Dans la démarche de projet, l'enseignant doit toujours veiller à ce que l'ensemble des projets réalisés en une année permette d'apprendre tous les éléments du programme (se référer à l'Annexe A : Exemple d'un projet pédagogique). Jean-Pierre BOUTINET (2012) souligne « *le fait que les connaissances se construisent plus qu'elles ne se transmettent* » et met en avant le fait d'utiliser la pédagogie de projet dans son enseignement.

## 4. MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE

Après avoir réalisé la revue de littérature, nous avons pu constater que beaucoup de personnes traitent le thème de la pédagogie de projet, sans pour autant s'intéresser au secteur de la restauration.

C'est pour cette raison que nous allons dans un premier temps, expliquer notre problématique, puis dans un second temps, nous exposerons nos hypothèses de recherche pour ce mémoire de master deuxième année.

### 4.1. *La problématisation*

Nos questions de départ sur ce thème ont été nombreuses : « comment motiver davantage les élèves ? », « comment intéresser les élèves ? », « quels moyens mettre en place pour que les élèves se souviennent de ce qu'ils ont appris ? »... Après avoir étudié la revue de littérature sur ce thème, nous avons remarqué certains manques et notamment la question de la pédagogie de projet dans l'enseignement spécialisé ou professionnel et plus précisément : « la pédagogie de projet transforme-t-elle la motivation des élèves en restauration ? ». C'est pourquoi, nous nous sommes penchés sur la problématique suivante : « DANS QUELLE MESURE MOTIVER ET FAIRE ACQUÉRIR DES COMPÉTENCES A UN APPRENANT DE BAC PROFESSIONNEL SPÉCIALITÉ COMMERCIALISATION ET SERVICES EN RESTAURATION AU TRAVERS DE L'UTILISATION DE LA PÉDAGOGIE DE PROJET ? », afin de répondre à de nombreux sujets d'actualité comme la motivation des élèves ou les nouvelles méthodes d'enseignement... De ce fait, notre réflexion a été alimentée par un certain nombre d'hypothèses.

### 4.2. *Les hypothèses de recherches*

Nous distinguerons au travers de ce mémoire trois types d'hypothèses :

- ⇒ une hypothèse générale : « la pédagogie de projet a un impact positif sur l'apprenant » ;
- ⇒ deux hypothèses opérationnelles : « la réalisation d'une soirée à thème motive davantage les élèves » et « la réalisation d'une soirée à thème mobilise différentes compétences du référentiel » ;
- ⇒ une hypothèse alternative : « la pédagogie de projet n'a pas un impact si significatif sur l'élève ».

Après s'être penché sur le cadrage théorique de notre étude, nous allons maintenant dans la deuxième partie détailler le cadrage méthodologique employé au cours de la recherche.

**PARTIE 2 :**

**CADRAGE**

**MÉTHODOLOGIQUE**

Dans la seconde partie de ce mémoire, le but est de nous intéresser au cadrage méthodologique de cette étude. C'est pourquoi, nous présenterons dans le premier chapitre l'échantillonnage de l'étude, puis dans le second chapitre, nous étudierons les outils de recueil de données possibles et utilisés, ensuite dans le troisième chapitre nous décrirons la démarche de la recherche que nous avons adoptée, pour terminer sur un quatrième et dernier chapitre dans lequel nous analyserons les résultats obtenus de notre travail.

## CHAPITRE 1. ÉCHANTILLON DE L'ÉTUDE

---

Dans une recherche, l'échantillonnage est une étape très importante qu'il ne faut surtout pas choisir au hasard, car comme le définit Jean-Jacques CARIOU (2005, p. 78) dans le dictionnaire de marketing, l'échantillon est : « *un sous ensemble d'une population sélectionné pour sa représentativité* » qui est interrogé après sélection lors d'une enquête. Ainsi, afin de définir l'échantillonnage de notre étude, il a été intéressant de suivre en amont un processus précis pour éviter d'omettre un détail et de répondre à la question de recherche.

Pour cela, nous avons commencé par sélectionner le cadre d'échantillonnage, ensuite définir la population (ensemble d'individus ayant des caractéristiques qui leurs sont propres) et sa taille, afin de déterminer le choix de la méthode d'échantillonnage.

Par conséquent et pour répondre à la problématique que nous avons émise pour ce mémoire de recherche, nous avons choisi de nous focaliser sur l'académie de Toulouse se délimitant par la région Midi-Pyrénées. D'après les chiffres de juin 2013 du rectorat de l'académie de Toulouse<sup>13</sup>, la région comprend 640 000 élèves, apprentis ou étudiants dont 231 000 élèves dans le 2<sup>nd</sup> degré (hors étudiants et apprentis) et environ 520 établissements du 2<sup>nd</sup> degré dont 365 publics. Le département de la Haute-Garonne (31) est celui qui a le plus fort impact sur l'académie en terme de population, d'effectifs scolarisés (107 674 élèves du second degré soit 45,6 % du total académique), etc.

Ce département possède également le plus important lycée hôtelier de l'académie à savoir le lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie à Toulouse (31) avec un peu plus de 800 élèves hors stagiaire du GRETA. Créé en 1916, cet établissement se compose de deux secteurs : une partie technologique et une partie professionnelle. Différentes formations sont proposées dès la sortie du collège, telles que des baccalauréats professionnel et technologique, des Certificats d'Aptitudes Professionnelles (CAP) comme le CAP services hôteliers, des mentions complémentaires (sommellerie, accueil réception...), des Brevets de

---

<sup>13</sup> Rectorat de l'académie de Toulouse. *Chiffres académie de Toulouse 2013* [en ligne]. Disponible sur : <[http://cache.media.education.gouv.fr/file/Academie/54/0/academie\\_toulouse\\_en\\_chiffres\\_2013\\_262540.pdf](http://cache.media.education.gouv.fr/file/Academie/54/0/academie_toulouse_en_chiffres_2013_262540.pdf)>. (Consulté le 10-3-2014).

Techniciens Supérieurs (BTS) hôtellerie restauration ou tourisme, des formations professionnelles, etc.

Cette année de professeur contractuel admissible nous a amené à enseigner sur diverses classes et différents niveaux ; me concernant, j'ai enseigné dans ce lycée à une classe de terminale baccalauréat professionnel spécialité « commercialisation et services en restauration ». C'est pourquoi, nous nous sommes orientés sur ce niveau en comparant deux classes de terminales baccalauréat professionnel spécialité « restaurant » présentes pour la soirée à thème : les terminales bac professionnel 2 et les terminales bac professionnel 3, deux classes aux parcours et caractéristiques différents que nous allons vous présenter.

## **1. LES TERMINALES BAC PROFESSIONNEL 2 (TPRO 2)**

Cette classe de TPRO 2 se composait en début d'année de vingt-deux élèves, mais courant novembre un élève a arrêté et une élève n'a pas participé à la rentrée scolaire. La classe dénombre quatorze filles et six garçons, les plus jeunes de la classe ont 17 ans et les plus âgés ont 19 ans. Les TPRO 2 font partie de la nouvelle réforme du baccalauréat professionnel en trois ans. Le conseil de classe indique que le niveau de classe est hétérogène, le professeur principal de cette classe la définit comme : « *une classe attentiste, pas proactive, pas assez motivée et pour la plupart n'ayant pas de projet professionnel* ».

Concernant la majorité des élèves de cette classe, ils souhaitent continuer les études dans le lycée ou ailleurs, afin de réaliser dans la majorité des cas, des mentions complémentaires.

## **2. LES TERMINALES BAC PROFESSIONNEL 3 (TPRO 3)**

La classe de TPRO 3 est la dernière classe à être rentrée au lycée hôtelier de Toulouse pour effectuer le baccalauréat professionnel en quatre ans (ancienne version). Aujourd'hui, la classe est composée de vingt et un élèves, une élève a démissionné en début d'année. Nous dénombrons dans ce groupe dix apprenants en service et onze en cuisine, cependant nous nous intéresserons pour notre étude seulement aux élèves de restaurant. Parmi les dix apprenants de salle : il y a cinq filles et cinq garçons, le plus jeune de ce groupe a 17 ans et les plus âgés ont 20 ans. C'est un groupe qui est décrit par leurs enseignants comme ayant les mêmes caractéristiques que les TPRO 2, cependant de par leurs âges ils sont plus matures, ils travaillent plus pour eux et ils sont beaucoup plus professionnels lors des séances de pratique face à la clientèle extérieure.

Concernant la poursuite d'études, beaucoup d'entre eux souhaitent se diriger vers la profession et ainsi quitter le contexte scolaire.

Le nombre d'élèves de terminales baccalauréat professionnel de ces deux classes ayant répondu à notre questionnaire est de 22 parmi les 30 prévus au départ de la recherche, soit 73,33 % de l'échantillon total. Les caractéristiques des répondants sont les suivantes :

⇒ **Leurs sexes :** la classification s'est effectuée en deux parties : femmes et hommes.

**Tableau 5 : Répartition des répondants selon leur sexe**

SEXE	EFFECTIF	POURCENTAGE (%)
FEMMES	13	59,10
HOMMES	9	40,90
TOTAL	22	100

Il ressort de ce tableau que 59,10 % des élèves interrogés sont de sexe féminin contre 40,90 % de sexe masculin.

⇒ **Leurs âges :** la répartition s'est faite selon une tranche d'âge comprise entre 17 et 21 ans.

**Tableau 6 : Répartition des répondants selon leurs âges**

ÂGES	EFFECTIF	POURCENTAGE (%)
17 ANS	4	18,18
18 ANS	12	54,55
19 ANS	4	18,18
20 ANS	2	9,09
21 ANS	0	0
TOTAL	22	100

*La moyenne d'âge des répondants est de : 18,2 ans.*

Dans ce tableau, on constate que les élèves sont pour la plupart majeurs avec 81,82 %, les plus jeunes ont 17 ans et les plus âgés 20 ans. Cet écart d'âge provient de la mise en œuvre du nouveau baccalauréat professionnel et donc du passage de quatre ans d'études pour les élèves de TPRO 3 à trois ans pour les élèves de TPRO 2.

Il est donc notable de prendre en considération cet aspect, car le nombre d'années d'études pourra probablement influencer sur certaines réponses du questionnaire. Par ailleurs, sur les 22 répondants, seulement 8 élèves sont des apprenants de TPRO 3.

### 3. LES ENSEIGNANTS

Afin d'analyser et ainsi affirmer ou infirmer davantage nos hypothèses, nous avons interviewé deux enseignants de restaurant lors d'entretiens. Nous avons décidé de nous entretenir avec eux car ils ont fait partie de la soirée à thème. Il y a une femme et un homme, tous les deux ont des profils différents et ont de l'expérience professionnelle en tant qu'enseignants mais également en tant que professionnels du secteur. Voici une brève description du profil des deux répondants :

- ⇒ La première personne a été interviewée le jeudi 10 avril 2014. Afin de respecter son anonymat, nous l'appellerons Monsieur G. C'est un homme qui a entre 35 et 44 ans, il est marié et a deux enfants ; il a un niveau BAC +2 et il est enseignant depuis 6 ans. Il a travaillé 25 ans dans le secteur de la restauration et y travaille encore car il est également chef d'entreprise et consultant franchise en plus de son métier de professeur de restaurant (cf. Annexe F : Retranscription de l'entretien de Monsieur G.).
- ⇒ La deuxième personne a été interviewée le jeudi 15 mai 2014 : c'est une femme qui a entre 35 et 44 ans, mariée avec un enfant. Elle conservera également son anonymat, nous l'appellerons Madame D. C'est aussi une enseignante de restaurant, cela fait 16 ans qu'elle enseigne, elle a un niveau BAC +3 et possède une expérience dans l'hôtellerie d'une année (cf. Annexe G : Retranscription de l'entretien de Madame D.).

Pour cette étape, certaines contraintes sont apparues. Nous aurions voulu créer et construire un échantillon représentatif de toute la France et de tous les lycées professionnels, ainsi qu'utiliser la méthode d'échantillonnage usuellement utilisée par les instituts de sondage, à savoir la méthode dite de « l'échantillonnage par quota ». Cependant, pour des raisons de praticité et de temps, nous avons décidé de nous focaliser pour cette recherche essentiellement sur nos collègues de pratique de restaurant et nos élèves de terminales baccalauréat professionnel du lycée hôtelier de Toulouse.

Après avoir détaillé l'échantillon d'étude, nous allons nous intéresser aux divers outils de recueil de données.

## CHAPITRE 2. OUTILS DE RECUEIL DE DONNÉES

---

Ce chapitre va nous permettre de mettre en lumière et de présenter les divers outils utilisés pour l'étude de ce mémoire. En effet, nous savons que les recherches quantitatives et qualitatives nécessitent souvent des données issues de différentes sources. C'est pourquoi, notre choix s'est porté sur trois outils différents, qui sont : le questionnaire, l'entretien et le référentiel de baccalauréat professionnel spécialité « commercialisation et services en restauration », qui permettent ainsi selon POURTOIS et DESMET (1988) « *de recourir à la triangulation des données, qui est une étape importante dans l'administration de la preuve* ».

### 1. QUESTIONNAIRE

Les instituts des études statistiques et de sondages ont contribué à développer et propager la foi en la vérité des chiffres. C'est pourquoi, nous nous sommes servis d'un questionnaire pour réaliser notre enquête. Celui-ci est un support standardisé et un outil d'observation, méthodologique, rapide qui permet de quantifier ainsi que de comparer l'information. Le questionnaire est un ensemble de questions construit dans le but d'obtenir l'information correspondante aux questions de l'évaluation. Les répondants ne sont pas sollicités pour répondre directement à celles-ci : un questionnaire adapté décline en effet la problématique de base en questions élémentaires, structurées auxquelles le répondant saura parfaitement répondre. Les enquêtes combinent le plus souvent deux formes de questionnaires, avec une dominante de questions fermées et quelques questions ouvertes, plus riches mais aussi plus difficiles à traiter statistiquement.

Selon Jean-Marie VAN DER MAREN (1996), professeur à l'université de Montréal, le questionnaire d'enquête permet ainsi d'obtenir des données dites « *données provoquées : elles sont produites par des appareillages et procédures spécifiquement construits ou choisis afin de fournir des données dont le format répond à des catégories définies à l'avance. C'est le chercheur qui impose le type et la forme des réponses aux sujets, ceux-ci devant choisir parmi la liste proposée.* ». Le questionnaire aura donc pour but de valider et vérifier nos hypothèses théoriques, tout comme les deux prochains outils de recueil de données (cf. Annexe B : Questionnaire élève).

## 2. ENTRETIEN

L'entretien est une autre méthode de recueil de l'information qui se déroule dans une relation de face-à-face et à ce titre, ne peut être considéré comme un simple questionnaire où l'on est dans une relation anonyme, c'est une technique qualitative. Les objectifs sont d'obtenir des informations, des perceptions, des sentiments, des attitudes ou des opinions de la part des interlocuteurs, de comprendre ce que les personnes pensent ou peuvent penser sur un sujet, afin d'approfondir des points importants. Il existe trois types d'entretiens différents : l'entretien non-directif, directif et celui choisi pour cette étude : l'entretien dit « semi-directif ». Nous avons décidé de nous pencher sur celui-ci, car il porte sur un certain nombre de thèmes ou de questions qui sont identifiés dans un guide d'entretien préparé à l'avance par l'enquêteur. Ce guide contient simplement les objectifs généraux de l'étude, les thèmes et sous-thèmes devant être abordés, les différentes phases de l'entretien (cf. Annexe E : Guide d'entretien). Autant que possible, le chercheur laisse venir l'interviewé et s'efforce de faciliter l'expression propre de l'individu afin que celui-ci puisse parler ouvertement, avec les mots qu'il souhaite et dans l'ordre qui lui convient. Le chercheur essaie simplement de recentrer l'entretien sur les thèmes qui l'intéresse quand l'entretien s'en écarte, et de poser les questions auxquelles l'interviewé ne vient pas par lui-même.

Selon Monsieur VAN DER MAREN, l'entretien d'enquête permet quant à lui d'obtenir des « *données suscitées ou d'interaction* » (*ibid.*) définies comme : « *des données obtenues dans une situation d'interaction entre le chercheur et les sujets, autrement dit des données dont le format dépend tant de l'un que de l'autre.* » (*ibid.*).

## 3. RÉFÉRENTIEL DU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Nous avons choisi comme dernier outil de recueil de données, le référentiel du baccalauréat professionnel spécialité « commercialisation et services en restauration » car il permet d'obtenir un autre type de données que sont les « *données invoquées* » (*ibid.*). Elles sont décrites comme « *des données qui sont antérieures ou extérieures à la recherche* » (*ibid.*) (exemple du référentiel) ; et permettent ainsi de constater les impacts de la soirée à thème sur les élèves de terminales baccalauréat professionnel, la cible de notre étude de terrain. Cet outil nous a permis donc, en amont de la recherche, de trouver des données qui nous ont été nécessaires pour la recherche, sans faire intervenir de personne extérieure (cf. 3.Le référentiel du baccalauréat professionnel).

Ainsi, nous remarquons qu'il est considérable de varier et diversifier au maximum les outils ou méthodes pour recueillir de l'information, afin de vérifier au mieux la question de recherche, sans tomber dans l'excès. De plus, comme nous avons pu le constater, nous avons obtenu avec ces trois outils, trois types de données différentes (provoquées, suscitées ou d'interaction, invoquées). L'alliance de ces trois données est appelée par le professeur Jean-Marie VAN DER MAREN (1996) : « *une triangulation basée sur le type de données* » (*ibid.*). Cette association nous permet de comparer les informations issues des trois données en les croisant. Il rajoute même que : « *la triangulation en réduit le risque* » (*ibid.*), sous-entendu réduit le risque d'effet indésirable pour la recherche. C'est pourquoi, nous avons choisi ce processus de triangulation pour réaliser cette étude qualitative et prouver ainsi les hypothèses et la réponse à la problématique de départ. Pour cela, nous avons suivi une démarche de recherche bien précise que nous allons découvrir.

## CHAPITRE 3. PRÉSENTATION DE LA RECHERCHE

---

Après une étude concise des échantillons, des outils de recueil de données utilisés, etc. l'intérêt est de comprendre maintenant, qu'elle a été notre démarche pour persévérer dans notre étude. De ce fait, nous exposerons dans un premier temps, la méthodologie de construction employée pour créer le questionnaire et l'entretien semi-directif, puis dans un second temps, nous expliquerons la phase de pré-test effectuée, pour enfin dans un troisième temps, décrire et définir les modes d'administration de ces différents outils.

### 1. MÉTHODOLOGIE DE CONSTRUCTION

#### 1.1. *Le questionnaire élève*

Ce questionnaire, élaboré à l'aide d'un logiciel de traitement de texte, a été adressé comme indiqué antérieurement dans le « Chapitre 1. Échantillon de l'étude » à tous les élèves de terminales baccalauréat professionnel de restaurant du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie à Toulouse. Il a été distribué directement aux élèves de TPRO 2 et par l'intermédiaire de la collègue de pratique professionnelle pour les apprenants de TPRO 3 lors des travaux pratiques à des dates similaires.

Cependant, nous avons dû en amont suivre un processus et une démarche de création clairement identifiés par les chercheurs, les sondeurs... L'étape de la construction du questionnaire est fondamentale dans l'étude. Sans un questionnaire efficace, il est impossible de répondre à la problématique posée.

Comme l'explique très explicitement François DE SINGLY (2012) dans son livre, il y a deux parties dans un questionnaire, la première étant « *la détermination sociale* » (2012, p. 29) et la deuxième « *la description des pratiques* » (2012, p. 30) sous-entendu les pertinences de l'objet de recherche. C'est pourquoi, nous avons réalisé le questionnaire en nous adaptant à ses conseils. Nous remarquons à la lecture du livre de Monsieur DE SINGLY, qu'il y a d'autres points notables à ne pas négliger lors de la création comme l'importance des questions « ouvertes », « fermées », « de fait », « d'opinion », les règles liées à l'effet d'imposition d'une problématique, ou encore les règles pour éviter les erreurs techniques.

Pour cela, nous avons structuré notre démarche de la façon suivante :



**Schéma 2 : Démarche méthodologique de la construction du questionnaire élève**

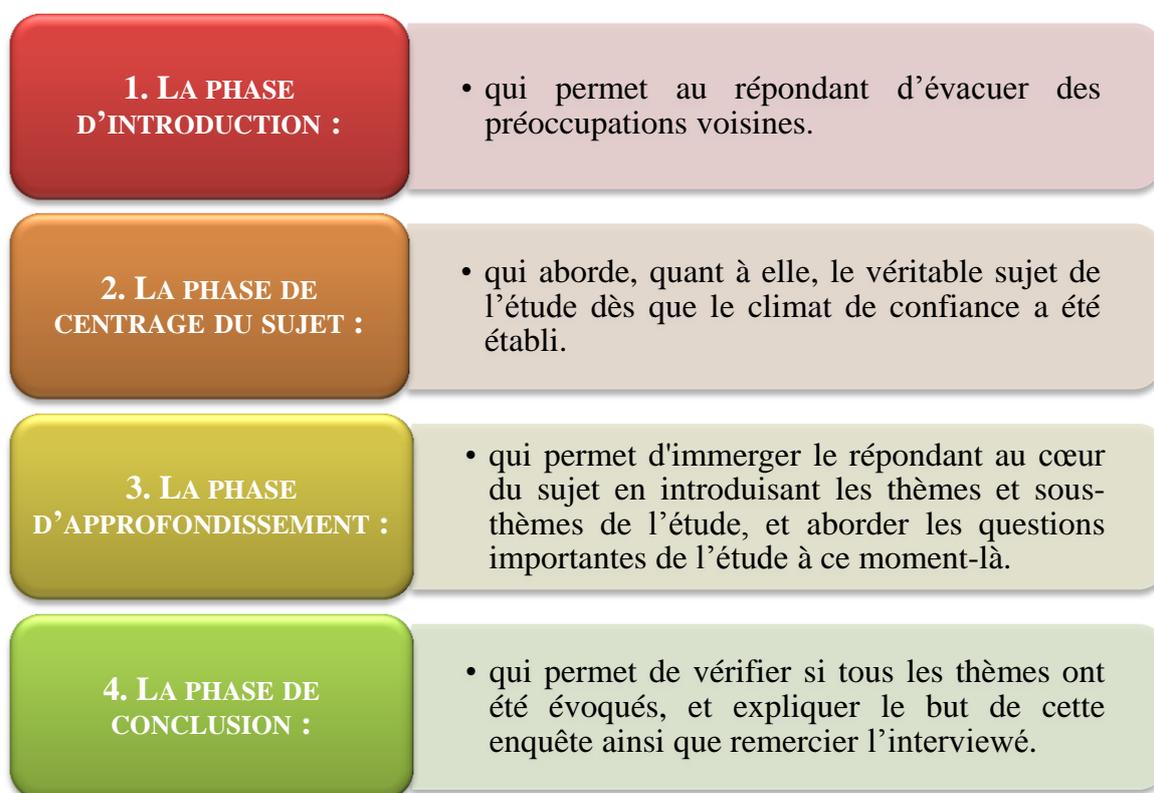
Ainsi, il était considérable de suivre cette démarche sans oublier notre fil conducteur et le but principal de ce questionnaire qui est celui de répondre à nos hypothèses de départ :

- ⇒ la pédagogie de projet à un impact positif sur l'apprenant ;
- ⇒ la réalisation d'une soirée à thème motive davantage les élèves ;
- ⇒ la réalisation d'une soirée à thème mobilise différentes compétences du référentiel.

De ce fait, vous trouverez en Annexe B le questionnaire vierge sur lequel nous les avons interrogés, ainsi qu'un exemple d'un questionnaire complété par un élève de terminale bac professionnel 2 (cf. Annexe C : Exemple d'un questionnaire élève complété).

### 1.2. L'entretien semi-directif

Comme présenté précédemment, l'entretien semi-directif est une technique « individuelle » qui permet une étude qualitative différente du questionnaire qui lui est quantitatif. La différence est telle qu'il n'existe pas à proprement parler de questionnaire pour l'entretien, mais plutôt une trame d'interview appelée « guide d'entretien » (cf. Annexe E : Guide d'entretien). Comme tous les outils de recueil d'informations, nous avons suivi une structure générale pour l'entretien semi-directif selon les recommandations d'enseignants de marketing, « marketeurs », etc. Ils identifient quatre phases :



**Schéma 3 : Phases de construction de l'entretien semi-directif**

Il est notable également qu'au-delà du fond, l'interviewer crée un climat favorable à l'échange (conditions, attitudes) afin de mettre en confiance et à l'aise le répondant tout au long de l'entretien.

Les interviews individuelles en profondeur peuvent durer une heure et davantage. Dans notre cas, nous nous sommes limités à une dizaine de minutes et donc nous avons effectué un guide d'entretien adapté à notre timing prévu dès le départ.

## 2. LA PHASE DE PRÉ-TEST

Une fois la première ébauche commencée, appelée aussi la phase de pré-test, il convient de faire certains essais. Lors de cette partie, nous indiquerons les divers éléments à examiner avant la diffusion définitive et la réalisation concrète des deux outils de recueil de données à créer, le but étant de valider le premier jet ou d'y apporter des modifications nécessaires pour la poursuite de l'étude.

En général, cette phase qui est courante en recherche, se fait avec un panel moins important que celui que l'on veut attirer, mais a quand même été opéré auprès de personnes répondant aux mêmes caractéristiques que notre population d'étude (cf. ci-dessous tableau récapitulatif).

**Tableau 7 : Récapitulatif succinct des points à vérifier lors d'un pré-test**

<b>LE QUESTIONNAIRE ÉLÈVE</b>	<b>L'ENTRETIEN SEMI-DIRECTIF</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ L'échantillonnage adapté,</li> <li>✗ La clarté des questions,</li> <li>✗ La facilité à répondre,</li> <li>✗ La durée,</li> <li>✗ La fluidité du questionnaire,</li> <li>✗ La pertinence du mode de distribution,</li> <li>✗ Les problèmes que peuvent rencontrer les enquêteurs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✗ Le ciblage des enquêtés,</li> <li>✗ L'amorce de l'entretien,</li> <li>✗ Les difficultés liées au guide d'entretien (pertinence et adaptation des questions aux enquêtés et à la recherche, le nombre et la clarté des questions, etc.),</li> <li>✗ Les problèmes liés à l'enquêteur (tonalité, mots utilisés, trop directif, ne met pas en confiance, peu de liberté laissée à l'interviewé, pas d'échange...),</li> <li>✗ Les complications liées au temps de l'entretien et au lieu (calme, rassurant...),</li> <li>✗ Les moyens d'enregistrement.</li> </ul>

Nous avons testé le questionnaire et l'entretien auprès de sept personnes de notre entourage : parents, compagne, sœur, amis, tuteur. Nous leur avons envoyé par mail le samedi 22 février 2014 et donné une date de rendu deux jours plus tard. Le but de cette phase de pré-test était de vérifier tout d'abord la validité des outils de collecte des données, puis de contrôler si les réponses aux questions posées dans le questionnaire et dans le guide d'entretien étaient objectives, claires, bien comprises des enquêtés, et pour terminer constater si ces questions répondaient bien aux objectifs de notre recherche et à nos attentes. Nous avons dû, après coup, procéder à des réajustements tant au niveau de la formulation des questions ou des thèmes qu'au niveau de leur ordre, afin de réaliser sans difficulté la suite de notre étude.

### **3. MODE D'ADMINISTRATION**

Au-delà de l'élaboration d'outils de recueil de données et d'informations, nous avons dû procéder à un choix en terme de modes d'administration, en fonction du profil des personnes ciblées. Grâce à la phase de pré-test, de nombreuses contraintes de départ ont pu être évitées pour le questionnaire (pas d'accès à Internet à la maison pour tous les élèves, oubli du code de leur session sur l'Environnement Numérique de Travail (ENT), taux de réponse faible, incompréhension de certaines questions etc.). Pour cela, nous avons orienté notre choix sur deux modes d'administration différents, à savoir : auto-administré pour le questionnaire et en face-à-face pour l'entretien. Il convient de les détailler succinctement en y développant les points clés de chaque mode.

#### ***3.1. Auto-administré***

Nous avons fait ce choix car le mode « auto-administré », au-delà d'un coût réduit, présente de nombreux avantages dont celui que l'enquêté, de manière autonome et sans assistance, répond lui-même à son questionnaire. En l'occurrence, nous l'avons dans notre cas distribué aux élèves de terminales en format papier au début d'une séance de travaux pratiques et ils l'ont rempli avant le commencement de tous travaux. Ce mode d'administration possède également d'autres avantages comme : celui de bénéficier d'un nombre important de réponses, il ne nécessite pas de fichier, on peut expliquer certains termes si besoin, etc. Cependant, certains inconvénients apparaissent lors de l'utilisation de ce mode : manque d'implication des élèves absents le jour de la distribution du questionnaire (questionnaire non rempli), impossible d'obtenir des renseignements aussi précis qu'à partir d'une interview...

### ***3.2. En face-à-face***

Concernant le mode d'administration en « face-à-face », il reste l'un des types d'administration les plus utilisés par les instituts d'études. Dans cette méthode, les individus sont interrogés sur leur lieu de travail ou dans un endroit précis selon la recherche (dans la rue, lieux de ventes...). Dans notre cas, le lieu des entretiens même s'il importe peu, était une salle de classe du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie à Toulouse. L'un des principaux avantages de ce mode d'administration est qu'il offre plus de possibilités d'évaluer la compréhension du répondant et son interprétation des questions, et permet donc à l'enquêteur d'administrer le questionnaire à un interviewé qui est en face de lui. Pour réaliser et optimiser cette recherche, nous nous sommes aidés des ordinateurs personnels pour filmer et enregistrer, ainsi que d'un téléphone portable pour analyser seulement les paroles des enquêtés.

Le face-à-face permet également un questionnaire plus long et revêt l'avantage de pouvoir instaurer un dialogue avec le répondant. Toutefois, la qualité des enquêteurs est primordiale afin de ne pas introduire de biais. Par ailleurs, il y a certains inconvénients que l'enquêteur peut être à même de rencontrer que sont : le délai de collecte des réponses souvent très long, ce mode d'administration est le plus coûteux, difficulté à trouver une plage libre commune pour prendre rendez-vous avec les enquêtés, etc.

Il existe bien d'autres modes d'administration que les deux présentés, cependant, suite à de nombreuses contraintes, notre sélection s'est portée sur ces deux-là. Le choix du mode d'administration est considérable, car il impacte énormément sur le taux de réponses, les coûts, les qualités des réponses et les risques de biais. De plus, il était important pour nous de varier les modes d'administration, parce qu'ils ont des usages différents et il est souvent pertinent de les combiner, ainsi, ils permettent d'obtenir des points de vues, des données et des résultats variés pour notre recherche.

Après avoir réalisé toutes les enquêtes, nous avons dû effectuer l'étape de la retranscription des résultats puis du dépouillement des données dans le but de les traiter par la suite. De cette façon, après s'être focalisé sur la partie méthodologie de cette recherche, nous allons maintenant analyser nos données et résultats qui découlent des différents outils de recueil d'informations.

## CHAPITRE 4. ANALYSE DES RÉSULTATS

---

Une fois les résultats recueillis, nous allons désormais pouvoir les décomposer et les examiner. Dans l'objectif de répondre à notre problématique, l'analyse s'effectuera de la manière suivante : nous traiterons dans un premier temps le questionnaire élèves, puis dans un second temps les deux entretiens, dans un troisième temps le référentiel du baccalauréat professionnel et pour finir dans un quatrième et dernier temps, nous réaliserons une interprétation des résultats, dans l'hypothèse de confirmer et valider notre recherche.

### 1. LE QUESTIONNAIRE ÉLÈVES

Pour cette étape, nous avons utilisé Excel de Microsoft Office 2010. Nous avons, tout d'abord, retranscrit intégralement tous les questionnaires des élèves aux mots et à la virgule près (cf. Annexe D : Retranscription des questionnaires dans un tableau Excel). Par la suite, à partir d'analyses quantitatives univariées (tri à plat, moyenne arithmétique, écart-type...) et d'analyses qualitatives des contenus grâce aux questions ouvertes, nous allons réaliser divers graphiques, indicateurs statiques, tableaux... pour traduire et résumer ces données avec le plus de détails possibles.

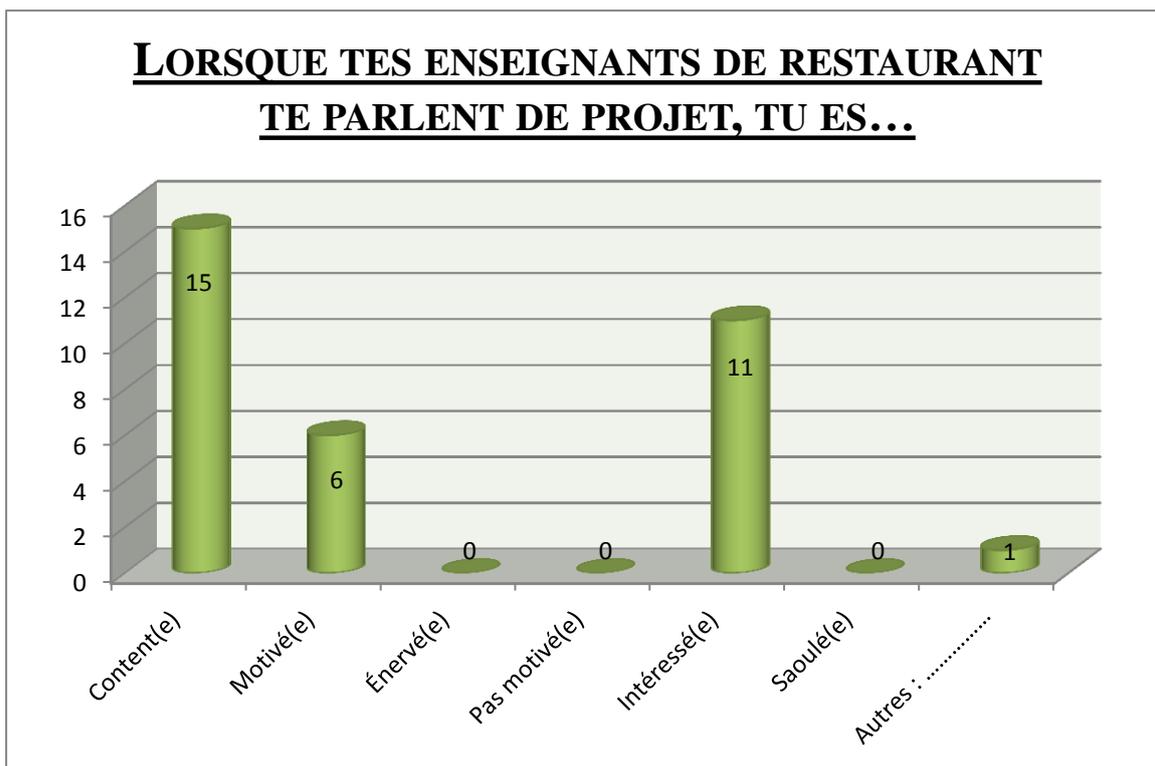
Comme observé précédemment, le nombre d'élèves de terminales baccalauréat professionnel spécialité « commercialisation et services en restauration » ayant répondu pour ce questionnaire est de 22 apprenants, avec une majorité d'élèves de sexe féminin. Nous avons construit notre questionnaire de façon à ce qu'il réponde à nos hypothèses de recherche, ainsi nous articulerons cette partie en trois temps :

#### *1.1. La représentation du « projet » par les élèves*

Nous avons décidé d'intégrer au sein du questionnaire la notion de « projet » afin de recenser l'avis des lycéens sur ce thème. Pour cela, nous leur avons posé deux questions :

⇒ **Lorsque tes enseignants de restaurant te parlent de projet, tu es...**

Un choix multiple de réponses (7) leur était proposé pour cette question n°9. Cependant, ils ne devaient pas entourer plus de deux réponses. Voici leurs réponses :



**Figure 1 : Question n°9**

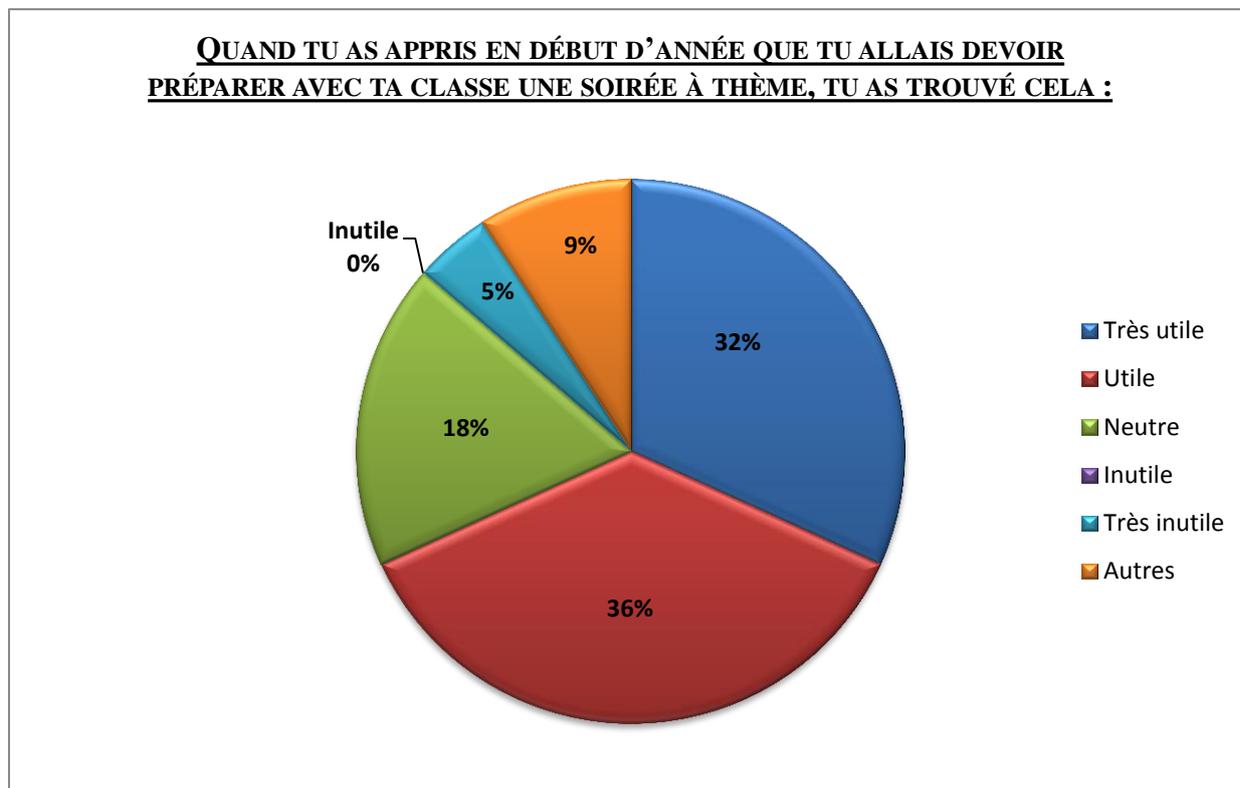
Parmi les répondants, certains d'entre eux n'ont donné qu'une seule réponse, c'est pour cela que le chiffre total de réponse est de 33. De plus, une personne n'a pas souhaité se prononcer et n'a rien répondu pour cette question. Une autre personne a complété la case « autres » en plus d'avoir entouré ses réponses en ajoutant « c'est tellement rare (4 ans c'est long...) ».

Ainsi, nous remarquons par ce graphique que lorsque les enseignants de pratique parlent de projet à leurs élèves, ils ont tous une attitude et un comportement positifs. Il en ressort qu'ils sont pour la plupart : tout d'abord content(e), puis intéressé(e) et pour finir motivé(e). Concernant la personne qui complète la case « autres » avec « c'est tellement rare (4 ans c'est long...) », signifie d'un point de vue extérieur que sur une scolarité de 4 ans il l'a peu de fois entendu, et surtout que cela lui plaît.

⇒ **Quand tu as appris en début d'année que tu allais devoir préparer avec ta classe une soirée à thème, tu as trouvé cela :**

Pour cette interrogation, nous nous sommes aidés d'une échelle de mesure dite « échelle à support sémantique ».

Notre but était d'approfondir le thème du projet et de connaître le ressenti des élèves en terme d'utilité d'un projet et plus précisément d'une soirée à thème en terminale bac professionnel.



**Figure 2 : Question n°10**

Nous pouvons distinguer très nettement sur la figure ci-dessus que la majorité des élèves, à savoir 15 (soit 68 %), trouve le projet d'une soirée à thème : utile pour 36 % et très utile pour 32 %. De plus, la case « autres » pour cette question n'apparaissait pas, cependant deux élèves (soit 9 %) ont écrit sur la feuille : « cool » en rayant le tableau de propositions et une autre élève a écrit « pas utile intéressant vu que l'année prochaine je fais une MC organisateur de réception ». Nous pouvons donc supposer que ces personnes sont positives à la réalisation d'un projet. On constate également que 18 % soit 4 élèves sont « neutres », et une personne trouve cela inutile. Cependant, ce répondant a répondu à la question n°9 positivement, on peut donc supposer que par habitude ou par rapidité, il se soit trompé (le pourcentage d'une personne soit 5 % reste très faible par rapport au nombre total d'élèves).

Après cette première étape, nous pouvons remarquer que les élèves sont positifs et reconnaissent l'utilité plus ou moins importante d'un projet. D'un point de vue global, cette première partie semble répondre à notre hypothèse générale qui est : « la pédagogie de projet a un impact positif sur l'apprenant ».

## 1.2. La notion de compétences

Cette deuxième partie a pour but d'analyser la notion de compétences en vue de pouvoir répondre à notre première hypothèse opérationnelle qui est : « la réalisation d'une soirée à thème mobilise différentes compétences du référentiel ». Pour cela, nous avons posé trois questions concernant ce thème aux élèves :

### ⇒ Cette année de terminale bac pro. restaurant est pour toi :

Pour cela, nous souhaitons avoir un premier avis sur le niveau de difficultés de cette année de terminale bac pro. De ce fait, les élèves devaient cocher dans un tableau construit sous forme d'échelle dite « sémantique différentielle », le niveau de cette année selon leurs choix (5 possibles). Ci-dessous les résultats :

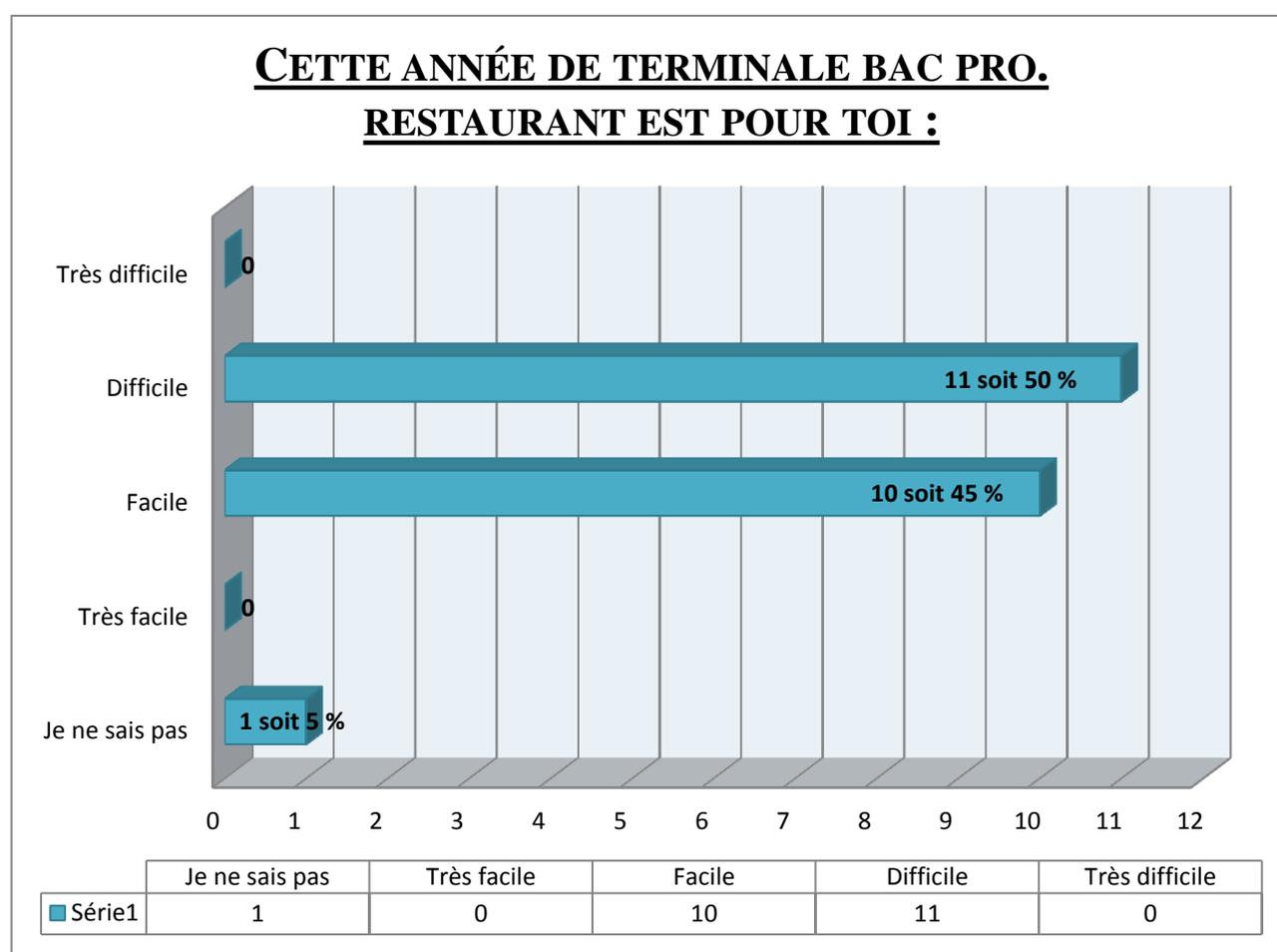


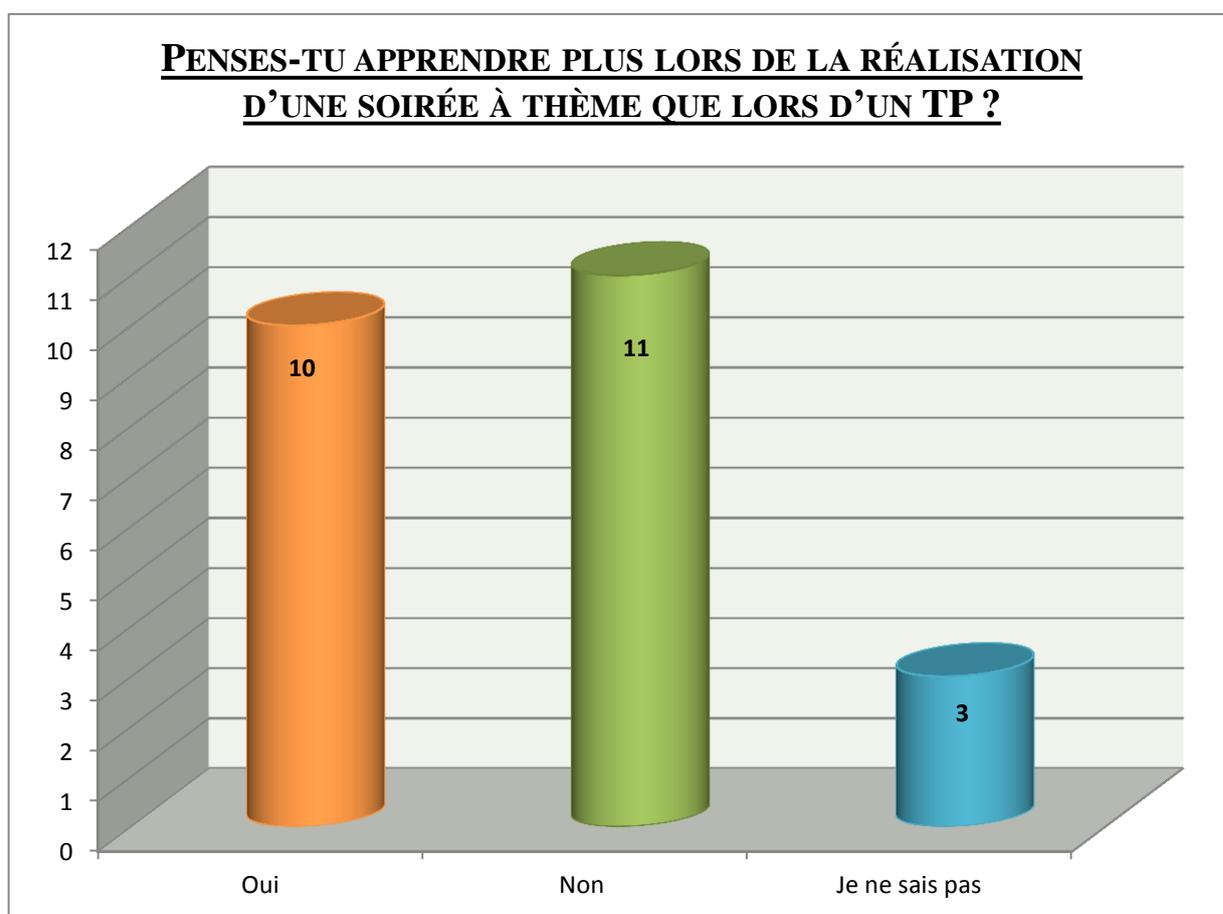
Figure 3 : Question n°5

Comme on peut l'observer, les opinions pour cette question sont contraires : environ 50 % des élèves de terminales trouvent l'année « difficile », contre 45 % qui trouvent l'année « facile ». Une personne seulement a répondu « je ne sais pas ».

On peut donc constater que les avis sur la question divergent et que les élèves sont différents les uns des autres. Pour 45 %, cette année semble être facile malgré l'examen, il aurait été éventuellement bien de le vérifier avec leur moyenne scolaire du premier semestre.

⇒ **Penses-tu apprendre plus lors de la réalisation d'une soirée à thème que lors d'un TP ?**

Le but de cette interrogation est de comprendre et connaître leur jugement sur la notion d'apprentissage et sous-entendu de compétences à savoir s'ils pensent plus « oui » ou « non », ou alors « je ne sais pas ». Ils ont répondu :



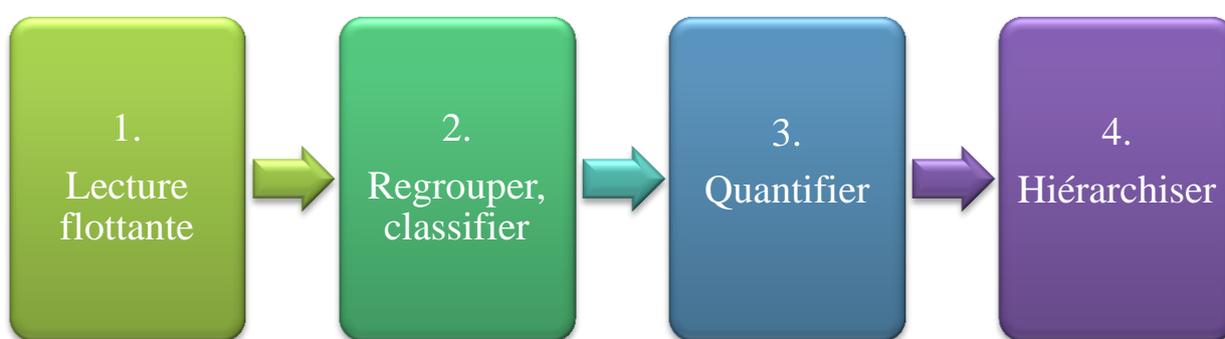
**Figure 4 : Question n°12**

Il faut noter que deux personnes ont coché la case « oui » et la case « non », nous avons tout de même comptabilisé les deux réponses dans chaque colonne, c'est pourquoi, il y a un total de 24 réponses. On aperçoit malgré tout, que la majorité a répondu qu'ils ne pensaient pas apprendre plus lors de la réalisation d'une soirée à thème que lors d'un TP. Cependant, on remarque que la part de différence entre le « oui » et le « non » est très faible.

Il est important d'étudier et de voir maintenant leurs justifications sur ce choix, c'est pourquoi la question suivante était :

⇒ **Justifie ta réponse donnée à la question n°12 :**

L'objectif de ce point était de constater et d'examiner comment les répondants avaient explicité leurs choix à la question précédente. Pour cela, afin d'analyser cette question ouverte, nous avons utilisé la technique de Laurence BARDIN qu'elle expose dans son livre. Ainsi, l'analyse du contenu apparaît comme « *un ensemble de techniques d'analyse des communications utilisant des procédures systématiques et objectives de description des messages* » (BARDIN, 2013, p.42). Après lecture de son livre, il en ressort une méthode d'analyse des réponses, étape par étape :



**Schéma 4 : Méthodologie d'analyse du contenu**

Nous avons procédé de cette façon et voici ce qui ressort le plus par les enquêtés pour chaque réponse donnée à la question : Penses-tu apprendre plus lors de la réalisation d'une soirée à thème que lors d'un TP ?

**Tableau 8 : Question n°13**

OUI	NON	JE NE SAIS PAS
1. Différent d'un TP : plus de responsabilités, objectifs différents, pas habituel... (4 pers.)	1. Moins de techniques (4 pers.)	1. Autre apprentissage mais pas plus que le TP (3 pers.)
2. Découverte de l'organisation d'une soirée (3 pers.)	2. Apprennent moins car moins de temps, service banquet pas compliqué, etc. (3 pers.)	
3. Plus satisfaisant, plus plaisant lors du final (2 pers.)	3. Identique au TP (2 pers.)	
4. Apprentissage plus approfondi sur le thème (2 pers.)		

On peut remarquer que le nombre de répondants total de la colonne ne correspond parfois pas aux nombres de réponses, car un même enquêté a parfois pu répondre à deux points différents dans la même réponse. De plus, trois personnes n'ont pas répondu à cette justification.

Dans l'ensemble, il en résulte que les apprenants qui ont répondu positivement à la question trouvent, pour la majorité, qu'une soirée à thème est différente car ils ont plus de responsabilités, ce n'est pas habituel, souvent ce sont des événements importants, ils apprennent d'autres choses jamais vues en TP... À l'inverse, ceux ayant répondu négativement pensent, eux, qu'il y a moins de techniques, donc qu'ils apprennent forcément moins et les élèves qui ne savaient pas mettent surtout l'accent sur le fait qu'ils apprennent dans les deux cas.

### 1.3. La motivation des élèves

Pour cette troisième partie, nous souhaitons connaître la motivation des élèves de terminales du lycée hôtelier de Toulouse. Notre but principal est d'analyser cette notion plus précisément dans l'intention d'affirmer ou non notre seconde hypothèse opérationnelle qui est : « la réalisation d'une soirée à thème motive davantage les élèves ». De ce fait, nous leur avons posé une série de questions liées à cette idée, à savoir :

#### ⇒ Est-ce que tu aimes venir au lycée ?

L'objectif de cette interrogation était d'obtenir un avis global sur leur motivation pour se rendre au lycée. Les enquêtés avaient la possibilité de répondre par « oui », « non » ou « je ne sais pas ». Les réponses ont été les suivantes :

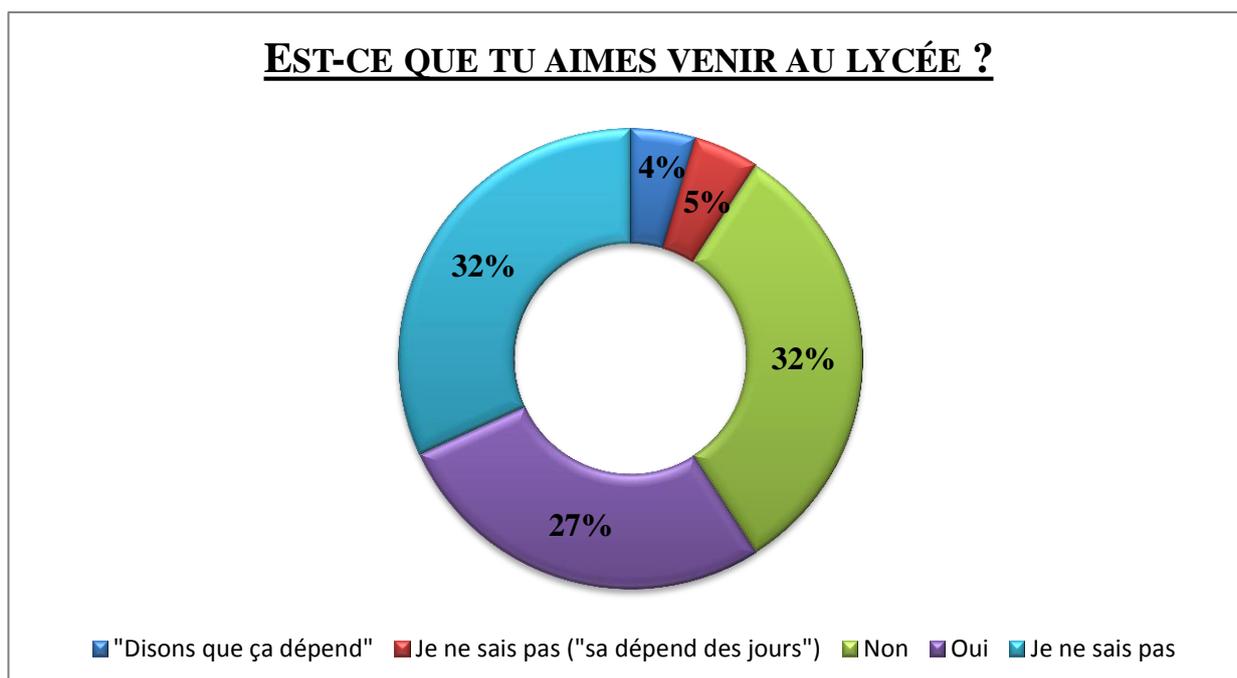


Figure 5 : Question n°3

Nous pouvons constater, que sur les 22 élèves, 27 % soit 6 élèves seulement aiment venir au lycée, tandis que 7 élèves ont répondu « non » (32 %) et 7 autres ne savaient pas (32 % également). De plus, 2 élèves ont rajouté sur le document : « Disons que ça dépend » celui-ci n'a coché aucune case et un autre a coché la case « je ne sais pas » mais a rajouté « ça dépend des jours », c'est pourquoi ils ont été classés à part. Ainsi, nous pouvons constater par cette approche que la majorité des apprenants n'aiment pas le lycée, c'est pourquoi, il convient de leur faire aimer l'école, les motiver davantage en utilisant la pédagogie de projet qui semblerait répondre aux différents critères. Cependant, il est important de comprendre leur choix pour cette question.

Pour cela, la question suivante qui a été posée est une question ouverte.

⇒ **Justifie ta réponse donnée à la question n°3 :**

Le but était de recueillir leurs avis et de justifier leurs réponses données à la question précédente. Nous utiliserons la méthode de Laurence BARDIN comme vu précédemment p. 45. Voici ce qui est mis en évidence dans les justifications données :

**Tableau 9 : Question n°4**

<b>OUI</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apprendre un métier et acquérir des connaissances (2 pers.)</li> <li>2. Par passion et plaisir (2 pers.)</li> <li>3. Uniquement les jours où il y a du restaurant (TP, Techno, AE) (1 pers.)</li> <li>4. Loin de la maison (1 pers.)</li> </ol>
<b>NON</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. N'aime pas la formation (4 pers.)</li> <li>2. Changer de métier (2 pers.)</li> <li>3. Aucune motivation (2 pers.)</li> <li>4. Mauvaise orientation (1 pers.)</li> <li>5. N'aime pas depuis toute petite (1 pers.)</li> </ol>
<b>JE NE SAIS PAS</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cela dépend des cours (4 pers.)</li> <li>2. Par obligation plus que par envie (1 pers.)</li> <li>3. Rester trop en classe et suivre les cours lui déplaît (1 pers.)</li> </ol>
<b>AUTRES</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cela dépend des jours (1 pers.)</li> <li>2. En fonction du moral de la journée et de l'ambiance de classe (1 pers.)</li> </ol>

Pour cette question, deux personnes ne se sont pas justifiées. Il en découle, après analyse des réponses à cette question que : les apprenants ayant répondu « oui » disent qu'ils aiment venir pour apprendre un métier et acquérir des nouvelles connaissances, puis par passion et plaisir, tandis que ceux qui ont répondu « non » ont révélé que c'est parce qu'ils n'aiment pas la formation actuelle dans la majorité. Ceux ayant répondu qu'ils ne savent pas déclarent que cela dépend surtout des cours. De plus, après la lecture pour regrouper et classer, ce sont surtout les cours d'enseignements généraux qui les rebutent plus que la pratique professionnelle. Nous avons également choisi de faire une case « autres », afin de classer et d'analyser les avis des deux personnes n'ayant pas répondu à la question. On remarque que pour eux, cela dépend des jours ; un explique qu'il y a des jours « motivant ou moins motivant comme ceux avec des contrôles » et l'autre met l'accent sur le côté moral de la journée et l'ambiance de classe. Maintenant, après avoir testé implicitement leurs motivations pour le lycée, nous allons étudier la motivation depuis le début de leur scolarité.

⇒ **Penses-tu être plus motivé(e) en terminale qu'en seconde bac pro. restaurant ?**

La visée de cette question était de s'apercevoir de l'évolution ou non de la motivation des élèves dans leur cursus scolaire. D'après la figure ci-dessus, voici ce qui en apparaît :

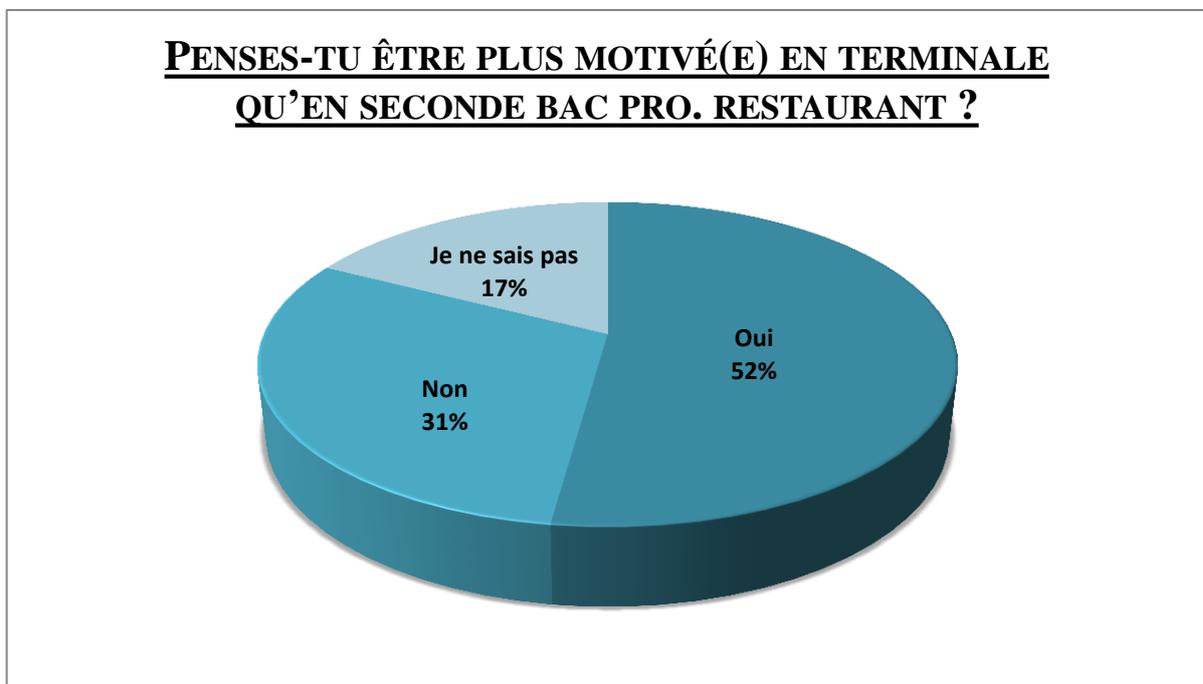
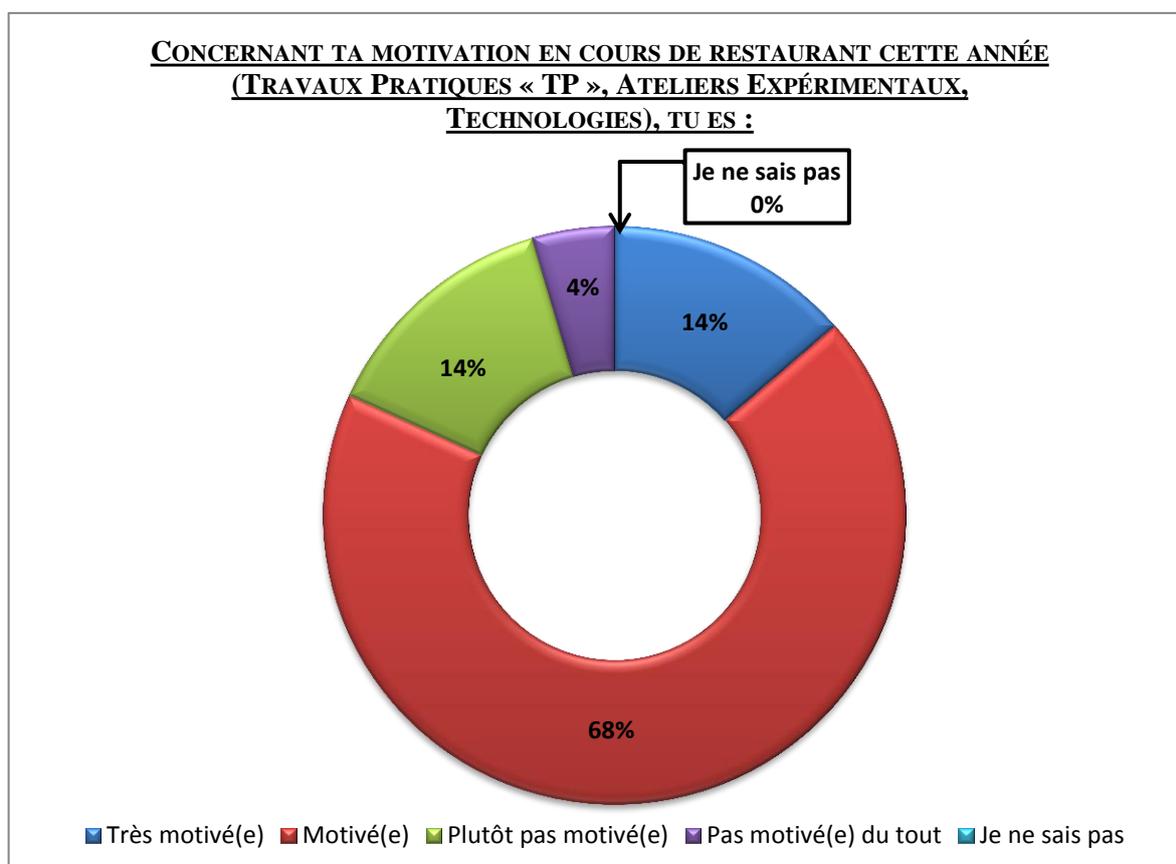


Figure 6 : Question n°6

Il faut noter qu'une élève a répondu et coché « oui » et « non » en précisant « oui (TP) », « non (cours) », nous avons classé ses réponses dans chaque rubrique comme si elle avait répondu séparément. Il en ressort tout de même dans cette figure que pour la majorité soit 52 % des apprenants sont plus motivés lors de leur dernière année de terminale bac pro., contre seulement 31 % de « non » et 17 % de « je ne sais pas ». Parmi, les élèves ayant déclaré « non », un élève a souhaité rajouter « largement pas ! », et après enquête, il s'avère que cet élève a changé d'école entre la seconde et la première bac professionnel, d'où sa précision. Nous allons nous pencher sur la motivation mais dans les cours comprenant un enseignement de restaurant.

⇒ **Concernant ta motivation en cours de restaurant cette année (Travaux Pratiques « TP », Ateliers Expérimentaux, Technologies), tu es :**

L'objectif principal de cette question est de pouvoir classer et évaluer la motivation des élèves en terminale des cours de restaurant. Pour cela, ils devaient, grâce à une échelle allant de « très motivé(e) » à « je ne sais pas », mentionner en cochant leur motivation dans ces cours. Le résultat de cette question est le suivant :



**Figure 7 : Question n°7**

Il apparaît dans la figure ci-avant que la plupart des élèves sont motivés voire très motivés en cours de restaurant lors de leur dernière année en baccalauréat professionnel, contre seulement 14 % soit 3 élèves qui se disent « plutôt pas motivés », et une élève « pas motivée du tout ». Ce résultat reflète la partie bac professionnel car ces élèves préfèrent davantage la partie pratique et professionnelle de leur métier et délaisse malheureusement d'autres matières importantes et plus générales. Nous allons chercher à connaître et à savoir ce qui les motiverait plus afin qu'ils puissent éventuellement répondre « très motivé(e) ».

⇒ **Qu'est ce qui te motiverait davantage dans ces cours de restaurant ?**

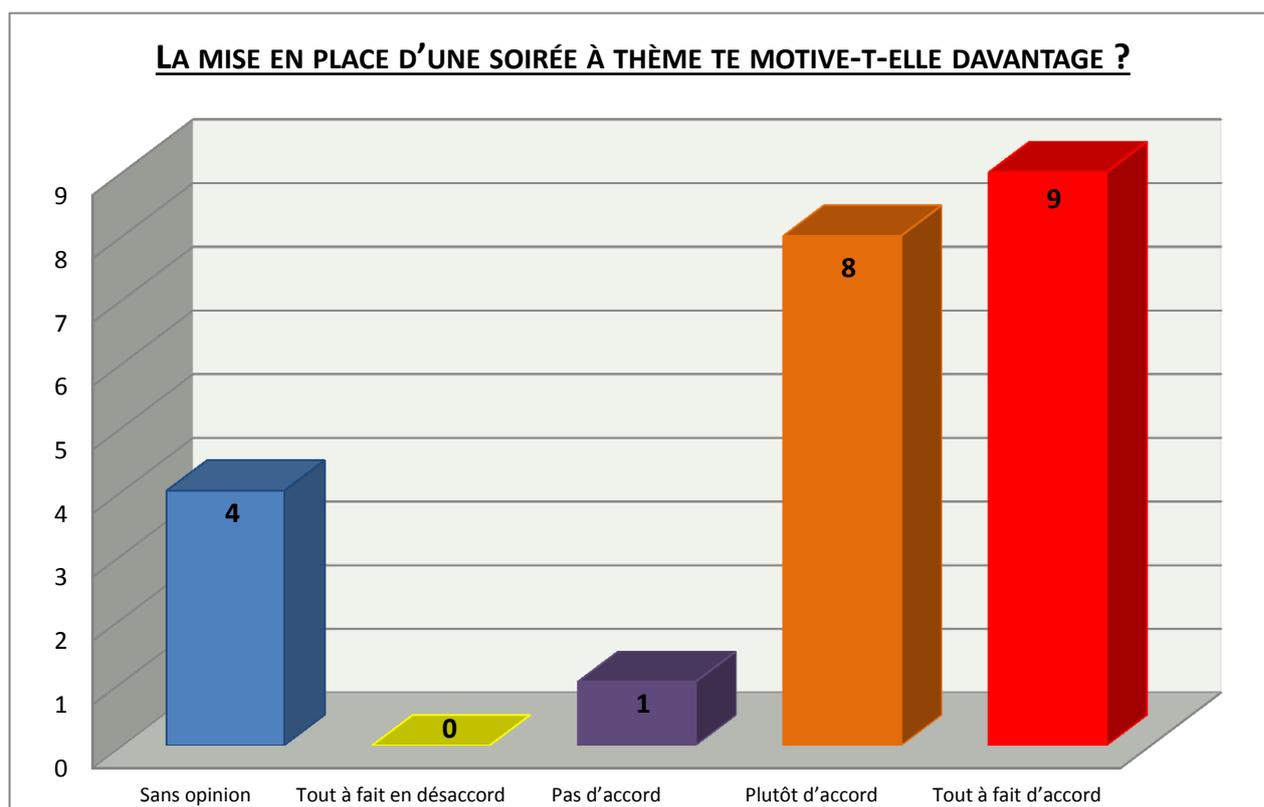
Le motif principal de cette interrogation est de comprendre les raisons qui motiveraient encore plus les élèves lors des cours de restaurant. Après la lecture flottante, le regroupement, la quantification et enfin la hiérarchisation, voici les trois points que les apprenants souhaiteraient voir apparaître dans ces cours pour plus de motivation de leur part :

1. plus d'ateliers de découverte et de technique (5 pers.) ;
2. découvrir plus de nouvelles choses (3 pers.) ;
3. pour les TP, ne pas servir des élèves, mais que des clients extérieurs (3 pers.).

Sachant que 4 personnes n'ont pas répondu, 3 ne savaient pas, les autres demandes étaient à titre personnel, comme : plus de TP, plus de motivation du groupe, plus d'organisation, la façon d'enseigner... Ainsi, afin d'obtenir plus de motivation des élèves, il conviendrait de répondre positivement et au mieux à leurs souhaits. À présent, il serait important de constater les effets de la soirée à thème sur la motivation des élèves de terminales.

⇒ **La mise en place d'une soirée à thème te motive-t-elle davantage ?**

L'objectif principal de cette interrogation est d'apercevoir si d'un premier point de vue, la mise en place d'une soirée à thème motiverait davantage les apprenants et permettrait ainsi de répondre à certaines de leurs attentes comme vu précédemment. Pour cela, les choix de réponses étaient formulés sur l'exemple de l'échelle de Likert ; ci-après leurs réponses :



**Figure 8 : Question n°11**

Ainsi, il découle de cette question que la majorité des élèves soit 9 apprenants sont « tout à fait d'accord » et 8 sont « plutôt d'accord », sur le fait que la mise en place d'une soirée à thème les motiverait, ce qui est très important car cela représente environ 77 % du nombre total de répondants. De plus, 4 élèves sont « sans opinion », on peut donc supposer qu'après la soirée ils soient motivés ou à l'inverse, soit en désaccord total avec la question. Il faut noter également, qu'une personne a répondu « pas d'accord », il serait donc bien de voir après la réalisation de la soirée si cela a changé ou non.

Pour conclure sur cette partie, nous avons pu au travers de l'analyse du questionnaire et des différentes réponses données par les répondants, nous aider dans la recherche et permettre de nous éclairer sur les différents points de vue des élèves sur : la représentation du projet, la notion de compétences et de motivation.

Désormais, il convient de se préoccuper du point de vue des enseignants interrogés au cours d'entretiens semi-directifs.

## 2. L'ENTRETIEN SEMI-DIRECTIF

Après avoir réalisé et retranscrit nos deux entretiens, il convient à présent de les analyser. Pour cela, nous examinerons chaque thème du guide d'entretien (cf. Annexe E : Guide d'entretien), à savoir : tout d'abord le thème de la pédagogie de projet, puis de la motivation et pour finir, le thème du référentiel de certification. Le but est d'avoir un second point de vue sur notre recherche après celui des élèves, dans l'objectif d'aboutir à une validation de nos hypothèses. Pour réaliser la synthèse des réponses données par les deux enseignants à nos questions, nous procéderons avec la méthode de Laurence BARDIN, comme vu précédemment lors du point 1.2. La notion de compétences.

### 2.1. La pédagogie de projet par les interviewés

Nous avons décidé pour nos entretiens, avant même de rentrer directement dans le cœur du sujet, de questionner les interviewés sur la notion de « pédagogie de projet » (PP). De cette façon, nous avons pu remarquer qu'ils ont deux définitions différentes :

- ⇒ Madame D. explique que la PP, c'est : *« fédérer un groupe autour donc d'une action qui peut être menée au sein du lycée ou à l'extérieur, que ce soit toute la classe qui travaille dessus (euh) soit sur des horaires qui peuvent être prévus pour ça ou du travail en plus. »* (lignes 10-12) ;
- ⇒ Monsieur G., lui, met davantage l'accent sur la notion d'objectif : *« c'est effectivement mettre l'élève face à l'objectif (euh) professionnel notamment, et l'amener à réfléchir donc sur ce projet (euh). (...) C'est par l'intermédiaire d'un projet que je fais passer des compétences autrement. »* (l. 10-13).

Chaque professionnel a son propre avis sur la question mais dans l'ensemble, ils connaissent et savent ce qu'est l'essentiel de cette notion.

Ensuite, notre objectif était de voir s'ils l'utilisaient pendant leurs cours et on constate qu'une personne l'utilise « *ponctuellement* » (l. 17), et l'autre « *pas réellement cette année* » (l. 16). Cependant, ils ont tous les deux mis l'accent sur le fait qu'ils l'utilisaient plus avec les Brevet d'Études Professionnelles (BEP) lors du Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel (PPCP).

Pour terminer, nous leur avons demandé de donner un impact ou des impacts de cette pédagogie de projet sur l'élève, voici ce qu'il en ressort :

⇒ Monsieur G. :

- ✘ « *projet commun à la classe* » (l. 26) ;
- ✘ « *permet de travailler plus en équipe* » (l. 27) ;
- ✘ « *une émulation du groupe classe et une émulation de l'élève* » (l. 28).

⇒ Madame D. :

- ✘ « *ça donne du sens* » (l. 29) ;
- ✘ « *mis dans le contexte (...) ils voient la réalisation, les difficultés à y arriver (euh) pour arriver à mobiliser tout le monde, que tout le monde adhère au projet* » (l. 32-33).

D'un point de vue global, les enseignants ont utilisé ou utilisent la pédagogie de projet dans leur enseignement, discipline, en fonction des années, des contextes dans l'année etc. De plus, cette méthode semble avoir un impact positif sur les apprenants. Désormais, il convient de voir après les impacts sur les élèves, leurs motivations.

## ***2.2. La motivation élèves / enseignants***

L'objectif de cette partie était d'intégrer la notion de « motivation », afin de répondre à une de nos hypothèses opérationnelles.

Dans un premier temps, l'intention principale était de connaître la motivation des élèves de terminales bac professionnel « restaurant » du lycée hôtelier de Toulouse. Il en ressort, après avoir examiné les deux entretiens que les TPRO 2 sont, pour Monsieur G. qui est aussi leur professeur principal, plus motivés par la partie professionnelle que la partie générale d'où leur choix pour la filière professionnelle, cela se ressent lors des conseils de classe. Il rajoute « *c'est la pratique qui les intéresse le plus autrement ils auraient choisi probablement le bac technologique* » (l. 52). Madame D., elle, répond plus clairement à la question et explique que ses élèves de TPRO 3 sont déjà à leur quatrième année, elle rapporte également : « *qu'ils ont envie d'apprendre mais ils n'ont pas forcément envie d'apprendre (...) la techno et qu'effectivement, le fait de faire des projets ça leur permet de (...) faire passer des notions concrètes.* » (l. 40-42), elle rajoute : « *ça donne vraiment du sens et du concret* » (l. 46).

Ensuite, sachant que les deux interviewés ont fait partie de la soirée à thème que nous avons organisé au sein de l'établissement, lorsqu'on leur pose la question suivante : « *la mise en place de la soirée à thème a-t-elle motivé davantage vos élèves ?* », ils nous ont répondu :

- ⇒ Monsieur G. : « *si l'idée vient d'eux* » (l. 61), « *la soirée à thème c'est pareil si eux la choisissent, si eux définissent le concept, si ça vient d'eux-mêmes si c'est induit par nous forcément ça sera beaucoup plus motivant pour eux. Ils seront plus investis.* » (l. 65-67).
- ⇒ Madame D. : « *Alors mes élèves, c'était peut-être plus difficile, parce que c'était un projet qui était mené sur plusieurs classes et que je n'étais pas forcément (...) moteur dans le (euh) dans le projet et (euh), donc c'est vrai qu'on n'en a pas forcément beaucoup parlé avec ma classe (euh) après je sais qu'entre eux ils essayaient de comment dire de de communiquer* » (l. 51-54), elle complète en disant : « *on leur demandait de travailler ensemble mais forcément, on leur mettait pas forcément les moyens pour pouvoir travailler ensemble, au sein du lycée, donc ça aurait été peut être plus fédérateur* » (l. 56-58).

Cette motivation peut se manifester différemment : par « *leur engagement pour venir chercher les informations* » d'après Monsieur G. (l. 71), ou d'après Madame D. « *par la création de groupes. Au début, ils ne savent pas trop ils vont se mettre entre (euh) entre copains et après (euh), après ils vont peut-être plus se mettre par centres d'intérêts* » (l. 78-80). Après, ils viennent tous deux à préciser que la motivation reste croissante et plus on arrive à la date butoir, plus ils sont motivés (le début restant toujours poussif, surtout s'ils savent qu'ils ont du temps). L'importance de l'enseignant dans ce cas-là aura davantage d'impact, ainsi que le choix du thème.

Par ailleurs, à la fin de l'entretien, nous avons posé une question ouverte aux enseignants afin de tester leur motivation. Ils s'avèrent que pour Monsieur G., lui, explique « *je ne sais pas si je le referais tout de suite* » (l. 167) et Madame D. « *Alors à chaque fois je dis non, parce que ça demande énormément d'investissement et à chaque fois je le refais donc bon je dirais oui* » (l. 137-138). Tous deux sont freinés par le côté administratif, le fait que cela demande une forte implication, beaucoup de temps, le manque parfois de communication entre les équipes.

À la suite de ce thème sur la « motivation », nous allons maintenant nous pencher sur le référentiel de baccalauréat professionnel.

### ***2.3. Les compétences du référentiel de baccalauréat professionnel lors d'un projet pédagogique***

Nous avons décidé d'intégrer dans nos entretiens une partie sur le référentiel, dans le but de trouver dans les réponses des interlocuteurs les éléments qui nous permettront de valider notre deuxième hypothèse opérationnelle sur ce sujet. De ce fait, nous leur avons posé une question et demandé s'ils pensaient que les apprenants mobilisaient plus de compétences du référentiel lors de la réalisation d'une soirée à thème que lors d'un TP ? Leurs réponses ont été les suivantes :

- ⇒ Pour Monsieur G. : *« Disons que c'est pas comparable, un TP on a des des critères très particuliers pour un temps prédéfini donc on a deux, trois objectifs vraiment opérationnels par TP (euh) sur une soirée à thème c'est quelque chose qui se monte sur l'année, mais bien sûr que ça mobilise beaucoup plus de compétences sur la globalité, parce que c'est (euh) on concatène un peu plusieurs, c'est comme si on concaténait plusieurs TP en un seul »* (l. 85-89).
- ⇒ Pour Madame D. malgré de nombreux projets réalisés, elle répond un peu surprise : *« OHHH pffff j'en sais rien (...) je ne sais pas, aucune idée »* (l. 89-90).

Ainsi, bénéficiant de leurs expériences en tant qu'enseignants, nous leur avons donné le référentiel de certification et demandé de rayer les compétences opérationnelles non réalisées lors d'une soirée à thème. Le but était de constater, le nombre mais également les compétences non effectuées lors d'un projet qu'ils ont déjà pu mettre en place auparavant. De ce fait, pour Monsieur G., 16 compétences opérationnelles ne sont pas atteintes (cf. Annexe F : Retranscription de l'entretien de Monsieur G.), quant à Madame D., 25 compétences opérationnelles sont non exécutées (cf. Annexe G : Retranscription de l'entretien de Madame D.). Nous pouvons remarquer que, d'après les interviewés, il y a beaucoup de compétences qui sont validées lors d'un projet et plus précisément lors d'une soirée à thème, d'après les entretiens.

Pour cette partie, nous avons pu étudier les deux entretiens semi-directifs que nous avons accomplis. Ainsi, cela a permis de nous éclairer sur le point de vue des enseignants face à notre recherche et sur nos hypothèses émises. Avant de conclure, nous allons nous concentrer avec plus de précisions sur le référentiel du bac professionnel.

### 3. LE RÉFÉRENTIEL DU BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

Afin d'avancer dans notre étude, il était primordial d'approfondir davantage notre deuxième hypothèse opérationnelle, à savoir : « la réalisation d'une soirée à thème mobilise différentes compétences du référentiel ». De ce fait, nous allons étudier et examiner notre dernier outil de recueil d'informations : le référentiel du baccalauréat professionnel « commercialisation et services en restauration », afin d'en extraire des informations et des données nécessaires pour la validation des hypothèses.

Ainsi, dès la lecture, nous pouvons remarquer que dans la première partie du référentiel d'activités professionnelles (RAP), on retrouve dans la définition générale d'un titulaire d'un baccalauréat professionnel restaurant que : « *le titulaire du baccalauréat professionnel commercialisation et services en restauration est un professionnel qualifié, opérationnel dans les activités de commercialisation et de service en restauration. Il est capable de s'adapter à terme en français et en langues étrangères, à des fonctions d'accueil, de commercialisation, d'animation et de management et ce, dans tous les secteurs et formes de restauration.* »

Il semblerait que dans un premier temps déjà, la pédagogie de projet pourrait être un moyen de répondre totalement aux attentes et finalités du diplôme. Cependant, il convient d'aller encore plus dans le détail et examiner le référentiel de certification. Il se décompose en cinq pôles d'activités professionnelles, dérivés du référentiel d'activités professionnelles, et permet de mettre en lumière les différents pôles et compétences nécessaires dans une pédagogie de projet et principalement dans le cas ci-dessous pour un projet de soirée à thème. De cette façon, nous avons identifié les compétences réalisées lors de la soirée à thème effectuée cette année au sein du lycée hôtelier de Toulouse avec les élèves de terminales bac professionnel. (voir tableau ci-après)

Tableau 10 : Le référentiel de certification

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
<b>PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE</b>	<b><i>C1-1 PRENDRE EN CHARGE LA CLIENTÈLE</i></b>	<p>C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe</p> <p>C1-1.2 Accueillir la clientèle</p> <p>C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle</p> <p>C1-1.4 Présenter les supports de vente</p> <p>C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale</p> <p>C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle</p> <p>C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles</p> <p>C1-1.8 Prendre congé du client</p>
	<b><i>C1-2 ENTRETENIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES</i></b>	<p>C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception ...)</p> <p>C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes</p> <p>C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure</p> <p>C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers</p>
	<b><i>C1-3 VENDRE DES PRESTATIONS</i></b>	<p>C1-3.1 Valoriser les produits</p> <p>C1-3.2 Valoriser les espaces de vente</p> <p>C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons</p> <p>C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons – mets</p> <p>C1-3.5 Prendre une commande</p> <p>C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter</p> <p>C1-3.7 Facturer et encaisser</p>
<b>PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION</b>	<b><i>C2-1 RÉALISER LA MISE EN PLACE</i></b>	<p>C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels</p> <p>C2-1.2 Organiser la mise en place</p> <p>C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place</p> <p>C2-1.4 Contrôler les mises en place</p>
	<b><i>C2-2 GÉRER LE SERVICE</i></b>	<p>C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services</p> <p>C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service</p> <p>C2-2.3 Optimiser le service</p>
	<b><i>C2-3 SERVIR DES METS ET DES BOISSONS</i></b>	<p>C2-3.1 Servir des mets</p> <p>C2-3.2 Valoriser des mets</p> <p>C2-3.3 Servir des boissons</p>

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
<b>PÔLE 3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION</b>	<b>C3-1 ANIMER UNE ÉQUIPE</b>	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service C3-1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
	<b>C3-2 OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</b>	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives
	<b>C3-3 RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</b>	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
<b>PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION</b>	<b>C4-1 RECENSER LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT</b>	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l'activité prévue C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement
	<b>C4-2 CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</b>	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement C4-2.3 Stocker les produits C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés C4-2.5 Réaliser un inventaire C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage
	<b>C4-3 MAÎTRISER LES COÛTS</b>	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons C4-3.2 Améliorer la productivité C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé C4-3.5 Exploiter des outils de gestion

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
	<b>C4-4 ANALYSER LES VENTES</b>	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne <del>C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute</del> <del>C4-4.4 Gérer les invendus</del> C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix" C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé
<b>PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION</b>	<b>C5-1 APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b>	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique
	<b>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b>	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions <del>C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité</del> C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

Dans le cas de cette soirée à thème en restauration avec une classe de terminale baccalauréat professionnel, on constate que seulement 12 compétences opérationnelles (en jaune et rayées) n'ont pas été exécutées au cours de ce projet pédagogique. Cela veut sous-entendre qu'il y a pour chaque compétence opérationnelle non rayée au minimum un critère et indicateur de performance réalisés avant, pendant, ou après la soirée à thème sur l'année en cours, sachant que lors de la terminale, certaines compétences ont déjà été acquises précédemment dans le cursus scolaire.

Néanmoins, comme nous avons pu le constater lors des entretiens, certains collègues valident moins de compétences en fonction du projet. Ainsi, on remarque que cela dépend énormément du type de projet que les enseignants souhaitent réaliser avec la classe concernée. De plus, l'implication de l'ensemble de l'équipe pédagogique (professeur de gestion, de restaurant, de français, de sciences appliquées, etc.) nous a permis la réussite et la validation d'un plus grand nombre de compétences.

Il convient ainsi de comprendre, pourquoi nous n'avons pas validé toutes les compétences opérationnelles avec nos élèves. C'est pourquoi, dans le tableau ci-dessous, nous allons expliquer nos choix :

**Tableau 11 : Récapitulatif des compétences non accomplies lors de la soirée à thème**

<b>COMPÉTENCES NON VALIDÉES</b>	<b>JUSTIFICATIONS</b>
<b>C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles</b>	Au cours de la soirée, il n'y a eu aucune situation, non conforme, ou sujet à réclamation.
<b>C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter</b>	Aucune optimisation des ventes additionnelles ou à emporter n'a été demandée aux élèves, et n'a été réalisée.
<b>C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel</b>	Zéro absence à justifier lors de la soirée, les plannings du personnel et des tâches n'ont pas été modifiés.
<b>C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats</b>	Malheureusement, nous n'avons pu mettre en place cela avec l'enseignante de gestion par manque de temps.
<b>C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges</b>	Nous l'avons réalisé en amont avec le corps enseignant participant à la soirée, nous ne l'avons pas fait faire par les élèves.
<b>C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés</b>	Travaillant au sein d'un lycée hôtelier, c'est la personne à l'économat qui s'en est chargée.
<b>C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage</b>	Il n'y a eu qu'un problème au niveau de la livraison d'un produit, mais c'est le coordinateur de la soirée qui l'a repéré et traité rapidement (pas les élèves).
<b>C4-3.2 Améliorer la productivité</b>	Cela n'a pas été un objectif dans cette soirée à thème.
<b>C4-3.5 Exploiter des outils de gestion</b>	Nous n'avons pas utilisé au cours de cette soirée de logiciels spécifiques de restauration, ou utilisé un tableur. Cependant, dans le cadre du B2i niveau lycée, ils ont dû valider cette compétence mais pas dans le cadre de la soirée à thème.

COMPÉTENCES NON VALIDÉES	JUSTIFICATIONS
<b>C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute</b>	Le menu et les plats ont été choisis avec les trois classes, mais les marges ont été calculées par les élèves de cuisine.
<b>C4-4.4 Gérer les invendus</b>	Les enseignants de restaurant ont tout simplement gardé ce qu'il restait afin de réutiliser la marchandise lors de prochaines séances de restaurant, et il n'y a qu'un élève qui s'en est occupé car peu d'invendus. Nous n'avons donc pu valider cette compétence pour tous les élèves.
<b>C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité</b>	Comme expliqué précédemment, il y a une personne qui travaille à l'économat et donc il est très rare d'avoir un défaut de qualité, car elle vérifie tout avant. De plus, nous n'avons pas particulièrement abordé cette année la notion de qualité globale lors de la technologie de restaurant.

Il est communément pensé qu'un projet réunit toutes les compétences. Malgré tout, nous avons pu constater dans le tableau ci-dessus que cela n'est pas toujours le cas. Le but est que tous les élèves puissent réaliser la compétence et par exemple la compétence C1-1.7 : gérer les réclamations et les objections éventuelles : quelques élèves seront peut être amenés à gérer une réclamation ou une plainte lors de la soirée. Cela ne permet donc pas de valider cette compétence pour tout le monde, ainsi il faudra créer éventuellement un atelier expérimental ou l'étudier en technologie de restaurant afin de pouvoir la valider pour l'ensemble des apprenants par la suite.

Le référentiel nous a permis de nous concentrer sur le sujet « des compétences » lors d'une soirée à thème. À présent, il est nécessaire qu'après analyse des données, nous interprétions ces résultats.

## 4. INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS

Dans cette partie, il s'agit de faire l'interprétation théorique des résultats. Pour cela, nous garderons la même trame que lors de l'analyse, à savoir : dans un premier temps, nous expliquerons la notion de projet et de pédagogie de projet, puis dans un second temps la notion de compétences, pour terminer dans un troisième temps, la notion de motivation.

### 4.1. *Le projet et la pédagogie de projet*

Dans cette sous-partie, le but est de comprendre ce que le projet fait ressortir pour les élèves. Ainsi, nous avons pu remarquer que lorsqu'on parle aux apprenants « d'un projet » même s'ils ne connaissent pas le thème, ils ont tous un comportement positif face à cela ; ils semblent motivés, intéressés, contents. De plus, lorsqu'on vient à leur préciser que le projet sera une soirée à thème à préparer avec leur classe, ils trouvent cela « utile », voire « très utile », ce qui montre bien ici que les élèves de baccalauréat professionnel sont demandeurs de ce type de méthode. Ils apprécient d'autant plus qu'ils pratiquent, comme le précise Monsieur G. lors de son entretien, cela leur permet de travailler sur des choses qui les motivent, surtout s'ils viennent à choisir eux-mêmes le thème.

Après cette analyse, il paraît presque incontournable d'utiliser dans son enseignement, la méthode de la pédagogie de projet, car comme nous avons pu l'observer dans la revue de littérature page 22, le projet serait bénéfique pour tous les acteurs, et cette manière d'enseigner serait plus variée, concrète, porteuse de sens, et motivante, mais nous allons le voir par la suite. Il ressort que d'après la multitude de projets que nous avons pu examiner dans la revue de littérature page 14, le projet-élève définit par Michel HUBER « *un projet mené dans un lieu de formation qui fonctionne comme un véritable système dans une démarche déterminée et affichée d'apprentissage* » est le plus présent dans le lycée hôtelier de Toulouse, car il est avantageux pour les élèves, les enseignants et parfois l'établissement scolaire.

C'est pourquoi, nous allons maintenant nous focaliser sur la notion des compétences.

### 4.2. *Les compétences du référentiel*

Dans cette sous-partie, le but est de constater, par rapport à notre revue de littérature, le fait que le projet leur apporte vraiment quelque chose.

Il faut se rappeler qu'à l'origine, la pédagogie de projet était créée principalement pour les élèves en difficulté. On peut remarquer aujourd'hui qu'elle est utilisée pour tous les élèves sans aucune distinction. Le but d'un projet est de répondre dans un premier temps au référentiel de baccalauréat professionnel ou technologique en fonction de la section.

Ainsi, après une observation minutieuse du référentiel, il s'avère, qu'effectivement, le projet est un nombre important d'apports en termes de compétences pour l'élève. Il permet même lors de sa réalisation comme l'explique Viviane et Gilbert DE LANDSHEERE dans la revue de littérature, de valider les trois objectifs liés à la pédagogie de projet, que sont : les objectifs de maîtrise, de transfert et d'expression.

Néanmoins, on peut rajouter qu'au travers de notre analyse, la moitié des élèves ne pensent pas apprendre plus lors de la réalisation d'un projet que d'un TP et ce, majoritairement dû au fait qu'il y a moins de techniques, que selon eux le service banquet n'est pas compliqué, etc. Cependant, d'après l'enseignant interrogé même si on a pas le même nombre de critères ou objectifs lors d'une soirée à thème que lors d'un TP, il est évident qu'un projet mobilise « *beaucoup plus de compétences sur la globalité* » (l. 88). On peut le remarquer par l'analyse qui a été faite par rapport au référentiel de certification du baccalauréat professionnel « commercialisation et services en restauration ». Ce point n'avait jamais été étudié par les auteurs, ils ne mettaient pas en évidence les réels apports de compétences par rapport au baccalauréat professionnel. C'est pourquoi, nous avons détaillé aussi méticuleusement le référentiel de certification.

Désormais, il convient d'apprécier l'impact de cette pédagogie sur la motivation.

### ***4.3. La motivation***

La motivation était le troisième point clé de notre recherche. Comme nous avons pu l'observer dans la revue de littérature, les pédagogues semblent nous montrer que cette méthode mobilise les élèves et soit plus motivante par rapport à une pédagogie traditionnelle, comme l'explique les auteurs CHARPENTIER, COLLIN, SCHEURER. Effectivement, après analyse, on peut s'apercevoir que cette pédagogie est différente, plus motivante, comme nous l'explique par exemple Michel HUBER. Ainsi, l'analyse des données révèle que même s'il n'y a pas de projet réalisé dans un cycle scolaire, la motivation, des élèves est grandissante par rapport à leur toute première année au sein de la formation. Il résulte également, que presque tous les sujets soient motivés par les cours de restaurant (Travaux Pratiques, Ateliers Expérimentaux, Technologies).

De ce fait, l'importance de créer un projet les motiverait-il davantage ? Il s'avère qu'après l'entretien avec Monsieur G., il indique que les apprenants choisissent cette filière parce qu'ils veulent de la pratique, la motivation est « *un peu moins forte* » (l. 55) pour les enseignements généraux.

De surcroît, les élèves ont répondu pour la majorité qu'effectivement la mise en place d'une soirée à thème les motiverait davantage. De cette façon, il serait important que lors de la création d'un projet, toute l'équipe pédagogique se rassemble et travaille essentiellement autour du même projet. Cela permettrait de travailler davantage sur la transdisciplinarité (« *la mise en œuvre d'un travail commun engendre une complexité qui dépasse les cadres disciplinaires et implique le renforcement et/ou l'acquisition de compétences communes (transversales) aux disciplines associées.* »)<sup>14</sup> et l'interdisciplinarité (« *Les disciplines associées, tout en gardant leurs spécificités, participent à un projet collectif en y apportant leurs savoirs et leurs méthodes.* ») (*ibid.*). Ainsi, les élèves en difficulté dans les matières générales pourraient davantage être motivés si l'on rassemblait la pratique et la théorie. Comme l'explique Madame D., le projet permet de leur « *faire passer des notions concrètes* » (l. 42), surtout comme l'explique Monsieur G., « *si l'idée vient d'eux* » (l. 61), les apprenants seront plus motivés et plus investis.

Concernant la motivation, les auteurs LIEURY et FENOUILLET se sont penchés sur le sujet de la motivation à l'école. Les résultats de notre enquête nous permettent de conforter le point de vue de la double motivation dans un projet : « extrinsèque » et « intrinsèque ». Nous avons pu observer que la motivation fait partie intégrante de la pédagogie de projet, car c'est grâce à cette méthode que la motivation ainsi que l'intérêt des élèves pour la matière enseignée ont augmenté.

Cependant, un point n'est pas apparu dans la revue de littérature : la motivation des enseignants. Nous constatons que des difficultés viennent à apparaître comme la démotivation de certains enseignants pour les projets. Celle-ci est due à de trop nombreuses contraintes notamment administratives, mais aussi au niveau de l'investissement important qu'il nécessite et le temps considérable que cela demande. Toutefois, ils sont investis pour les élèves dès lors qu'ils aident pour le projet, mais ne souhaitent pas forcément être coordinateurs.

---

<sup>14</sup> Académie de Reims - Inspection de l'Enseignement Technique. *Rénovation de l'Enseignement Professionnel : Pluridisciplinarité, Transdisciplinarité, Interdisciplinarité* [en ligne]. Disponible sur : <[web.ac-reims.fr/datice/ppcp/intertransdiscip.doc](http://web.ac-reims.fr/datice/ppcp/intertransdiscip.doc)>. (Consulté le 25-4-2014).

Il aurait été intéressant et peut être judicieux de pouvoir analyser suite à cette recherche, l'impact de cette pédagogie de projet (exemple d'une soirée à thème) sur les résultats des apprenants dans chaque matière, puis faire un rapport de l'évolution ou non des résultats avant et après cette pédagogie etc., et éventuellement observer si en fonction du thème les résultats sont différents dans les classes...

L'objectif principal de cette partie « interprétation » était de collationner nos résultats avec la revue de littérature et notre système d'hypothèses. Ainsi, nous pouvons constater que la majorité des notions étudiées sont en concordance avec ce qui a été trouvé dans la revue de littérature et laisse émerger d'autres possibilités d'ouverture de recherches liées à ce thème.

Les résultats récoltés et analysés dans cette partie : « cadrage méthodologique » et la revue de littérature ne font que conforter les données de multiples chercheurs comme Michel HUBER, René LA BORDERIE et Franc MORANDI, etc. Maintenant, il est important après avoir effectué cette démarche de pouvoir conclure notre recherche et proposer de nouvelles pratiques pédagogiques à mettre en place au sein de son enseignement.

# **PARTIE 3 :**

## **DU BILAN DE LA RECHERCHE AUX PRÉCONISATIONS**

À la suite des diverses recherches, études... que nous avons réalisées, il convient de faire à présent un bilan. De cette façon, nous allons dans cette troisième et dernière partie, aborder et conclure notre recherche dans un premier temps, puis dans un second temps exposer nos préconisations pédagogiques sur les soirées à thème.

## CHAPITRE 1. CONCLUSION DE LA RECHERCHE

---

Une fois les résultats recueillis et interprétés, nous allons dans ce chapitre mettre en perspective les résultats en les reliant au problème étudié et ainsi confirmer les hypothèses formulées au départ, pour conclure enfin sur une analyse critique de notre recherche.

### 1. VALIDATION OU NON DU SYSTÈME D'HYPOTHÈSES

L'objectif de ce mémoire est de répondre et prouver, de la manière la plus propice, la validation des hypothèses. Nous avons remarqué certains manques dans notre revue de littérature au sujet de la pédagogie de projet dans l'enseignement professionnel. Nous nous étions donc posés la question suivante, à savoir : « Dans quelle mesure motiver et faire acquérir des compétences à un apprenant de bac professionnel spécialité commercialisation et services en restauration au travers de l'utilisation de la pédagogie de projet ? ». Ainsi, notre réflexion a été alimentée par un certain nombre d'hypothèses, que nous allons maintenant entériner ou non, d'après nos analyses effectuées précédemment.

#### 1.1. Hypothèses opérationnelles

Les hypothèses opérationnelles sont, quant à elles, la traduction de l'hypothèse générale dans un cas concret précis. Ainsi, nous en avons émises deux :

##### ⇒ LA RÉALISATION D'UNE SOIRÉE À THÈME MOTIVE DAVANTAGE LES ÉLÈVES :

En effet, cette hypothèse découle de l'hypothèse générale. Comme nous avons pu le constater, cette supposition est validée. Néanmoins, même si l'on constate un manque d'envie de certains apprenants envers le lycée dû à un manque de motivation, à un désintéressement total de la formation etc., on s'aperçoit que lors de leur dernière année, ils sont davantage motivés qu'à leur entrée en seconde bac professionnel. De plus, il convient que les études menées ont validé cette hypothèse, car d'après le questionnaire 77 % des élèves se disent davantage motivés lors de la mise en place d'une soirée à thème, d'un projet (cf. graphique page 50).

Les enseignants rajoutent que cependant, afin que la motivation soit au maximum et que les élèves s'investissent, il faut que l'idée du thème vienne d'eux. Ils ajoutent également que cette motivation sera plus probante sur certains élèves. Pour certains, cela pourra aider à un regain de motivation, et après, comme l'explique Madame D. il y a ceux qui ne sont jamais motivés et qui « *se laissent porter par le vent* » (l. 84).

⇒ **LA RÉALISATION D'UNE SOIRÉE À THÈME MOBILISE DIFFÉRENTES COMPÉTENCES DU RÉFÉRENTIEL :**

Pour cette idée, il a été clairement prouvé via les différentes données traitées que cette hypothèse est vraie, grâce notamment à l'analyse du référentiel de certification effectuée partie 3, Chapitre 2. Ainsi, nous avons pu notifier lors de ce point qu'un nombre important de compétences sont mobilisées par les élèves avant, pendant, ou après la réalisation d'une soirée à thème. Cependant, nous avons pu remarquer qu'en fonction des projets la quantité de compétences accomplies peut varier. 50 % des élèves interrogés trouvent leur année de terminale bac professionnel « difficile » (cf. graphique page 42), mais nous n'avons pas cherché à savoir dans quelles matières ils éprouvaient des difficultés. En revanche, nous avons pu voir au cours de notre revue de littérature, de nos analyses, mais également de notre expérience de professeur contractuel cette année, que si l'on travaille sur le côté transdisciplinaire et interdisciplinaire du thème et du projet, les élèves pourront éventuellement trouver leur année moins difficile, de même si l'on mélange la pratique restaurant avec le côté théorique de la gestion, du français, etc. L'impact de la pédagogie de projet n'en sera que davantage bénéfique, et par conséquent, ils mobiliseront encore plus de compétences.

### ***1.2. Hypothèse générale***

L'hypothèse générale est une explication anticipée, une affirmation provisoire qui décrit ou explique un phénomène. Dans cette étude, nous avons opté pour : « la pédagogie de projet a un impact positif sur l'apprenant ».

Nous en arrivons donc à valider cette hypothèse générale, car effectivement d'un point de vue global et après plusieurs analyses, la pédagogie de projet aurait un impact positif sur l'apprenant. Après une observation de terrain au cours de l'année de professeur contractuel, je peux dès à présent l'affirmer, même si cette affirmation est à tempérer car je suis le concepteur et coordinateur du projet de la soirée à thème ainsi que le réalisateur du mémoire.

Toutefois et comme nous avons pu le constater précédemment, il est évident que cette méthode possède un impact certain sur l'apprenant, car nous avons pu le prouver lors du questionnaire, les élèves sont tous contents, intéressés, et motivés lorsqu'on leur parle de projet. De plus, les élèves viennent pour la majorité d'entre eux, trouver une grande utilité dans la mise en place d'un projet en pratique. Par ailleurs, les hypothèses opérationnelles ont pu davantage attester et renforcer cette confirmation. Ainsi, nous ne confirmerons pas la validité de l'hypothèse alternative aux vues des conclusions effectuées précédemment.

La pédagogie de projet répond donc aux nombreux sujets d'actualités liés à la motivation des élèves, aux nouvelles méthodes d'enseignement etc. comme nous avons pu le vérifier au cours de ce mémoire de recherche. Malgré tout, il est important de noter qu'aucune recherche n'est parfaite, il est primordial ainsi de réaliser une analyse critique de ce travail.

## **2. ANALYSE CRITIQUE DE MON TRAVAIL**

Le but de cette sous-partie est de faire une analyse critique sur mon étude afin de mettre en évidence les erreurs méthodologiques qui se sont produites lors de la construction de mes outils, ou lors de la collecte de mes données... Ainsi, nous allons reprendre les points qui sont éventuellement à améliorer, voire à changer, ou à modifier.

Il y a certains facteurs qui diminuent légèrement toute la validité de notre recherche, pour cela nous allons traiter les points difficiles pour chaque partie :

### ⇒ **PARTIE 1 :**

- ✗ la difficulté de trouver des ressources fiables ;
- ✗ la difficulté à synthétiser toutes les données et ne pas sortir du thème.

### ⇒ **PARTIE 2 :**

- ✗ l'échantillonnage aurait pu être plus important (élèves et enseignants) ;
- ✗ l'analyse s'est effectuée sur un lycée professionnel de la région Toulousaine seulement ;
- ✗ les entretiens auraient pu s'effectuer avec des enseignants d'enseignements généraux, de plus les enseignants de pratique connaissaient mon thème en amont de l'entretien ;
- ✗ l'analyse du questionnaire aurait pu davantage croiser les questions entre elles ;

- ✗ l'impact de la soirée n'a pas été constaté sous forme de questions auprès des élèves ;
- ✗ le manque d'analyses tri croisées de certains résultats ;
- ✗ difficultés d'analyse des questions ouvertes, et d'interprétation des résultats.

⇒ **PARTIE 3 :**

- ✗ difficultés de critiquer son propre travail.

Il n'est jamais simple d'analyser son travail, mais cette démarche permet et aide à discerner les éventuelles complications repérées dans notre étude. Cette étape « d'autocritique » est un moyen de se réguler, de réfléchir sur des erreurs commises, des améliorations possibles vis-à-vis du sujet.

Après avoir validé notre système d'hypothèses lié aux impacts positifs de la pédagogie de projet ainsi que relater les diverses difficultés recensées au cours de l'élaboration de ce mémoire, nous allons présenter de façon avancée une proposition d'optimisation de l'enseignement du restaurant en terminale baccalauréat professionnel.

## **CHAPITRE 2. PRÉCONISATIONS PÉDAGOGIQUES : LA SOIRÉE À THÈME**

---

L'objectif de cette partie est d'aider des collègues dans leurs pratiques d'enseignement, en détaillant et expliquant le moyen, l'outil qui permet de motiver et faire acquérir des compétences à un apprenant de bac professionnel spécialité commercialisation et services en restauration au travers de l'utilisation de la pédagogie du projet, soit : l'utilisation et la mise en place d'une soirée à thème dans une classe de terminale bac professionnel. En effet, nous allons étudier ce thème et ainsi, nous commencerons par décrire tout d'abord l'intérêt de la démarche (les compétences, la motivation...), ensuite la méthode et l'organisation à adopter et pour finir les contraintes liées à ce type de projet et les solutions pour y remédier.

### **1. INTÉRÊT DE LA DÉMARCHE**

Aujourd'hui, on peut constater que dans les lycées professionnels les élèves manquent de motivation, manquent également d'autonomie, ne travaillent plus à la maison...

De plus, le nombre en France de décrocheurs scolaires atteint des sommets, car il faut savoir que la France est devenue leader européen avec 140 000 décrocheurs. Cependant, nous avons pu le remarquer, l'Éducation nationale réagit face à cela, le Bulletin officiel (BO) hors-série du 12 février 2009 reprend dans l'article 2, la place ainsi que la forme que peuvent prendre les projets (exemple : projet pluridisciplinaire à caractère professionnel, projet spécifique en enseignement général, en enseignement professionnel, en enseignement artistique et culturel ; activités disciplinaires et pluridisciplinaires autour de la période de formation en milieu professionnel...). À présent, le but est de placer l'élève au cœur des apprentissages. Ainsi, le système éducatif privilégie des situations d'enseignement favorisant la motivation. Il s'avère que la pédagogie de projet permettrait de faciliter les apprentissages et dans certains cas, de limiter le décrochage scolaire et de motiver davantage les apprenants. De ce fait, après étude, je peux, en tant que professeur contractuel de restaurant, affirmer que la mise en place de soirée à thème permet de répondre à certaines difficultés que l'on peut rencontrer dans notre profession.

De surcroît, la mise en place de soirées à thème éphémères ou d'évènements à thème etc. dans la profession est une solution adéquate qui permet de répondre aux évolutions du comportement et à certaines attentes des consommateurs mais également du restaurateur. Bernard BOUTBOUL, Directeur général d'un cabinet spécialiste du marché de la consommation alimentaire hors domicile en France (GIRA CONSEIL), répond à une internaute sur un « blog » spécialisé du magazine de l'hôtellerie restauration en ligne.

Il explique que : *« les soirées à thème constituent une excellente idée que les clients réclament mais que les restaurateurs ne font pas assez. Soit par manque de temps, soit par manque de moyens ou tout simplement pas envie!!! Bref les clients adorent, ils y dépensent plus que d'habitude, ils en parlent autour d'eux et ils reviennent. Tout cela en respectant quelques règles :*

- ✘ *Que le programme culinaire soit en cohérence avec le thème de la soirée*
- ✘ *Que l'on aille jusqu'au bout du thème le plus sincèrement possible*
- ✘ *Que l'on ne matraque pas les clients en termes de tarifs. »<sup>15</sup>*

C'est pourquoi, il est devenu considérable qu'au cours de leur cursus scolaire, les élèves créent et réalisent un projet. Comme nous avons pu également l'observer page 22, les enjeux pour les acteurs au sein d'un établissement scolaire sont nombreux et variés.

---

<sup>15</sup> L'hôtellerie restauration magazine. *Le blog des experts : Soirées à thèmes : nos plats régionaux sont-ils en danger au détriment de la cuisine du monde ?* [en ligne]. Disponible sur : <<http://tinyurl.com/ns5ojh8>>. (Consulté le 19-3-2014).

Les intérêts pour cette démarche sont donc multiples. De cette façon, nous allons expliquer la méthode et l'organisation à adopter pour ce type de manifestation sur une année scolaire, dans un lycée professionnel comprenant une section restauration.

## **2. MÉTHODE ET ORGANISATION**

Cette méthode de pédagogie de projet apparaît de plus en plus dans le système scolaire, cependant, nous n'avons que peu d'exemples sur ce sujet des soirées à thème. Ainsi, nous allons dans cette partie, proposer quelques pistes et expliquer une méthode d'organisation à adopter lors de la création de ce type de manifestations. Pour cela, nous nous aiderons du schéma de Françoise BRETON, observé lors de la revue de littérature qui représente les différentes étapes de la mise en place d'une pédagogie de projet dans une classe. Pour cela, elle a distingué les trois phases importantes, ainsi nous suivrons la même trame avec une dénomination différente de la troisième phase. Nous articulerons cette partie de la façon suivante : dans un premier temps, la phase de préparation ; puis dans un second temps, la phase de réalisation ; pour terminer dans un troisième temps, la phase d'évaluation.

Avant tout, il faut noter au préalable que ce projet a été réalisé sur toute l'année scolaire sur les horaires d'enseignements obligatoires. Le but de ce projet était de financer un voyage scolaire pour l'ensemble des terminales bac professionnel du lycée hôtelier de Toulouse. Je l'ai réalisé cette année lors de mon année en tant que professeur contractuel au lycée hôtelier de Toulouse avec les deux classes de terminales baccalauréat professionnel option restaurant étudiées lors de l'échantillonnage de l'étude : les TPRO 2 et TPRO 3. Le thème de cette soirée était sur « les îles françaises », elle s'est effectuée le 7 février 2014 au soir avec 150 clients et plus de 28 élèves en salle.

La mise en œuvre d'un projet nécessite une forte anticipation et une cohérence de l'ensemble du projet. Pour une réalisation réussie, il est recommandé de suivre une méthodologie rigoureuse qui requiert un déroulement précis suivant des étapes bien déterminées, aux objectifs clairement identifiés. En voici une présentation :

### ***2.1. La phase de préparation***

Cette phase est la première étape lors de la création d'une soirée à thème, il convient qu'elle soit réalisée le plus tôt possible. Afin de se préparer et s'organiser au mieux en amont, il est préférable d'en discuter avant la rentrée scolaire ou tout au début.

Pour cela, une réunion avec toute l'équipe pédagogique qui souhaite y participer est fondamentale (professeur de restaurant, de français, chef des travaux, assistant d'éducation, etc.). En effet, elle permet :

- ⇒ de présenter la manifestation qui, au préalable, aura été validée par le chef d'établissement et passée ensuite devant le conseil d'administration (CA) du lycée (cf. Annexe H : Exemple d'une fiche de manifestation du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse) ;
- ⇒ de structurer les bases du projet (le lieu possible de la manifestation, la date de réalisation, le nombre de convives pouvant être accueillis, le budget disponible ou autofinancement, les papiers administratifs à remplir ou à créer, les règles de sécurité à respecter...) ;
- ⇒ d'identifier les objectifs principaux, le but ou les buts de cette soirée ;
- ⇒ de définir les rôles et l'implication de chaque enseignant ou personnel de la communauté éducative dans le projet (choix du coordinateur de restaurant, de cuisine...) ;
- ⇒ de déterminer les prochaines réunions de l'équipe de travail ;
- ⇒ de décider avec l'ensemble des enseignants de travailler autour d'un thème permettant d'agir sur le côté transdisciplinaire et interdisciplinaire de ce thème, afin de travailler sur la même compétence dans deux, trois matières différentes par exemple et permettre ainsi de valider au mieux la compétence opérationnelle de chaque élève. Le projet sera alors plus bénéfique et plus concret pour lui (voir tableau ci-après, exemples du pôle n°3 à traiter pour la majorité des thèmes en terminale), etc.

**Tableau 12 : Pôle n°3 du référentiel de compétences**

<b>PÔLE N° 3 :</b>		
<b>ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION</b>		
<i>C3-1 Animer une équipe</i>		
<i>Les savoirs associés par matière :</i>		
<b>TECHNOLOGIE</b>	<b>GESTION APPLIQUÉE</b>	<b>SCIENCES APPLIQUÉES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Les attitudes et comportements professionnels,</li> <li>⇒ Le personnel,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Les règles de vie au sein de l'entreprise : le règlement intérieur,</li> <li>⇒ L'aménagement du temps de travail,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Hygiène et santé de la main d'œuvre,</li> <li>⇒ La prévention des risques liés à l'activité physique.</li> </ul>

<b>PÔLE N° 3 :</b>		
<b>ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION</b>		
⇒ Les documents relatifs à la gestion des équipes,	⇒ La formation tout au long de la vie, le projet de déroulement de carrière (le droit à la formation, le bilan de compétences),	
⇒ Les documents de formation.	⇒ La gestion des absences,	
	⇒ La gestion des conflits.	

*Attention : Il ne faut surtout pas oublier que le projet doit avoir un but pédagogique, sinon il n'y a aucun intérêt.*

Il est évident, que dans le tableau précédent, il se peut que des thèmes soient étudiés antérieurement à la classe de terminale, exemple du personnel, mais les autres thèmes pourront très bien s'adapter et s'étudier avec la même mise en situation du projet, en même temps, dans ces trois matières différentes.

Une fois ces éléments pris en compte, il convient de considérer ce projet dans la progression pédagogique de la classe concernée, afin d'y noter les dates de rendus des travaux, les diverses réunions d'informations avec l'ensemble des élèves, seulement avec certains groupes... De plus, ce type de manifestation demande énormément de temps et d'heures et ne peut être pris dans les heures de technologie, de travaux pratiques et d'ateliers expérimentaux, ainsi que les heures de gestion... car elles sont déjà très denses.

De ce fait, aujourd'hui, on remarque qu'une place privilégiée est accordée à l'accompagnement personnalisé dans le nouveau baccalauréat professionnel (exemple du Bulletin officiel spécial n° 1 du 4 février 2010).

Il y a 210 heures par cycle de 3 ans (soit environ 70 heures en terminale bac professionnel). Ces heures peuvent être utilisées avec la classe concernée, dans plusieurs buts dont le soutien scolaire, l'approfondissement, l'orientation... mais également la construction d'un projet pédagogique à savoir : une soirée à thème (exemple : voir tableau ci-après).

**Tableau 13 : Extrait d'une progression pédagogique d'accompagnement personnalisé en terminale bac professionnel restaurant**

DATES	ACTIVITÉS	AVEC QUI ?
12/09/13	Présentation de l'année scolaire	Professeur principal.
19/09/13	Élaboration et mise en place de la soirée à thème (choix du thème, répartition des groupes, mise en place de rendus des travaux...)	Professeur coordinateur de restaurant et autres enseignants participant au projet (français, gestion...).
26/09/13	Module CV	Professeurs principal, de pratique professionnelle et de français.
03/10/13	Module lettre de motivation	Professeurs principal, de pratique professionnelle et de français.
10/10/13	Préparation du projet post-bac	Professeur principal, Conseiller d'Orientation-Psychologue (COP), documentaliste.
17/10/13	Réunion sur l'avancement des travaux pour la soirée à thème	Équipe pédagogique présente sur le projet.
7/11/13	Préparation du projet post-bac	Professeur principal, COP, associations des anciens élèves, documentaliste.
⋮		
30/01/14	Réunion de « briefing » : vérifications des derniers éléments, explication de détails pour la semaine suivante...	Équipe pédagogique présente sur le projet.
07/02/14	<b>Jour J :</b> mise en place de la soirée à thème	Équipe pédagogique présente sur le projet.
13/02/14	Soutien personnalisé : objectif BAC (stratégie de révisions, simulation des épreuves...)	Équipe pédagogique.
20/02/14	Soutien personnalisé : objectif BAC (stratégie de révisions, simulation des épreuves...)	Équipe pédagogique.
27/02/14	Préparation au monde du travail (préparation à un entretien d'embauche, marché du travail...)	Professeur principal, professeur de pratique professionnelle.

Entre le 07/11/2013 et le 30/01/2014, diverses réunions peuvent être encore programmées (ici c'est un exemple).

Il convient de ne pas oublier le but de ces heures : répondre de manière très diversifiée aux besoins de chaque élève avec toute la souplesse nécessaire et favoriser la maîtrise par l'élève de son parcours de formation et d'orientation, et créer également un projet pédagogique pour une classe entière. Pour que cela soit le plus bénéfique et réussi possible, il faut que toutes les disciplines et tout le personnel de l'établissement contribuent ensemble à l'accompagnement personnalisé qui ne doit pas se réduire aux besoins disciplinaires.

Une fois la phase de préparation avec l'équipe pédagogique du projet organisée, planifiée, il faut dès à présent, exposer la phase de réalisation qui concerne essentiellement les apprenants.

### 2.2. La phase de réalisation

En effet, cette sous-partie est la seconde étape de l'organisation d'un projet. Il est important de la commencer le plus tôt possible et respecter la progression soit mi-septembre au plus tard.

Ainsi, le tout premier point à aborder, après avoir expliqué l'organisation scolaire et donné les différents éléments, contraintes (budgétaires, sécuritaires...), etc. aux élèves, ils doivent dès à présent définir et choisir un thème qui convient à tous. Si malheureusement un choix n'a pas pu s'effectuer, c'est la majorité qui l'emporte. Ensuite, le second point à évoquer c'est la répartition des groupes, ainsi que la répartition des tâches principales de chacun d'entre eux.

Tableau 14 : Répartition des groupes

GROUPES	THÈMES DES GROUPES	RESPONSABILITÉ DANS LE GROUPE (qui fait quoi ?)
GROUPE 1	<b><u>EXPLICATIONS VINS ET BOISSONS :</u></b>	× <b>Professeur responsable du groupe :</b> .....
	☞ Explication sommaire de chaque vin (appellation, région, cépages, caractéristiques gustatives...).	
	☞ Pas de support de vente vins mais annoter sur le support menu les vins donc informer le responsable du groupe 3.	× <b>Élève responsable dans le groupe</b> .....
	☞ Prévoir le nombre de bouteilles d'eau à commander pour le jour J (plates, gazeuses).	
	☞ Proposition d'un apéritif avec alcool et un sans alcool (faire un tableau récapitulatif pour recenser les quantités à commander, les produits, décorations...).	× Autres élèves du groupe × ×

GROUPES	THÈMES DES GROUPES	RESPONSABILITÉ DANS LE GROUPE (qui fait quoi ?)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Prévoir le pain.</li> <li>➔ Tableau récapitulatif sur le café à commander.</li> </ul> <p style="color: red; text-align: center;"><i>(Négocier au mieux les tarifs avec les entreprises)</i></p>	<p>×</p>
<p>GROUPE 2</p>	<p><b><u>ANIMATION, DÉCORATION (SALLE ET TABLES):</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Sonorisation (prévenir l'agent chef pour micro et enceintes...).</li> <li>➔ Animation à prévoir (spectacle de danse, producteurs locaux, artistes musicaux...).</li> <li>➔ Décoration des tables, nappes, pliages de serviettes, numéros de tables, centres de tables (+ chiffrage).</li> <li>➔ Décoration de la salle (+ chiffrage), avec un listing de décoration à ramener et par qui elle a été ramenée ?</li> <li>➔ Réflexion et élaboration des costumes.</li> </ul> <p style="color: red;"><b>Budget de ..... € (pour le groupe) : pour tout achat effectué, vous devez faire une facture à l'ordre de :</b></p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p style="color: red;"><b><i>Sans facture à la bonne adresse, aucun remboursement ne pourra être effectué.</i></b></p> 	<p>×</p> <p><b><u>Professeur responsable du groupe :</u></b></p> <p>.....</p> <p>×</p> <p><b>Élève responsable dans le groupe</b></p> <p>.....</p> <p>×</p> <p>Autres élèves du groupe</p> <p>×</p> <p>×</p> <p>×</p> <p>×</p> <p>×</p> <p>×</p>
<p>GROUPE 3</p>	<p><b><u>SUPPORTS DE VENTE (MENUS), LOTERIE :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Élaboration des supports de vente.</li> <li>➔ Organisation de la loterie (tickets, trouver les lots, faire emballages des lots, faire une boîte pour les tickets).</li> <li>➔ Élaboration d'un discours pour le lancement de la soirée (remerciements : parents élèves, proviseur, enseignants, présentation courte de la soirée...).</li> <li>➔ Prendre des photos pendant la soirée.</li> </ul> <p style="color: red;"><b>Budget de ..... € (pour le groupe) : même consigne pour le remboursement des factures voir groupe précédent.</b></p>	<p>×</p> <p><b><u>Professeur responsable du groupe :</u></b></p> <p>.....</p> <p>×</p> <p><b>Élève responsable dans le groupe</b></p> <p>.....</p> <p>×</p> <p>Autres élèves du groupe</p> <p>×</p> <p>×</p>

GROUPES	THÈMES DES GROUPES	RESPONSABILITÉ DANS LE GROUPE (qui fait quoi ?)
<p>GROUPE 4</p>	<p><b><u>RÉSERVATIONS, CARCASSE, ACCUEIL :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Suivi des réservations.</li> <li>➔ Affiches pour vendre la soirée (si pas assez de réservations) + élaboration d'une fiche de réservations (noms, nombre de personnes, numéros de téléphone, adresses mail).</li> </ul> <p><i><b>Vous récupérez les chèques et les donnez à votre professeur responsable le jour même, aucun chèque client à la maison.</b></i></p> <p> <i><b>Pas de chèque pas de réservation, vérifier l'ordre qui doit être à l'attention du : .....</b></i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Réalisation des cartons d'invitation à rendre dès la réservation (adresse du lycée, horaire d'arrivée, jour, prix, nom des clients...).</li> <li>➔ Élaboration de la carcasse de la salle (sur feuille A3).</li> <li>➔ Fiche de linge (à rendre deux semaines maximum avant le jour J).</li> <li>➔ Fiche de déroulement du service (en termes de temps et de type de service).</li> <li>➔ Signalétique à faire + vestiaire et tickets à préparer.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>× <u>Professeur responsable du groupe :</u> .....</li> <li>× <b>Élève responsable dans le groupe</b> .....</li> <li>× Autres élèves du groupe</li> <li>×</li> <li>×</li> <li>×</li> <li>×</li> </ul>
<p>GROUPE 5</p>	<p><b><u>PRÉPARATION DU SERVICE :</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➔ Fiche explication du menu (sur grande feuille A3 pour pouvoir la fixer au mur) + modes de service (assiettes, plateaux...), ainsi que les annonces (faire marcher, faire dresser...).</li> <li>➔ Fiche répartition du travail pour la mise en place le jour « J » (qui fait quoi ? à quel poste ?, penser aux personnes qui s'occuperont de la loterie, des photos pendant la soirée...).</li> <li>➔ Listing de tout le matériel nécessaire pour la soirée (qualitatif et quantitatif sous forme de tableau).</li> </ul> <p><i><b>Une fois terminés et validés les documents seront diffusés à l'ensemble de vos camarades.</b></i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>× <u>Professeur responsable du groupe :</u> .....</li> <li>× <b>Élève responsable dans le groupe</b> .....</li> <li>× Autres élèves du groupe</li> <li>×</li> <li>×</li> <li>×</li> </ul>
<p><b>NOMBRE TOTAL DE SERVEURS : .....</b></p>		

Il est évident que tous les élèves s'aideront entre eux, ils sont dans un groupe mais doivent aussi aider leurs camarades. Cette répartition doit s'effectuer dès la première réunion avec la classe, afin de ne pas perdre de temps. Une fois terminée, l'enseignant coordinateur la met au propre et la transmet à toute l'équipe pédagogique et aux élèves par mail. Il est conseillé de créer un dossier sur l'Environnement Numérique de Travail (ENT), dans le groupe de la classe, un onglet « soirée à thème », afin d'y disposer tous les travaux, documents spécifiques (exemple : autorisation parentale, répartition des groupes, etc.). Il va de soi que le nombre d'élèves par groupe et à adapter en fonction des tâches à réaliser. De plus, il conviendra d'envoyer le rétro planning effectué par le coordinateur à tous les enseignants et les élèves pour connaître les dates clés.

Comme nous pouvons le remarquer, il n'y a pas de groupe qui réalise le menu, car nous avons effectué cette soirée avec toutes les classes de terminales et donc des terminales de baccalauréat professionnel restauration. Les élèves de cuisine devaient, pour leur part, s'occuper de toute l'élaboration du menu, faire une proposition de deux menus puis l'ensemble des classes ont dû en valider un, réaliser les fiches techniques, analyser les coûts, passer les commandes, opter pour le coefficient multiplicateur adéquat, définir la répartition des groupes en cuisine etc.

Concernant, la partie « chiffres », l'enseignante de gestion a pu travailler avec toutes les classes de terminales sur les notions de charges en restauration (calcul du coût matières, des achats denrées et boissons, les charges de personnel...), la gestion du coût matières (les ratios...), ce qui a été beaucoup plus concret pour les élèves et plus motivant. Cependant, si vous ne travaillez pas avec une classe de bac professionnel cuisine, il vous faudra créer un groupe pour cela et ainsi le proposer au(x) collègue(s) qui seront en cuisine pendant la soirée. Il conviendra également à ce groupe de travailler avec cet enseignant de cuisine.

L'enseignant responsable du groupe (matérialisé dans le tableau en orange) validera chaque point avec le groupe et fera parvenir un récapitulatif oral ou écrit au coordinateur pour le tenir informé de la situation. L'enseignant aura des rôles différents et très importants à jouer, il aura un rôle d'animateur, d'aide, de motivateur... comme nous avons pu le constater lors de notre revue de littérature dans la partie 1, point 2. « Quels sont les enjeux de l'utilisation de la P.P. sur les acteurs ? ».

Comme vous avez pu le constater dans la progression pédagogique, nous avons ensuite effectué une réunion tous les mois environ avec les élèves et une réunion « briefing » une semaine avant la soirée, afin de vérifier les derniers éléments, donner les dernières informations, objectifs de la soirée... avec l'ensemble des élèves. Concernant, l'équipe pédagogique qui travaille sur le projet, il faut de préférence réaliser deux réunions, afin également de faire un point sur l'ensemble du projet. De plus, elle permet de faire passer plus facilement les informations et permet de souder un groupe de travail, qui crée une véritable « équipe ». Le coordinateur de restaurant pourra également s'aider du tableau ci-dessous, afin de vérifier l'avancement du travail.

**Tableau 15 : Récapitulatif du travail**

CE QUI EST FAIT	CE QU'IL RESTE À FAIRE
⊖	⊖
⊖	⊖
⊖	⊖
⊖	⊖
⊖	⊖
⊖	⊖
⊖	⊖
⊖	⊖
⊖	⊖
⊖	⊖

Ainsi, ce tableau sera un récapitulatif et pourra servir d'aide-mémoire pour le coordinateur, les enseignants responsables des groupes, les élèves responsables des groupes, sachant qu'il y a beaucoup de choses à ne pas omettre lors d'un projet, une trame peut faciliter la réussite de cette soirée et éviter l'oubli d'un élément important.

Arrivé, le jour J, nous avons donné rendez-vous aux élèves à 16 h pour commencer la réalisation et la mise en pratique de cette soirée. Ainsi, l'importance d'avoir créé une répartition par poste avant le service, permet une bonne organisation, les élèves savent et connaissent ce qu'ils doivent faire (voir ci-après).

Tableau 16 : Répartition des postes

POSTES	ÉLÈVES
<b>Carcasse / nettoyage du restaurant / décoration du restaurant / linge</b>	× Élève responsable du poste (il faut changer les responsables pour leur faire prendre des responsabilités). × ×
<b>Verres</b>	× Élève responsable du poste × ×
<b>Assiettes / plats</b>	× Élève responsable du poste × ×
<b>Couverts</b>	× Élève responsable du poste × ×
<b>Petits matériels (ménages, dessous de carafes, panières à pain...)</b>	× Élève responsable du poste ×
<b>Préparation vestiaire / hall d'accueil</b>	× Élève responsable du poste ×
<b>Bar</b>	× Élève responsable du poste ×
<b>Plonge / verrerie</b>	× Élève responsable du poste × ×

**À NOTER : LES POSTES D'AVANT LE SERVICE SERONT LES MÊMES EN FIN DE SERVICE**

Ainsi, cette répartition permettra de cadrer les élèves, je n'ai pas détaillé les tâches dans chaque poste, car ils ont reçu en début d'année un livret avec l'ensemble des tâches de chaque poste. Le responsable du poste sera donc présent pour éviter l'oubli d'un élément. Il est également noté que les postes d'avant le service resteront les mêmes en fin de service pour ranger, nettoyer, etc. Une fois leurs tâches terminées, les élèves du groupe iront aider leurs camarades, ainsi le rôle de l'enseignant sera de les orienter, afin d'instaurer encore plus cet esprit d'équipe.

Dès que la mise en place et le restaurant seront prêts, l'enseignant coordinateur regroupera tous les élèves. Une heure de briefing est consacrée avant qu'ils partent se préparer et manger :

- ⇒ la répartition des tables effectuée par les enseignants (en privilégiant les élèves sur la table de leurs proches) ;
- ⇒ l'explication du déroulement de la soirée (les élèves ayant préparé viennent la détailler) ;
- ⇒ les élèves de cuisine viennent expliquer plus précisément leurs plats avec une assiette type (les élèves de salle connaissent normalement le menu puisqu'il leur a été diffusé avant la soirée) ;
- ⇒ les élèves ayant préparé les argumentations des vins et des cocktails les présenteront aux autres camarades (une analyse sensorielle peut être effectuée en fonction du temps) ;
- ⇒ les dernières informations.

Au cours de la mise en place de ce projet, l'élève va apprendre en recherchant, en transformant, en créant. C'est le moment où l'élève met aussi en œuvre son apprentissage et ses connaissances antérieures. Il sera sûrement confronté à des problèmes qu'il tentera de régler par lui-même ou en groupe : c'est une étape primordiale dans la pédagogie de projet. Une fois la réalisation de la soirée terminée, il convient d'effectuer la phase d'évaluation.

### ***2.3. La phase d'évaluation***

Cette phase d'évaluation est la dernière phase de réalisation d'un projet, elle permet de réaliser un bilan et d'évaluer la soirée. Ainsi, dans un premier temps, il sera notable de réaliser l'étape du bilan. Lors de cette phase, il sera important de faire un retour sur le projet avec les élèves et le corps enseignant peu de temps après la soirée. Cela permet aux enseignants de remettre en question les compétences validées ou non, de déterminer les éléments non identifiés au départ, les erreurs effectuées et à ne plus commettre pour les années futures, les retours des personnes internes et externes au projet. On peut également discuter avec les élèves de l'intérêt de faire un projet et se poser ainsi la question suivante : Est-ce que le projet vous a été bénéfique ? Que faudrait-il modifier ? Quelles ont été vos difficultés, vos motivations ?...

Puis, dans un second temps, il conviendra après la soirée d'évaluer les élèves selon les objectifs que vous aurez prédéfinis en amont (exemples : attitude et comportement professionnels, aptitude à prendre et à assumer des responsabilités, des tâches, des fonctions, capacité à travailler en équipe, implication pour la soirée, travail rendu au cours des diverses réunions etc.), vous pouvez également demander à l'équipe pédagogique leurs avis, car ils ont travaillé au contact des élèves.

Ensuite dans un troisième temps, il sera important de communiquer sur la soirée. L'enseignante de Français pourra réaliser un travail de groupe avec les élèves en leur demandant une courte synthèse écrite avec une illustration sur la soirée et la meilleure présentation sera diffusée sur la première page du site du lycée (exemple de clichés d'un groupe ci-dessous).



Figure 9 : Photos de la soirée à thème

Pour finir, dans un quatrième temps, les enseignants coordinateurs cuisine et salle devront réaliser une « fiche compte rendu des frais », dans le but de calculer le bénéfice de ce projet et d'en informer l'administration, l'intendance et tous les services concernés dans l'établissement... (voir ci-dessous)

**Tableau 17 : Trame vierge d'une fiche de compte rendu des frais**

**COÛT RÉEL DE LA SOIRÉE**

Date de la manifestation : ..... Classes : .....

<b>NOMBRE DE REPAS</b>	..... <b>couverts</b>
<b>TOTAL DES REPAS (..... € PAR PERS.)</b>	..... €
<b>COÛT DES BOISSONS</b>	..... €
<b>COÛT MISE EN BOUCHE + ENTRÉE</b>	..... €
<b>COÛT PLAT + PAINS</b>	..... €
<b>COÛT DU DESSERT + MIGNARDISES</b>	..... €
<b>COÛT DIVERS (EAU, ÉLECTRICITÉ...)</b>	..... €
<b>DÉCORATION / ANIMATION</b>	..... €
<b>MANIFESTATIONS DIVERSES (LOTÉRIE, TOMBOLA...)</b>	..... €
<b>POURBOIRES</b>	..... €
<b>BÉNÉFICE TOTAL DE LA SOIRÉE</b>	..... €

Nom(s) et prénom(s) des coordinateur(s) :

.....  
 .....

De nombreuses organisations et démarches peuvent vous être proposées, mais malheureusement aucune n'est adaptée à notre secteur. La démarche en trois étapes de Françoise BRETON est une excellente démarche pour l'avoir moi-même suivie. C'est pourquoi, nous vous avons proposé cette structure pour cette partie en trois temps.

Ainsi, nous avons créé un ensemble de documents et donné des pistes qu'il conviendrait de suivre lors de la création de ce type de manifestation. Malgré tout, chaque enseignant devra l'adapter en fonction du projet, des objectifs, des élèves, de leur motivation et investissement, des buts...

Une fois terminé, on peut s'apercevoir qu'un projet de soirée à thème contient quelques contraintes et difficultés. Pour cela, nous allons exposer certaines solutions en fonction des contraintes.

### 3. LES CONTRAINTES, LES DIFFICULTÉS ET LES SOLUTIONS DE REMÉDIATION

Il convient lors de la création d'un projet, que certains contretemps apparaissent. Afin de pallier à ces différentes contraintes et obstacles, nous avons décidé de les opposer et d'y apporter des solutions. Ainsi, nous avons décidé de créer un tableau récapitulatif des principaux points observés lors de la soirée à thème.

**Tableau 18 : Récapitulatif des contraintes / difficultés lors d'un projet et les solutions de remédiation**

CONTRAINTES / DIFFICULTÉS	SOLUTIONS
⇒ Le temps	Anticiper le plus rapidement possible le projet avec toute l'équipe pédagogique.
⇒ L'administratif	Bien s'organiser et faire tous les papiers nécessaires pour le projet en amont et le plus tôt possible pour se libérer de cette charge.
⇒ Les moyens financiers	Le but de cette soirée était de faire bien, beau, bon mais à faibles coûts pour récolter un maximum d'argent pour le voyage. Pour notre part, nous avons demandé un financement auprès de l'association des parents d'élèves, ainsi nous avons pu augmenter légèrement certains budgets, mais surtout baisser la somme nécessaire à récolter pour partir.
⇒ La gestion du groupe (conflits entre les apprenants, dispersion des élèves...)	Expliquer l'intérêt du travail en équipe. Il faut collaborer et faire des choix comme dans une entreprise. Vous pouvez donner une note de cohésion d'équipe également pour éviter les conflits, ou favoriser l'échange avec la présence de l'enseignant responsable par exemple. Concernant la dispersion, il convient que l'enseignant soit directif et soit présent pour recadrer les choses et éviter tout dispersement.

CONTRAINTES / DIFFICULTÉS	SOLUTIONS
⇒ Le manque d'implication de certains élèves, voire parfois des enseignants	Réussir à trouver le moyen de motiver les élèves (par la période de formation en milieu professionnel, la participation au voyage...)  Pour les enseignants, il convient que le coordinateur rappelle lors d'une réunion le travail d'équipe et l'implication de tout le monde dans le projet. Le coordinateur devra rester plus attentif.
⇒ Difficulté à trouver des plages horaires pour satisfaire tous les membres de l'équipe pédagogique, afin de faire une réunion sur l'avancement des travaux	Bloquer dès le début d'année ces réunions, afin de satisfaire le plus grand nombre et si des personnes ne peuvent assister, les tenir informer (oralement, ou par écrit).
⇒ Difficulté à déléguer aux élèves parfois	L'enseignant responsable du groupe doit être assez directif et doit aider les apprenants dans leurs démarches sans montrer, ni réaliser à leur place, sinon le but de la pédagogie de projet n'est plus respecté.
⇒ Le manque de communication entre les membres de l'équipe pédagogique au sein de l'établissement	L'importance des réunions porte ici tout son sens, car elles permettent de communiquer plus facilement des informations, des documents... Ensuite, le rôle du coordinateur sera de transmettre par la voie hiérarchique certaines informations même si elles ont déjà été communiquées oralement.
⇒ Sélectionner les compétences à valider au cours du projet	Dès la première réunion, il convient de relever avec l'ensemble de l'équipe pédagogique les compétences sur lesquelles vous souhaitez mettre l'accent au cours du projet pour la globalité des élèves.

Certaines contraintes peuvent bien sûr être évitées, mais le but de ce tableau est de répertorier un ensemble de problèmes que j'ai pu rencontrer ou remarquer. Cependant, tout comme les élèves, il m'a fallu trouver des solutions face aux problèmes pour parvenir à une réussite du projet.

Pour conclure sur cette partie bilan et préconisations pédagogiques, nous pouvons affirmer que la pédagogie de projet est une méthode d'enseignement très favorable et propice à l'enseignement en baccalauréat professionnel option « commercialisation et services en restauration ». Comme nous avons pu le constater, cette démarche possède de nombreux impacts positifs sur l'apprenant dès lors qu'elle est utilisée.

La mise en place d'une soirée à thème, et donc d'un projet dans le cadre de l'utilisation de cette pédagogie, permet de motiver et faire acquérir des compétences à un élève de terminale bac professionnel. De ce fait, la démarche de Françoise BRETON suivie et adaptée à notre secteur d'enseignement permet en effet, de l'utiliser dans notre pratique professionnelle et permet une réussite complète d'un projet comme la soirée à thème.

De plus, d'après les indications faites par Isabelle BORDALLO et J-P GINESTET, il ne faudra pas omettre que le projet révèle trois principaux pôles, à savoir :

- ⇒ « *Affectif* » : la motivation, le plaisir, le désir ;
- ⇒ « *Social* » : d'utilité sociale, le projet prend en compte les ressources et contraintes de la réalité ;
- ⇒ « *Rationnel* » : le projet permet également d'acquérir des savoirs, des savoir-faire, des savoir-être, des compétences nécessaires à l'apprenant.

Ainsi, il conviendra à l'enseignant de respecter ces trois éléments lors de la réalisation d'un projet, en s'adaptant aux élèves et aux différentes contraintes qui peuvent l'entourer.

## CONCLUSION GÉNÉRALE

---

Ce travail de recherche nous a permis de réaliser un tour d’horizon de la pédagogie du projet et son utilisation dans l’enseignement, ainsi que dans notre pratique d’enseignant. De ce fait, nous avons émis une problématique, qui était : « DANS QUELLE MESURE MOTIVER ET FAIRE ACQUÉRIR DES CONNAISSANCES À UN APPRENANT AU TRAVERS DE L’UTILISATION DE LA PÉDAGOGIE DE PROJET EN RESTAURATION ? ».

Pour cela, nous avons articulé notre étude en trois parties : une partie théorique, méthodologique, pour finir sur un bilan et des préconisations pédagogiques.

Dans un premier temps, nous avons défini dans la première partie cette méthode d’apprentissage, puis constaté son évolution au fur et à mesure des années. Par la suite, nous avons exposé les principaux objectifs de cette méthode, indiqué en parallèle les facteurs implicites comme la motivation et le constructivisme, pour mener à bien cette démarche. Aussi, nous avons identifié les différentes étapes de cette pédagogie en y rapprochant les trois temps importants ainsi que les différents rôles de l’enseignant auprès des élèves. Pour finir, nous avons recensé toutes les répercussions de l’utilisation de cette pédagogie sur l’élève, l’enseignant et l’établissement scolaire en y incluant une comparaison entre l’enseignement traditionnel et la pédagogie de projet, très révélatrice des différents aspects que cette dernière cache.

Dans un second temps, il a été question d’expliquer la méthodologie de construction pour répondre à notre système d’hypothèses. Ainsi, après une explication de l’échantillon de l’étude, nous avons exposé les différents outils de recueil et leurs constructions (questionnaire, entretiens,...), dans le but, par la suite, de pouvoir les pré-tester, les administrer aux élèves, les analyser, puis enfin les interpréter aux regards de la revue de littérature. Tous ces éléments, nous ont permis de répondre à notre recherche.

De cette façon, nous avons, dans un troisième temps, conclu notre étude et validé notre hypothèse générale et nos deux hypothèses opérationnelles. Ensuite, nous avons réalisé une analyse critique de ce mémoire pour effectuer par la suite des préconisations pédagogiques concernant la mise en place de soirées à thème au sein d’un lycée professionnel pour une classe de terminale baccalauréat professionnel, en y intégrant tous les éléments nécessaires pour une réussite optimale de ce projet.

Pour conclure, nous pouvons dès à présent affirmer que la pédagogie de projet est une méthode d'enseignement très favorable et propice à l'enseignement en lycée professionnel. De plus, il en ressort que cette manière d'enseigner est plus motivante, porteuse de sens, plus variée et plus concrète pour l'élève. Ce projet n'a pas qu'un but scolaire : il a également un but professionnel tourné vers leurs futurs métiers. En d'autres termes, il convient d'utiliser cette pédagogie de projet mais à bon escient.

Au regard également de l'actualité sur les décrochages scolaires, il serait intéressant et judicieux de vérifier l'efficacité de cette méthode sur les résultats des apprenants, afin de pouvoir constater les effets plus en profondeur de celle-ci sur une année scolaire.

## TABLE DES ANNEXES

---

<i>Annexe A : Exemple d'un projet pédagogique .....</i>	<i>91</i>
<i>Annexe B : Questionnaire élève .....</i>	<i>92</i>
<i>Annexe C : Exemple d'un questionnaire élève complété .....</i>	<i>97</i>
<i>Annexe D : Retranscription des questionnaires dans un tableau Excel .....</i>	<i>101</i>
<i>Annexe E : Guide d'entretien .....</i>	<i>102</i>
<i>Annexe F : Retranscription de l'entretien de Monsieur G.....</i>	<i>107</i>
<i>Annexe G : Retranscription de l'entretien de Madame D.....</i>	<i>115</i>
<i>Annexe H : Exemple d'une fiche de manifestation du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse.....</i>	<i>123</i>

## Annexe A : Exemple d'un projet pédagogique<sup>16</sup>

Indre-et-Loire - Viticulture

### Le lycée viticole d'Amboise mise sur le primeur

14/11/2012 05:35

réagir (0) | Recommander 2 | Tweeter 3 | +1 0



Les élèves apprennent à analyser le vin.

**C'est un choix viticole et un projet pédagogique. Le touraine primeur est un enjeu pour le lycée, qui fait des portes ouvertes samedi.**

De la récolte à la vente, il y a souvent de longs mois de maturation pour le vin. Seul le primeur concentre en quelques semaines ce parcours du producteur au consommateur. C'est ce qui en fait son atout pour le [lycée viticole d'Amboise](#).

Une classe, en l'occurrence les bac pro 1<sup>re</sup> année, suit cette démarche sur l'année scolaire dans le cadre d'un vrai projet pédagogique. Le touraine primeur sort demain jeudi. Il se sera écoulé six semaines entre la récolte et la mise sur le marché.

#### Vendredi soir fête à Amboise Samedi c'est au lycée

Pendant cette période, les élèves ont vendangé, vinifié, conditionné, préparé les actions de vente. De jeudi à dimanche, ils seront sur la brèche avec les enseignants pour une série d'actions.

> **A Orléans**, vendredi 16 novembre, une dégustation est organisée au restaurant administratif.

> **A Amboise**, vendredi soir, le public est invité pour les traditionnelles vendanges nocturnes sur la place au pied du château d'Amboise.

> **Au lycée**, une vente est organisée jeudi et vendredi au domaine de la Gabillière, mais aussi au local de vente du lycée de Chambray. Samedi 17 novembre, le domaine du lycée accueille le public dans des **portes ouvertes**. De 9 h à 18 h, les visiteurs auront accès au chai, qui sera décoré et dans lequel les élèves organiseront des dégustations, des accompagnements mets et vins, des animations, répondront aux questions du public sur les vins présentés.

> **A Paris**, samedi, des élèves seront à Paris, chez un caviste du XIX<sup>e</sup> arrondissement, pour faire découvrir le primeur et les vins de la Gabillière.

> **A Montrichard**, le lycée sera aussi présent durant ce week-end aux manifestations organisées autour du vin nouveau.

Quelques heures avant son arrivée, on peut déjà donner quelques caractéristiques de ce vin qui répond à un cahier des charges précis, avec vendanges manuelles et cépage gamay obligatoire. Au lycée, la récolte est passée en macération carbonique à chaud pendant cinq à sept jours avant la fermentation en cuve.

Cette année, la récolte est de 95 hl (150 l'an passé), ce qui représente 20 % de la production totale du domaine du lycée. Mais la faible quantité n'empêchera pas de découvrir un vin régaland, très fruité, très souple et gourmand, avec des arômes épiés. A consommer avec modération, en savourant la dégustation.

**Désormais, le lycée ouvre son espace de vente le samedi matin.**

<sup>16</sup> I.R. Le lycée viticole d'Amboise mise sur le primeur. *Le journal la Nouvelle République*, novembre 2012 [en ligne]. Disponible sur : <http://tinyurl.com/cgyrzhc>. (Consulté le 20-11-2012).

***Questionnaire : La pédagogie de projet en baccalauréat  
professionnel spécialité « commercialisation et services***

Bonjour,

Dans le cadre de ma formation en Master 2 « Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation et de la Formation en Hôtellerie Restauration » à l'ESPE de Toulouse, je mène une étude visant à mettre en avant l'utilisation de la pédagogie de projet en bac professionnel spécialité « commercialisation et services en restauration ».

C'est pourquoi, je te demande de bien vouloir accepter de m'aider dans cette recherche en répondant de la façon la plus synthétique possible à ce questionnaire estimé à environ **4 minutes (13 questions)**.

Tes réponses resteront confidentielles. Je te remercie à l'avance de ton aide.

Bien cordialement,

Jérôme SIMON.

Professeur de restaurant au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du  
Tourisme d'Occitanie à Toulouse

---

NOM : .....

PRÉNOM : .....

CLASSE : .....



**Question n°1 : Es-tu ?**

Une femme

Un homme

**Question n°2 : Quel âge as-tu ?**

17 ans

18 ans

19 ans

20 ans

21 ans

**Question n°3 : Est-ce que tu aimes venir au lycée ?**

Oui

Non

Je ne sais pas

**Question n°4 : Justifie ta réponse donnée à la question n°3 :**

.....

.....

.....

.....

**Question n°5 : Cette année de terminale bac pro. restaurant est  
pour toi :**

*(Coche la case correspondant à ton choix)*

Je ne sais pas	Très facile	Facile	Difficile	Très difficile

**Question n°6 : Penses-tu être plus motivé(e) en terminale qu'en  
seconde bac pro. restaurant ?**

- Oui
- Non
- Je ne sais pas

**Question n°7 : Concernant ta motivation en cours de restaurant  
cette année (Travaux Pratiques « TP », Ateliers Expérimentaux,  
Technologies), tu es :**

- Très motivé(e)
- Motivé(e)
- Plutôt pas motivé(e)
- Pas motivé(e) du tout
- Je ne sais pas

**Question n°8 : Qu'est ce qui te motiverait davantage dans ces  
cours de restaurant ?**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Question n°9 : Lorsque tes enseignants de restaurant te parlent de projet, tu es...**

*(Entoure 2 réponses maximum)*

Content(e),

Énervé(e),

Motivé(e),

Pas motivé(e),

Saoulé(e),

Intéressé(e),

Autres : .....

**Question n°10 : Quand tu as appris en début d'année que tu allais devoir préparer avec ta classe une soirée à thème, tu as trouvé cela :**

*(Coche la case correspondant à ton choix)*

Très utile	Utile	Neutre	Inutile	Très inutile

**Question n°11 : La mise en place d'une soirée à thème te motive-t-elle davantage ?**

*(Coche la case correspondant à ton choix)*

Sans opinion	Tout à fait en désaccord	Pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord

**Question n°12 : Penses-tu apprendre plus lors de la réalisation  
d'une soirée à thème que lors d'un TP ?**

- Oui
- Non
- Je ne sais pas

**Question n°13 : Justifie ta réponse donnée à la question n°12 :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

*Merci pour ta participation.*



## Annexe C : Exemple d'un questionnaire élève complété

<b>Question n°1 : Es-tu ?</b>				
<input type="checkbox"/> Une femme				
<input checked="" type="checkbox"/> Un homme				
<b>Question n°2 : Quel âge as-tu ?</b>				
<input checked="" type="radio"/> 17 ans <input type="radio"/> 18 ans <input type="radio"/> 19 ans <input type="radio"/> 20 ans <input type="radio"/> 21 ans				
<b>Question n°3 : Est-ce que tu aimes venir au lycée ?</b>				
<input type="checkbox"/> Oui				
<input type="checkbox"/> Non				
<input checked="" type="checkbox"/> Je ne sais pas				
<b>Question n°4 : Justifie ta réponse donnée à la question n°3 :</b>				
Certains cours me plaisent comme me d'autres que j'aime pas.				
<b>Question n°5 : Cette année de terminale bac pro. restaurant est pour toi :</b>				
<i>(Coche la case correspondant à ton choix)</i>				
Je ne sais pas	Très facile	Facile	<input checked="" type="checkbox"/> Difficile	Très difficile

Question n°6 : Penses-tu être plus motivé(e) en terminale qu'en  
seconde bac pro. restaurant ?

- Oui
- Non
- Je ne sais pas

Question n°7 : Concernant ta motivation en cours de restaurant cette année  
(Travaux Pratiques « TP », Ateliers Expérimentaux, Technologies), tu es :

- Très motivé(e)
- Motivé(e)
- Plutôt pas motivé(e)
- Pas motivé(e) du tout
- Je ne sais pas

Question n°8 : Qu'est ce qui te motiverait davantage dans ces cours de  
restaurant ?

Plus d'ateliers de découverte et technique

**Question n°9 : Lorsque tes enseignants de restaurant te parlent de projet, tu es...**

*(Entoure 2 réponses maximum)*

Content(e),

Énervé(e),

Motivé(e),

Pas motivé(e),

Saoulé(e),

Intéressé(e),

Autres : .....

**Question n°10 : Quand tu as appris en début d'année que tu allais devoir préparer avec ta classe une soirée à thème, tu as trouvé cela :**

*(Coche la case correspondant à ton choix)*

				X
Très utile	Utile	Neutre	Inutile	Très inutile

**Question n°11 : La mise en place d'une soirée à thème te motive-t-elle davantage ?**

*(Coche la case correspondant à ton choix)*

				X
Sans opinion	Tout à fait en désaccord	Pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord

**Question n°12 : Penses-tu apprendre plus lors de la réalisation d'une soirée à thème que lors d'un TP ?**

Oui

Non

Je ne sais pas

**Question n°13 : Justifie ta réponse donnée à la question n°12 :**

Cette soirée me permet de découvrir l'organisation  
d'une soirée à thème, qui me plaît  
beaucoup.

*Merci pour ta participation.*





## GUIDE D'ENTRETIEN SUR LA PÉDAGOGIE DE PROJET EN BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

*Bonjour, je réalise dans le cadre de ma formation en Master 2 « Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation et de la Formation en Hôtellerie Restauration » à l'ESPE de Toulouse, un mémoire de recherche. Je souhaiterais pour cela vous poser quelques questions afin d'avoir un avis professionnel. Il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse, c'est votre opinion qui m'intéresse. Les enregistrements seront détruits à la fin de l'étude et resteront anonymes. Je vous remercie d'avance pour votre coopération.*

### **THÈME 1 : LA PÉDAGOGIE DE PROJET**

1. Qu'est-ce que pour vous la pédagogie de projet ?
2. Utilisez-vous la pédagogie de projet lors de vos séances de cours ? Dans quel(s) cas ?
3. Quel est selon vous l'impact de la pédagogie de projet sur l'apprenant ?

### **THÈME 2 : LA MOTIVATION DES ÉLÈVES**

1. Comment évaluez-vous la motivation de vos élèves de terminales bac professionnel ?
2. La mise en place de la soirée à thème a-t-elle motivé davantage vos élèves ? À quel moment ?
3. Comment cela s'est-il manifesté ?

### **THÈME 3 : LE RÉFÉRENTIEL DE BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL**

1. Pensez-vous que les apprenants mobilisent plus de compétences du référentiel lors de la réalisation d'une soirée à thème que lors d'un TP ?
2. Pouvez-vous rayer sur le visuel n°1 les compétences opérationnelles non réalisées lors d'une soirée à thème ?

### **QUESTION D'OUVERTURE : LE FUTUR DU PROJET ?**

1. Si on vous demandait de refaire une soirée à thème l'année prochaine, le referiez-vous ? Pourquoi ?

## VISUEL N°1 :

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
<b>PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHÉ COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE</b>	<b><i>C1-1 PRENDRE EN CHARGE LA CLIENTÈLE</i></b>	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe C1-1.2 Accueillir la clientèle C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle C1-1.4 Présenter les supports de vente C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles C1-1.8 Prendre congé du client
	<b><i>C1-2 ENTRETENIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES</i></b>	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception ...) C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers
	<b><i>C1-3 VENDRE DES PRESTATIONS</i></b>	C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.2 Valoriser les espaces de vente C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons – mets C1-3.5 Prendre une commande C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter C1-3.7 Facturer et encaisser
<b>PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION</b>	<b><i>C2-1 RÉALISER LA MISE EN PLACE</i></b>	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels C2-1.2 Organiser la mise en place C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place C2-1.4 Contrôler les mises en place
	<b><i>C2-2 GÉRER LE SERVICE</i></b>	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service C2-2.3 Optimiser le service
	<b><i>C2-3 SERVIR DES METS ET DES BOISSONS</i></b>	C2-3.1 Servir des mets C2-3.2 Valoriser des mets C2-3.3 Servir des boissons

<b>PÔLES</b>	<b>COMPÉTENCES</b>	<b>COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES</b>
<b>PÔLE 3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION</b>	<b><i>C3-1 ANIMER UNE ÉQUIPE</i></b>	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service C3-1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
	<b><i>C3-2 OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</i></b>	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives
	<b><i>C3-3 RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</i></b>	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
<b>PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION</b>	<b><i>C4-1 RECENSER LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT</i></b>	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l'activité prévue C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement
	<b><i>C4-2 CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</i></b>	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement C4-2.3 Stocker les produits C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés C4-2.5 Réaliser un inventaire C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage
	<b><i>C4-3 MAITRISER LES COÛTS</i></b>	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons C4-3.2 Améliorer la productivité C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé C4-3.5 Exploiter des outils de gestion

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
	<b>C4-4 ANALYSER LES VENTES</b>	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute C4-4.4 Gérer les invendus C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix" C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé
<b>PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION</b>	<b>C5-1 APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b>	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique
	<b>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b>	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

## IDENTITÉ DU RÉPONDANT

Sexe :

Homme                  Femme

Âge :

18-24 ans    25-34 ans    35-44 ans    45-54 ans    55-64 ans    +65 ans

Niveau d'études :

CAP-BEP                  BAC                  BAC +2                  BAC +3 et 4                  BAC +5 et plus

Profession(s) :

Nombre d'années en tant qu'enseignant :

Nombre d'années travaillées dans la restauration :

Situation familiale :

Célibataire                  En couple

Nombre d'enfant(s) au foyer :

**JE VOUS REMERCIE SINCÈREMENT D'AVOIR RÉPONDU À MES QUESTIONS.**



## Annexe F : Retranscription de l'entretien de Monsieur G.

- ⇒ Lieu : Lycée hôtelier des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie à Toulouse
- ⇒ Salle : Bureau des stages
- ⇒ Date : Jeudi 10 avril 2014
- ⇒ Durée de l'entretien : 12'07

### IDENTITÉ DU RÉPONDANT

Sexe :

Homme

Femme

Âge :

18-24 ans

25-34 ans

35-44 ans

45-54 ans

55-64 ans

+65 ans

Niveau d'études :

CAP-BEP

BAC

BAC +2

BAC +3 et 4

BAC +5 et plus

Profession(s) :

Enseignant | chef d'entreprise

Consultant  
Franchise

Nombre d'années en tant qu'enseignant :

6 ans

Nombre d'années travaillées dans la restauration :

25 ans

Situation familiale :

Célibataire

En couple

Nombre d'enfant(s) au foyer :

2

**JE VOUS REMERCIE SINCÈREMENT D'AVOIR RÉPONDU À MES QUESTIONS.**



5 *Bonjour F....., je réalise dans le cadre de ma formation en Master 2 « Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation et de la Formation en Hôtellerie Restauration » à l'ESPE de Toulouse, un mémoire de recherche. Je souhaiterais pour cela te poser quelques questions afin d'avoir un avis professionnel. Il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse, c'est ton opinion qui m'intéresse. Les enregistrements seront détruits à la fin de l'étude et resteront anonymes. Je te remercie d'avance pour ta coopération.*

Moi : Qu'est-ce que pour toi la pédagogie de projet ?

10 Interlocuteur : À quel niveau ? C'est-à-dire quoi c'est le le (euh)... Qu'est-ce que tu veux définir ? La pédagogie de projet c'est effectivement mettre l'élève face à l'objectif, (euh) professionnel notamment, et l'amener à réfléchir donc sur ce projet (euh). Fin pour moi c'est un peu comme par objectif. C'est par l'intermédiaire d'un projet que je fais passer des compétences (euh) autrement.

15 Moi : D'accord ! Et est-ce que tu l'utilises dans tes séances de cours ?

Interlocuteur : Je l'utilise (euh) ponctuellement...

20 Moi : D'accord !

Interlocuteur : Cette année on l'a utilisée pour une soirée à thème.

Moi : D'accord ! Selon toi, quel est l'impact de cette pédagogie de projet sur les élèves ?

25 Interlocuteur : Tout d'abord, elle peut avoir un impact (euh) ben souvent ils sont amenés à travailler seul et là effectivement le fait de d'avoir un projet commun à la classe, (euh) ça leur permet de travailler plus en équipe et (euh) sur des choses qui leurs seront motivantes. Voilà donc ça peut effectivement mener à une émulation du groupe classe et une émulation de l'élève.

30 Moi : Et à l'heure d'aujourd'hui, on voit que le comportement des élèves a changé, et toi si tu devais définir et évaluer la motivation de tes élèves de terminales bac professionnel ?

Interlocuteur : À quel niveau ?

35        Moi : Surtout au niveau pratique mais également dans tous les cours surtout que tu es professeur principal. Dans leur globalité quand ils sont rentrés en terminale, comment tu peux évaluer leur motivation, est ce qu'ils étaient motivés quand ils sont rentrés ou pas ?

40        Interlocuteur : La motivation onnnnn la voit par rapport à l'implication dans la création de projet etc. (euh) par rapport à ce qu'on a dit précédemment c'est vrai que (euh) sur certains élèves l'effet est beaucoup plus probant puisque il y a une implication sur la création, sur (euh) l'implication on voit plus sur, par exemple, le projet de la soirée à thème, voilà ! Ça peut permettre (euh) voilà un regain de motivation parce que sur un sujet qui peut les intéresser. Donc choisir un projet qui les intéresse facilite aussi justement l'appropriation des compétences parce  
45        ce qu'ils apprennent finalement sans... c'est induit, donc c'est sans forcément penser que c'est du travail scolaire.

50        Moi : Et est-ce que dans les autres cours, en enseignements généraux, est-ce que tu penses qu'ils sont motivés ?

55        Interlocuteur : (euh) pffff ben ils ont choisi une voie professionnelle parce que justement (euh) c'est la pratique qui les intéresse le plus, autrement ils auraient choisi probablement le bac technologique c'est souvent (euh) ils ont quand même (euh) ça fait souvent (euh) un dossier un peu inférieur que celui du bac techno et leur motivation c'est d'aller travailler, voilà ! Donc après  
60        c'est vrai que dans le général c'est peut être un petit peu moins la motivation est un peu moins forte forcément.

65        Moi : Et tu expliquais que ça les motivait de faire une soirée à thème, si le thème était bien choisi etc. donc tu penses que la mise en place de la soirée à thème motive davantage les élèves ?

70        Interlocuteur : Si l'idée vient d'eux, voilà ! Il faut que ça vienne d'eux (euh euh), c'est d'ailleurs ce qu'on (euh) ce que l'on essaye un peu ce qu'on fait en atelier expérimental c'est-à-dire que de la même manière que (euh) si c'est eux qui découvrent et si c'est eux qui s'approprient la compétence parce qu'ils en ont déduit et que c'est leur réflexion qui les amène après à faire ça,  
65        bien sûr que pour eux c'est beaucoup plus (euh) lucratif et la soirée à thème c'est pareil si eux la choisissent, si eux définissent le concept, si ça vient d'eux-mêmes si c'est induit par nous forcément ça sera beaucoup plus motivant pour eux. Ils seront plus investis.

70        Moi : Ok, comment cela se manifeste-t-il ?

Interlocuteur : (euh) Ben par plein de facteurs notamment leur engagement (euh) à venir chercher les informations, à venir chercher les compétences alors que habituellement c'est nous qui leur apportons les compétences et eux qui les appliquent ou pas alors que là ils ont besoin de certaines compétences qu'ils viennent chercher là où ils peuvent les trouver donc du coup (euh) 75 pour quelqu'un par exemple qui ne sait pas faire (euh) je vais dire une bêtise un powerpoint pour présenter quelque chose (euh) si moi je lui donne le cours il ne va pas forcément s'y intéresser alors que là il va créer son powerpoint, il a besoin de moi parce qu'il ne connaît pas forcément (euh) la façon dont le monter, donc c'est lui qui va rechercher certaines informations, il vient à la recherche de compétences et donc forcément quand il est en recherche ils se les approprient 80 beaucoup plus vite.

Moi : Et (euh) au niveau du référentiel, penses-tu que les apprenants mobilisent plus de compétences du référentiel lors de la réalisation d'une soirée à thème que lors d'un TP ?

85 Interlocuteur : Disons que c'est pas comparable, un TP on a des des critères très particuliers pour un temps prédéfini donc on a deux, trois objectifs vraiment opérationnels par TP (euh) sur une soirée à thème, c'est quelque chose qui se monte sur l'année, mais bien sûr que ça mobilise beaucoup plus de compétences sur la globalité, parce que c'est (euh) on concatène un peu plusieurs, c'est comme si on concaténait plusieurs TP en un seul, voilà.

90

Moi : D'accord et du coup, peux-tu me rayer sur le visuel n°1 les compétences opérationnelles qui ne sont pas réalisées lors d'une soirée à thème ? Juste les opérationnelles.

Interlocuteur : (il rase les compétences) Allez on en barre une ! Ouais donc j'ai barré une 95 (euh) donc favoriser la vente additionnelle encore que on puisse aussi également le faire, mais ouais bon de toute façon c'est vrai que la soirée à thème elle est tellement, c'est tellement vaste, c'est tellement (euh) faire appel (euh) à toutes les compétences qu'on peut retrouver dans la profession qu'effectivement on voit vraiment tous les tous les compétences opérationnelles.

100 Moi : Là, tu as vu pôle 1, pôle 2, est-ce que tu peux voir par rapport aux autres pôles aussi ?

Interlocuteur : Ah oui pardon !

Moi : Parce que là je pense qu'on peut en retrouver un peu plus !

105

Interlocuteur : Ouais, peut-être, celle-là... (il raye les compétences)

**VISUEL N°1 :**

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE	<i><b>C1-1 PRENDRE EN CHARGE LA CLIENTÈLE</b></i>	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe C1-1.2 Accueillir la clientèle C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle C1-1.4 Présenter les supports de vente C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle <del>C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles</del> C1-1.8 Prendre congé du client
	<i><b>C1-2 ENTRETENIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES</b></i>	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception ...) C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers
	<i><b>C1-3 VENDRE DES PRESTATIONS</b></i>	C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.2 Valoriser les espaces de vente C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons – mets C1-3.5 Prendre une commande <del>C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter</del> C1-3.7 Facturer et encaisser
PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION	<i><b>C2-1 RÉALISER LA MISE EN PLACE</b></i>	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels C2-1.2 Organiser la mise en place C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place C2-1.4 Contrôler les mises en place
	<i><b>C2-2 GÉRER LE SERVICE</b></i>	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service C2-2.3 Optimiser le service
	<i><b>C2-3 SERVIR DES METS ET DES BOISSONS</b></i>	C2-3.1 Servir des mets C2-3.2 Valoriser des mets C2-3.3 Servir des boissons

La secrétaire du bureau des stages interromp l'intervention en posant une question à l'interlocuteur.

PÔLE 3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION	<b>C3-1 ANIMER UNE ÉQUIPE</b>	<p>C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels</p> <p><del>C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service</del></p> <p><del>C3-1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie</del></p> <p>C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel</p>
	<b>C3-2 OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</b>	<p>C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe</p> <p>C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique</p> <p><del>C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives</del></p>
	<b>C3-3 RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</b>	<p><del>C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats</del></p> <p><del>C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</del></p>
PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION	<b>C4-1 RECENSER LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT</b>	<p>C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l'activité prévue</p> <p><del>C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges</del></p> <p>C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons</p> <p>C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement</p>
	<b>C4-2 CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</b>	<p>C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés</p> <p>C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement</p> <p>C4-2.3 Stocker les produits</p> <p><del>C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés</del></p> <p>C4-2.5 Réaliser un inventaire</p> <p><del>C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage</del></p>
	<b>C4-3 MAÎTRISER LES COÛTS</b>	<p>C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons</p> <p>C4-3.2 Améliorer la productivité</p> <p>C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité</p> <p>C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé</p> <p><del>C4-3.5 Exploiter des outils de gestion</del></p>
	<b>C4-4 ANALYSER LES VENTES</b>	<p>C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix</p> <p>C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne</p> <p>C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute</p> <p><del>C4-4.4 Gérer les invendus</del></p> <p>C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix"</p> <p>C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé</p>

<b>PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION</b>	<b>C5-1 APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b>	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable ✓ C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique
	<b>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b>	✓ C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions ✗ C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions ✓ C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

110 Interlocuteur : Ouais une quinzaine quoi... en tout sur tous les pôles, voilà ! Parce que après c'est difficile (euh) notamment sur la notion de la qualité globale, c'est beaucoup plus difficile à mettre en marche, mais c'est vrai qu'on pourrait le faire par exemple pour la démarche de veille, de recherche et de développement, on s'y inscrit forcément mais après (euh) on va dire oui globalement, tout ça pour me dire ? (rire)

115 Moi : Tout dépendra du thème ?

Interlocuteur : Oui aussi, ouais...

120 Moi : Voilà c'était pour avoir ton avis professionnel d'enseignant, voir si par rapport à ce que moi j'ai comparé on tombait sur les mêmes choses !

125 Interlocuteur : Après, la grosse différence c'est que (euh euh) les compétences comme ils travaillent par groupe (euh) effectivement dans une soirée à thème toutes les compétences sont peuvent être visées, sauf que toutes les compétences ne seront pas visées par le même élève, parce que effectivement la complexité (euh) même si (euh) on a plusieurs groupes qui travaillent sur un pôle en particulier comme je sais pas moi (euh) l'animation on va dire, les autres ne vont pas faire appel à ces compétences-là. Donc il y a une transcription après (euh) le but il faudrait que chaque fois on ait autant de soirées à thème que de groupes de travail pour qu'ils puissent 130 tourner mais forcément il y en a qui vont plus développer certaines capacités que d'autres, certaines compétences que d'autres.

Moi : À mettre en place une soirée à thème ça prend du temps, donc du coup en soi dans l'année, on peut en faire je pense deux et encore c'est un maximum.

135

Interlocuteur : Tout à fait, donc c'est vrai que là tous les élèves ne verront pas toutes les compétences.

140 Moi : Pour qu'ils les voient toutes, ça serait bien de mettre les compétences dans d'autres cours ?

Interlocuteur : On peut sauf que (euh), de toute manière, les cours ou la durée des cours n'est pas suffisamment importante pour qu'on puisse revoir tout ce qui a été fait en quatre ou cinq heures ou dix heures que l'élève a investi pour développer ses compétences, parce que, 145 effectivement c'est un travail de longue haleine c'est voilà ! S'il y a une recherche de fournisseurs, (euh) l'élève concerné va faire appel à Internet, il va chercher, il va il va les rencontrer et et cette démarche d'aller rencontrer les fournisseurs (euh), c'est difficile de la retransférer en cours par exemple (euh) la recherche ben (euh), je vais prendre la soirée à thème la recherche de palmiers, la recherche de piscine (euh) bon ben il y a deux élèves, trois élèves qui ont été concernés, il y a 150 une démarche vraiment proactive mais difficile de transférer en cours.

Moi : Du coup, tu parles de la soirée à thème sur les îles, en as-tu déjà réalisé d'autres ?

Interlocuteur : (euh) On en faisait dans le cadre du PPCP, à l'époque, donc c'était 155 effectivement régulièrement l'organisation de soirées à thème dans la restauration c'est assez voilà (euh) ou ça peut être également une soirée à thème pour une autre application pédagogique une sortie etc., et là aussi il y a une démarche on va dire ben (euh) organiser un séjour touristique dans une région que l'on étudie donc ça fait un parallèle, et ça appuie certaines compétences.

160 Moi : Et si tu devais le refaire, par exemple on a mis en place cette année un repas à thème sur les îles françaises, si tu devais le refaire l'année prochaine, tu le referais ?

Interlocuteur : (euh) Disons que c'est vraiment très très lourd à mettre en place (euh) c'est vrai que l'administration demande beaucoup beaucoup d'implication parce que ça sollicite aussi 165 beaucoup tous les intervenants du lycée l'intendance, le bureau des parents d'élèves donc c'est vrai que (euh), on a besoin d'une personne qui se libère, qui ait un peu de temps pour vraiment le gérer (euh), je ne sais pas si je le referais tout de suite.

Moi : Ben écoute merci beaucoup pour ta coopération et d'avoir répondu à mes questions.

## Annexe G : Retranscription de l'entretien de Madame D.

- ⇒ Lieu : Lycée hôtelier des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie à Toulouse
- ⇒ Salle : Restaurant initiation 2
- ⇒ Date : Jeudi 16 mai 2014
- ⇒ Durée de l'entretien : 15'33

### IDENTITÉ DU RÉPONDANT

Sexe :

Homme

Femme

Âge :

18-24 ans

25-34 ans

35-44 ans

45-54 ans

55-64 ans

+65 ans

Niveau d'études :

CAP-BEP

BAC

BAC +2

BAC +3 et 4

BAC +5 et plus

Profession(s) : enseignante

Nombre d'années en tant qu'enseignant :

16 ans

Nombre d'années travaillées dans la restauration :

1 an

Situation familiale :

Célibataire

En couple

Nombre d'enfant(s) au foyer :

1

**JE VOUS REMERCIE SINCÈREMENT D'AVOIR RÉPONDU À MES QUESTIONS.**



Bonjour S....., je réalise dans le cadre de ma formation en Master 2 « Métiers de l'Enseignement, de l'Éducation et de la Formation en Hôtellerie Restauration » à l'ESPE de Toulouse, un mémoire de recherche. Je souhaiterais pour cela te poser quelques questions afin d'avoir un avis professionnel. Il n'y a pas de bonne ou mauvaise réponse, c'est ton opinion qui m'intéresse. Les enregistrements seront détruits à la fin de l'étude et resteront anonymes. Je te remercie d'avance pour ta coopération.

5           Moi : Je voulais savoir dans un premier temps, qu'est-ce que pour toi la pédagogie de projet ?

10          Interlocutrice : Alors (euh) en ce qui concerne la pédagogie de projet (euh) pour moi c'est fédérer un groupe autour donc d'une action qui peut être menée au sein du lycée ou à l'extérieur, que ce soit toute la classe qui travaille dessus (euh) soit sur des horaires qui peuvent être prévus pour ça ou du travail en plus.

15          Moi : D'accord ! Et est-ce que tu l'utilises lors de tes séances de cours ?

Interlocutrice : Alors sur les cours (euh) actuellement, pas réellement cette année, en revanche quand on était sur le BEP oui parce qu'on avait les PPCP et au niveau de l'équipe pédagogique, on avait (euh) défini comme objectif de travailler par pédagogie de projet.

20          Moi : D'accord !

Interlocutrice : Parce que c'était obligatoire de travailler en pédagogie de projet aussi bien avec cuisine, service et (euh) on va dire le domaine professionnel et le domaine d'enseignement général.

25          Moi : D'accord ! Et quel est selon toi l'impact de cette pédagogie de projet sur les apprenants ? Ou les impacts ?

30          Interlocutrice : Les impacts je... ça donne du sens, essentiellement à ce qu'on leur apprend qui parfois, quand on a des choses à leur passer, à leur faire passer c'est assez (euh), ça peut être rébarbatif ils en voient pas la finalité, tandis que là il y a un objectif et ils sont mis, mis dans le contexte donc tout de suite ils voient la réalisation, les difficultés à y arriver (euh) pour arriver à mobiliser tout le monde, que tout le monde adhère au projet, voilà c'est intéressant à ce niveau là.

35          Moi : Ok, et aujourd'hui, là par exemple, on vient de faire les CCF de restaurant, comment tu évaluerais la motivation de tes élèves de terminales bac professionnel de cette année ?

Interlocutrice : De cette année ! (euh) Je dirais que ce sont des élèves qui étaient sur quatre années et qui au bout de, ce sont des élèves qui ont déjà un bagage un petit peu puisqu'ils ont déjà fait deux ans de BEP et (euh) ce sont des élèves qui n'ont pas forcément, ils ont envie d'apprendre mais ils n'ont pas forcément envie d'apprendre comme (euh), par exemple, de la techno et qu'effectivement, le fait de faire des projets ça leur permet de, ça permet de comment dire de faire (euh) de faire passer des notions concrètes, par exemple quand on doit calculer je ne sais pas, une fiche pour faire un banquet sur une (euh) sur une soirée, ben la la fiche on leur donne ils calculent, ils comprennent les erreurs habituellement qu'ils ont faites au niveau des volumes (euh) je ne sais pas d'alcool, etc. Donc ça donne vraiment du sens et du concret, voilà.

Moi : D'accord, et est-ce que la mise en place de la soirée à thème a motivé davantage tes élèves ?

Interlocutrice : Alors mes élèves, c'était peut-être plus difficile, parce que c'était un projet qui était mené sur plusieurs classes et que je n'étais pas forcément (euh) comment dire (euh) moteur dans le (euh) dans le projet et (euh), donc c'est vrai qu'on n'en a pas forcément beaucoup parlé avec ma classe (euh) après je sais qu'entre eux ils essayaient de comment dire de communiquer, mais moi le regret que j'ai c'est que je n'avais pas forcément, on aurait dû mettre en place des heures comme il y avait, avec les classes pour qu'ils puissent travailler ensemble parce que là on leur demandait de travailler ensemble mais forcément, on leur mettait pas forcément les moyens pour pouvoir travailler ensemble, au sein du lycée, donc ça aurait été peut être plus fédérateur de le faire, moi c'est mon ressenti après il faut voir avec les élèves, mais j'avais l'impression des fois d'avoir (euh) leur demander quelque chose j'avais pas forcément le suivi parce qu'ils allaient le dire à un autre enseignant, je n'avais pas forcément non plus tout le retour, donc (euh) on l'a fait mais j'avais pas l'impression d'être aussi impliquée que ce que j'aurais pu l'être dans d'autres projets.

Moi : D'accord, ok ! Et à quel moment de l'année tu as senti vraiment qu'ils étaient motivés ?

Interlocutrice : Alors la motivation, elle est croissante quand on arrive au, à la date en fait du (euh) de la soirée ou du projet. Au début, ça leur paraît toujours pareil ils ont des difficultés de se projeter dans l'avenir, en disant on va travailler pour dans trois mois alors si on leur dit ça ils se disent au ben dans trois mois on a le temps on s'y mettra quinze jours ou trois semaines avant, ça leur suffit et après au fur et à mesure, donc c'est à nous dans un premier temps de les forcer en

disant on va bloquer une heure, on va bloquer un moment on va en parler donc, là il le subisse et petit à petit plus on arrive vers la date, ben plus ils arrivent à se dire « ah ben oui il faut qu'on se mobilisent, etc. », ça devient, encore une fois ça devient concret.

75

Moi : Et cette motivation se manifeste de quelle manière auprès des élèves ?

Interlocutrice : (euh) alors (euh) la manifestation, c'est par exemple la création de groupes. Au début, ils ne savent pas trop ils vont se mettre entre (euh) entre copains et après (euh), après 80 ils vont peut-être plus se mettre par centres d'intérêts, ceux qui veulent je ne sais pas travailler sur (euh) la rédaction du menu ou (euh) du support, donc du coup c'est plus par affinités dans un premier temps et dans un deuxième temps, ça va être plutôt par ben moi j'ai plutôt envie de travailler par ça, que ça etc. Et puis vous avez toujours les éternels élèves qui ne savent pas et qui se laissent porter par le vent.

85

Moi : D'accord, et penses-tu que les apprenants mobilisent plus de compétences du référentiel lors de la réalisation d'une soirée à thème que lors d'un TP ?

Interlocutrice : OHHH pffff j'en sais rien (euh) j'ai jamais pointé tous les (euh), je ne 90 travaille pas trop sur le référentiel, je ne sais pas, aucune idée.

Moi : Alors justement, j'ai le référentiel de certification

Interlocutrice : Ahhhhhh (éclat de rire de l'interlocutrice)

95

Moi : Peux-tu me rayer sur le visuel n°1 les compétences opérationnelles qui ne sont pas réalisées lors d'un projet que tu as déjà pu mettre en place auparavant ?

Interlocutrice : D'accord !

100

Moi : Les compétences que tu n'as pas utilisées.

Interlocutrice : Celles que je n'ai pas utilisées, d'accord ! (elle raye les compétences)

**VISUEL N°1 :**

PÔLES	COMPÉTENCES	COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES
PÔLE 1 : COMMUNICATION, DÉMARCHE COMMERCIALE ET RELATION CLIENTÈLE	<b>C1-1 PRENDRE EN CHARGE LA CLIENTÈLE</b>	C1-1.1 Gérer les réservations individuelles et de groupe C1-1.2 Accueillir la clientèle C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle C1-1.4 Présenter les supports de vente C1-1.5 Conseiller la clientèle, proposer une argumentation commerciale C1-1.6 Mesurer la satisfaction du client et fidéliser la clientèle C1-1.7 Gérer les réclamations et les objections éventuelles C1-1.8 Prendre congé du client
	<b>C1-2 ENTRETENIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES</b>	C1-2.1 Communiquer avant le service avec les équipes (cuisine, bar, cave, réception ...) C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers
	<b>C1-3 VENDRE DES PRESTATIONS</b>	C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.2 Valoriser les espaces de vente C1-3.3 Mettre en œuvre les techniques de vente des mets et des boissons C1-3.4 Proposer des accords mets – boissons ou boissons – mets C1-3.5 Prendre une commande C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter C1-3.7 Facturer et encaisser
PÔLE 2 : ORGANISATION ET SERVICES EN RESTAURATION	<b>C2-1 RÉALISER LA MISE EN PLACE</b>	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels C2-1.2 Organiser la mise en place C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place C2-1.4 Contrôler les mises en place
	<b>C2-2 GÉRER LE SERVICE</b>	C2-2.1 Participer à l'organisation avec les autres services C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service C2-2.3 Optimiser le service
	<b>C2-3 SERVIR DES METS ET DES BOISSONS</b>	C2-3.1 Servir des mets C2-3.2 Valoriser des mets C2-3.3 Servir des boissons

105 Moi : ...Cela va me permettre de constater avec ce que j'ai fait moi de voir si, en fonction des projets, les compétences validées sont différentes et lesquelles ne sont pas réalisées dans la majorité, afin lors d'un prochain projet les valider et plus les intégrer dans celui-ci.

<b>PÔLE 3 : ANIMATION ET GESTION D'ÉQUIPE EN RESTAURATION</b>	<b>C3-1 ANIMER UNE ÉQUIPE</b>	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels C3-1.2 Appliquer et faire appliquer les plannings de service C3-1.3 S'inscrire dans un principe de formation continue tout au long de la vie C3-1.4 Gérer les aléas de fonctionnement liés au personnel
	<b>C3-2 OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE</b>	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.2 Analyser les écarts entre le prévisionnel et le réalisé avec l'aide de son supérieur hiérarchique C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives
	<b>C3-3 RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS</b>	C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse
<b>PÔLE 4 : GESTION DES APPROVISIONNEMENTS EN RESTAURATION</b>	<b>C4-1 RECENSER LES BESOINS D'APPROVISIONNEMENT</b>	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables et petits matériels en fonction de l'activité prévue C4-1.2 Participer à l'élaboration d'un cahier des charges C4-1.3 Participer à la planification des commandes et des livraisons C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnement
	<b>C4-2 CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK</b>	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement C4-2.3 Stocker les produits C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés C4-2.5 Réaliser un inventaire C4-2.6 Repérer et traiter les anomalies dans la gestion des stocks et des matériels de stockage
	<b>C4-3 MAITRISER LES COÛTS</b>	C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons C4-3.2 Améliorer la productivité C4-3.3 Contribuer à la maîtrise des frais généraux liés à l'activité C4-3.4 Calculer et analyser les écarts de coûts entre le prévisionnel et le réalisé C4-3.5 Exploiter des outils de gestion
	<b>C4-4 ANALYSER LES VENTES</b>	C4-4.1 Contribuer à la fixation des prix C4-4.2 Suivre le chiffre d'affaires, la fréquentation, l'addition moyenne C4-4.3 Mesurer la contribution des plats à la marge brute C4-4.4 Gérer les invendus C4-4.5 Mesurer la réaction face à l'offre "prix" C4-4.6 Mesurer et analyser les écarts de chiffre d'affaires entre le prévisionnel et le réalisé

Interlocutrice : (hochement de tête) D'accord ! Cela va aussi te montrer que finalement il y a plein de choses qu'on fait sans voilà. (Elle lit et raye les compétences)

110 Alors ça, ça pourrait par exemple être fait avec le prof de gestion, on fait jamais, c'est dommage !

Moi : Le travail de la transdisciplinarité.

115 Interlocutrice : Ouais ! (Elle poursuit la lecture) cette compétence, il serait intéressant de la traiter en gestion... Il y a des compétences qu'on pourrait traiter en « après le projet » aussi... Il y a tout ça...

<b>PÔLE 5 : DÉMARCHE QUALITÉ EN RESTAURATION</b>	<b>C5-1 APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ</b>	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique
	<b>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE</b>	C5-2.1 Contrôler la qualité sanitaire des matières premières et des productions C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières et des productions C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions C5-2.4 Gérer les aléas liés aux défauts de qualité C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement

(Elle termine trois minutes après)

Moi : Tu as parlé des PPCP, pourrais-tu me donner un exemple de PPCP que tu as réalisé  
120 avec tes élèves et qui a été marqueur car très réussi, très bénéfique pour les élèves, etc. ?

Interlocutrice : Donc ce qu'on a fait plusieurs années de suite, c'est un travail de PPCP sur  
(euh) une soirée à thème ça on l'a fait plusieurs fois et (euh) avec dessss des élèves qui (euh) ont  
de manière générale bien bien répondu, qui se sont investis, alors on a fait des choses très  
125 différentes, on a fait par exemple une année c'était en BEP, on avait fait un travail sur les produits  
régionaux, un menu régional, ils s'étaient déguisés, on a mis du (euh) comment dire (euh) on avait  
mis des poules, des voilà. Une autre année on a fait (euh) bon ben c'était des choses pareilles mais  
qui étaient restées plus classiques parce que l'investissement de la classe était moindre donc on  
n'a pas forcément forcé au niveau de de l'ambiance, au niveau du restaurant et puis d'autres  
130 années comme cette année, il y a des choses qui ont été faites, où ça a été très loin jusqu'à l'entrée  
avec une étude on va dire assez poussée de A jusqu'à Z, c'est-à-dire de l'entrée des clients dans  
l'établissement jusqu'à la sortie, là c'était vraiment quelque chose de très complet.

Moi : Ok, et donc justement, on a mis en place et réalisé cette année un repas à thème sur les  
135 îles françaises, si on te demandait de le refaire l'année prochaine tu le referais ?

Interlocutrice : Alors à chaque fois je dis non, parce que ça demande énormément d'investissement et à chaque fois je le refais donc bon je dirais oui voilà (rire des deux personnes), mais ce qui est à noter quand même c'est que ça demande beaucoup de travail en amont et (euh) qu'on peut être découragés non pas par les élèves parce que ça il faut le dire, ils adhèrent à ce genre de choses (euh) on peut être découragés par tout ce qui est l'environnement de la soirée à savoir : le nombre impressionnant de papiers qu'il faut remplir, (euh) les points noirs, par exemple, dans le lycée c'est le manque de communication entre les équipes, les enseignants et les équipes qui distribuent, qui comptabilisent, qui gèrent les denrées. Encore ce matin, on se faisait la réflexion avec un collègue en se demandant s'ils étaient au service des élèves parce qu'à chaque fois qu'on va les voir, on a l'impression que ça les ennuit et qui a pas vraiment ce sentiment de comment dire de de travail d'équipe quand on leur demande quelque chose de suite c'est, on leur demande un travail qui fait partie de leurs de leurs missions mais on a l'impression que s'est surhumain pour eux à faire. Donc c'est énervant à ce niveau-là, c'est-à-dire qu'il faut faire, il n'y a pas de réactivité au au quotidien, en disant que nous par exemple on pense à un certain nombre de choses on est des humains, on peut oublier des choses et le jour même et ben on va vous dire et ben non le magasin est fermé à trois heures, vous vous commencez à quatre heures donc à vous de venir avant donc ça c'est très très lourd, pesant et décourageant, c'est pas les élèves tant qui sont qui démotivent c'est cette lourdeur on peut dire administrative qui est là...

155

Moi : Environnementale...

Interlocutrice : Voilà et on se demande vraiment si on n'est pas un peu « maso » de vouloir faire des choses avec les élèves alors qu'on n'a pas forcément, je ne demande pas forcément de reconnaissance ni de l'administration rien, parce que j'estime que cela fait partie de mon boulot mais franchement on a l'impression d'être dans un relais et quand on passe le bâton il tombe.

160

Moi : C'est une très belle conclusion.

Interlocutrice : Voilà ! (rire)

165

Moi : Merci beaucoup d'avoir répondu à mes questions.

Interlocuteur : De rien, avec plaisir.

Annexe H : Exemple d'une fiche de manifestation du lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme d'Occitanie de Toulouse

<b>Lycée hôtelier :</b> ..... ..... .....	<b>MANIFESTATION DANS L'ETABLISSEMENT</b> <i>À remettre au secrétariat de Monsieur le Proviseur</i> <b><u>Nom de la personne du lycée ayant été sollicitée</u></b>	<b>Date :</b>
--	--	---------------

**Toute demande doit être étayée par un fax ou un courrier donnant toutes les précisions puis remise au chef d'établissement pour accord et signature après avoir pris l'attache du proviseur-adjoint pour les salles et des chefs de travaux dans le cas où un café d'accueil ou des repas seraient pris dans l'établissement**

<b>Organisme demandeur</b> (interlocuteur privilégié) <i>Préciser l'adresse pour paiement</i>			
<b>Objet de la manifestation</b> (ex. : séminaire, réunion syndicale, ...)			
<b>DEROULEMENT DE LA MANIFESTATION</b>			
<b>Personnalité(s) présente(s)</b>			
<b>Date de la manifestation</b>		<b>Semaine</b>	
<b>Horaires de la manifestation</b>			
<b>Nombre de personnes</b> (joindre une liste des personnes présentes)			
<b>BESOINS EN PRESTATIONS</b>			
<b>Nombre de salle(s)</b>			
<b>Numéro(s) des salles</b>			
<input type="checkbox"/> <u>Café seul</u> – 1 € (1) <input type="checkbox"/> <u>Café + Viennoiserie</u> – 1,50 € (1) <input type="checkbox"/> <u>Café + Viennoiserie + jus de fruits</u> – 2 € (1) <input type="checkbox"/> <u>Pause (eau + jus de fruits)</u> – 1,50 € (1) <input type="checkbox"/> <u>Buffet</u> selon devis (1) <p align="center">➔ <b>Voir avec le chef des travaux</b></p>		<b>Repas (1) (nombre) :</b> <input type="checkbox"/> <u>Self (le midi)</u> personnes extérieures (2) – 7,50 € <input type="checkbox"/> <u>Repas spéciaux avec devis</u> (2) Prix par client : ➔ <b>Pour l'École Buissonnière, le restaurant d'application, les repas spéciaux et les autres formules voir avec le chef des travaux.</b>	
<b>Facturation des salles (1)</b>			
➔ Location : salle polyvalente, cuisines, restaurants, salle de réunion, hôtel – 175 € ➔ Location salle de classe – 45 € ➔ Nettoyage des salles – 30 €			
<b>Incidence sur le service de restauration self</b>			
<b>Demande de matériel</b>			

(1) rayer les mentions inutiles – (2) cocher la case correspondant à votre choix

Destinataires :

- |                   |                          |                              |                          |
|-------------------|--------------------------|------------------------------|--------------------------|
| Proviseur-adjoint | <input type="checkbox"/> | Infirmier                    | <input type="checkbox"/> |
| Intendante        | <input type="checkbox"/> | Loge                         | <input type="checkbox"/> |
| Chef de travaux   | <input type="checkbox"/> | Agent chef                   | <input type="checkbox"/> |
| C.P.E.            | <input type="checkbox"/> | <u>Autres (à préciser) :</u> |                          |
|                   |                          | Lingerie                     | <input type="checkbox"/> |
|                   |                          | Économat                     | <input type="checkbox"/> |

A....., le

Le Proviseur,

## BIBLIOGRAPHIE

---

### LES OUVRAGES :

BARDIN Laurence. *L'analyse de contenu*. 2e édition « Quadrige ». Paris : Éditions PUF, 2013.

BORDALLO Isabelle, GINESTET Jean-Paul. *Pour une pédagogie du projet*. Paris : Édition Hachette Éducation, 1993.

BOUTINET Jean-Pierre. *Anthropologie du projet*. 2e édition. Paris : Éditions PUF, 2012.

BROCH Marc-Henry. *Travailler en équipe à un projet pédagogique*. Lyon : Édition Chronique Sociale, 2004.

BRU Marc, NOT Louis. *Où va la pédagogie du projet ?* 2e édition. Toulouse : Éditions Universitaires du sud, 1991.

CARIOU Jean-Jacques. *Dictionnaire de marketing hôtellerie tourisme restauration*. Paris : Éditions BPI, 2005.

CHARPENTIER Jacky, COLLIN Bernard, SCHEURER Édith. *De l'orientation au projet de l'élève*. Paris : Édition Hachette Éducation, 1993.

COUDRAY Léandre. *Lexique des sciences de l'éducation*. Paris : Éditions E.S.F, 1973.

DE LANDSHEERE Viviane et Gilbert. *Définir les objectifs de l'éducation*. 7e édition. Paris : Éditions Presses Universitaires de France, 1991.

DE SINGLY François. *Le questionnaire*. 3e édition. Paris : Éditions Armand Colin, 2012.

DESMET Huguette, POURTOIS Jean-Pierre. *Épistémologie et instrumentation en sciences humaines*. Paris : Éditions Mardaga, 1988.

FENOUILLET Fabien, LIEURY Alain. *Motivation et réussite scolaire*. 2e édition. Paris : Éditions DUNOD, 2007.

(1) HUBER Michel. *Apprendre en projets*. 2e édition. Lyon : Édition Chronique Sociale, 2005.

(2) HUBER Michel. *Conduire un projet-élèves*. Paris / Évreux : Édition Hachette Éducation, 2005.

JEUGE-MAYNART Isabelle et al. *Dictionnaire le petit Larousse 2008*. Paris : Édition Larousse, 2007.

LA BORDERIE René, MORANDI Franc. *Dictionnaire de pédagogie*. Tours : Édition Nathan, 2006.

LONGHI Gilbert. *Dictionnaire de l'Éducation*. Paris : Édition Vuibert, 2009.

PRZESMYCKI Halina. *Pédagogie différenciée*. Paris : Édition Hachette Éducation, 1998.

RAYNAL Françoise, RIEUNIER Alain. *Pédagogie : dictionnaire des concepts clés*. 5e édition. Paris : Éditions E.S.F, 2005.

VAN DER MAREN Jean-Marie. *Méthodes de recherche pour l'éducation*. 2e édition. Bruxelles : Éditions De Boeck Université, 1996.

VASSILEFF Jean. *La pédagogie du projet en formation Jeunes et Adultes*. Lyon : Édition Chronique Sociale, 1991.

VIAL Jean. *Pédagogie du projet (essai de rationalisation du travail éducatif)*. Paris : Éditions Institution national de recherche et de documentation pédagogiques, 1976.

WALLON Henri. *Les Origines de la pensée chez l'enfant*. 2e édition. Paris : Éditions PUF, 1945.

### **LES ARTICLES DE REVUES :**

BENAS - REBEYROL Sandrine et al. Dossier Décrocheurs, décrochés. *Cahiers pédagogiques*, mars-avril 2012, n°496, p. 10.

I.R. Le lycée viticole d'Amboise mise sur le primeur. *Le journal la Nouvelle République*, novembre 2012 [en ligne]. Disponible sur : <<http://tinyurl.com/cgyrzhc>>. (Consulté le 20-11-2012).

JARRAUD François. Creutzwald : Comment la pédagogie de projet peut donner du sens à la réforme du lycée. *Le café pédagogique*, 2011 [en ligne]. Disponible sur : <<http://tinyurl.com/ax84a3k>>. (Consulté le 16-2-2013).

Le blues du secondaire: la motivation au plus bas. *Le journal La Presse*, février 2013 [en ligne]. Disponible sur : <<http://tinyurl.com/a3d9tj8>>. (Consulté le 23-2-2013).

MAGA Haydée. Apprendre à travers des projets : pourquoi ? comment ? *Source Internet*, 2005, p.6-7 [en ligne]. Disponible sur : <[http://francparlerioif.org/FP/dossiers/projets\\_introduction.htm](http://francparlerioif.org/FP/dossiers/projets_introduction.htm)>. (Consulté le 30-09-2012).

REVERDY Catherine. Des projets pour mieux apprendre ? *Institut français de l'éducation*, Février 2013, n°82, p.1 [en ligne]. Disponible sur : <<http://ife.ens-lyon.fr/vst/DA-Veille/82-fevrier-2013.pdf>>. (Consulté le 23-2-2013).

### **LES DOCUMENTS ÉLECTRONIQUES :**

Académie de Reims - Inspection de l'Enseignement Technique. *Rénovation de l'Enseignement Professionnel : Pluridisciplinarité, Transdisciplinarité, Interdisciplinarité* [en ligne]. Disponible sur : <[web.ac-reims.fr/datice/ppcp/intertransdiscip.doc](http://web.ac-reims.fr/datice/ppcp/intertransdiscip.doc)>. (Consulté le 25-4-2014).

FRANCE. Secrétariat général du gouvernement (SGG). *Loi n°2005-380 du 23 avril 2005 – art. 88 JORF 24 avril 2005* [en ligne]. Disponible sur : <<http://legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000000259787>>. (Consulté le 20-12-2012).

FRANCE. Ministère de l'Éducation nationale ; Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche. *Le Bulletin officiel n° 25 de juin 2000* [en ligne]. Disponible sur : <<http://www.education.gouv.fr/bo/2000/25/encart.htm>>. (Consulté le 27-2-2013).

L'hôtellerie restauration magazine. *Le blog des experts : Soirées à thèmes : nos plats régionaux sont-ils en danger au détriment de la cuisine du monde ?* [en ligne]. Disponible sur : <<http://tinyurl.com/ns5ojh8>>. (Consulté le 19-3-2014).

Rectorat de l'académie de Toulouse. *Chiffres académie de Toulouse 2013* [en ligne]. Disponible sur : <[http://cache.media.education.gouv.fr/file/Academie/54/0/academie\\_toulouse\\_en\\_chiffres\\_2013\\_262540.pdf](http://cache.media.education.gouv.fr/file/Academie/54/0/academie_toulouse_en_chiffres_2013_262540.pdf)>. (Consulté le 10-3-2014).

Site de Wikipédia. *Pédagogie / projet* [en ligne]. Disponible sur : <<http://fr.wikipedia.org/wiki/P%C3%A9dagogie>> et <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Projet>>. (Consulté le 15-1-2013).

Site de Wikipédia. *Constructivisme* [en ligne]. Disponible sur : <<http://fr.wikipedia.org/wiki/Constructivisme>>. (Consulté le 22-1-2013).

## LISTE DES TABLEAUX

---

<i>Tableau 1 : Significations du mot « pédagogie de projet » .....</i>	<i>12</i>
<i>Tableau 2 : Récapitulatif historique.....</i>	<i>15</i>
<i>Tableau 3 : Les apports de la pédagogie de projet élèves .....</i>	<i>23</i>
<i>Tableau 4 : Opposition entre une pédagogie traditionnelle et une pédagogie de projet.....</i>	<i>25</i>
<i>Tableau 5 : Répartition des répondants selon leur sexe .....</i>	<i>30</i>
<i>Tableau 6 : Répartition des répondants selon leurs âges .....</i>	<i>30</i>
<i>Tableau 7 : Récapitulatif succinct des points à vérifier lors d'un pré-test .....</i>	<i>37</i>
<i>Tableau 8 : Question n°13 .....</i>	<i>45</i>
<i>Tableau 9 : Question n°4 .....</i>	<i>47</i>
<i>Tableau 10 : Le référentiel de certification .....</i>	<i>57</i>
<i>Tableau 11 : Récapitulatif des compétences non accomplies lors de la soirée à thème.....</i>	<i>60</i>
<i>Tableau 12 : Pôle n°3 du référentiel de compétences.....</i>	<i>73</i>
<i>Tableau 13 : Extrait d'une progression pédagogique d'accompagnement personnalisé en terminale bac professionnel restaurant .....</i>	<i>75</i>
<i>Tableau 14 : Répartition des groupes .....</i>	<i>76</i>
<i>Tableau 15 : Récapitulatif du travail .....</i>	<i>80</i>
<i>Tableau 16 : Répartition des postes.....</i>	<i>81</i>
<i>Tableau 17 : Trame vierge d'une fiche de compte rendu des frais.....</i>	<i>84</i>
<i>Tableau 18 : Récapitulatif des contraintes / difficultés lors d'un projet et les solutions de remédiation .....</i>	<i>85</i>

## LISTE DES FIGURES ET SCHÉMAS

---

<i>Figure 1 : Question n°9.....</i>	<i>41</i>
<i>Figure 2 : Question n°10.....</i>	<i>42</i>
<i>Figure 3 : Question n°5.....</i>	<i>43</i>
<i>Figure 4 : Question n°12.....</i>	<i>44</i>
<i>Figure 5 : Question n°3.....</i>	<i>46</i>
<i>Figure 6 : Question n°6.....</i>	<i>48</i>
<i>Figure 7 : Question n°7.....</i>	<i>49</i>
<i>Figure 8 : Question n°11.....</i>	<i>51</i>
<i>Figure 9 : Photos de la soirée à thème .....</i>	<i>83</i>
<i>Schéma 1 : Schéma sur les différentes étapes d'une pédagogie de projet .....</i>	<i>21</i>
<i>Schéma 2 : Démarche méthodologique de la construction du questionnaire élève.....</i>	<i>35</i>
<i>Schéma 3 : Phases de construction de l'entretien semi-directif .....</i>	<i>36</i>
<i>Schéma 4 : Méthodologie d'analyse du contenu.....</i>	<i>45</i>

# TABLE DES MATIÈRES

---

<i>Remerciements</i> .....	6
<i>Sommaire</i> .....	7
<i>Introduction générale</i> .....	9

## PARTIE 1 : CADRAGE THÉORIQUE

<i>Chapitre 1. La pédagogie de projet</i> .....	12
<b>1. Définition générale</b> .....	12
1.1. Définition de la pédagogie de projet.....	12
1.2. Les différents types de projets.....	14
<b>2. Genèse de la pédagogie du projet</b> .....	15
<b>3. Les différents objectifs de cette méthode</b> .....	17
<b>4. La motivation</b> .....	18
4.1. La motivation dite « extrinsèque ».....	19
4.2. La motivation dite « intrinsèque ».....	19
<b>5. Le constructivisme</b> .....	19
<i>Chapitre 2. La démarche d'élaboration d'un projet pédagogique</i> .....	20
<b>1. Les grandes étapes d'un projet pédagogique</b> .....	20
<b>2. Quels sont les enjeux de l'utilisation de la P.P. sur les acteurs ?</b> .....	22
<b>3. Comparaison entre une pédagogie de projet et une pédagogie traditionnelle</b> .....	24
<b>4. Méthodologie de la recherche</b> .....	26
4.1. La problématisation.....	26
4.2. Les hypothèses de recherches.....	26

## PARTIE 2 : CADRAGE MÉTHODOLOGIQUE

<i>Chapitre 1. Échantillon de l'étude</i> .....	28
<b>1. Les terminales bac professionnel 2 (TPRO 2)</b> .....	29
<b>2. Les terminales bac professionnel 3 (TPRO 3)</b> .....	29
<b>3. Les enseignants</b> .....	31
<i>Chapitre 2. Outils de recueil de données</i> .....	32
<b>1. Questionnaire</b> .....	32
<b>2. Entretien</b> .....	33
<b>3. Référentiel du baccalauréat professionnel</b> .....	33
<i>Chapitre 3. Présentation de la recherche</i> .....	34

<b>1. Méthodologie de construction .....</b>	<b>34</b>
1.1. Le questionnaire élève.....	34
1.2. L'entretien semi-directif.....	36
<b>2. La phase de pré-test .....</b>	<b>37</b>
<b>3. Mode d'administration .....</b>	<b>38</b>
3.1. Auto-administré .....	38
3.2. En face-à-face .....	39
<b>Chapitre 4. Analyse des résultats .....</b>	<b>40</b>
<b>1. Le questionnaire élèves.....</b>	<b>40</b>
1.1. La représentation du « projet » par les élèves .....	40
1.2. La notion de compétences .....	43
1.3. La motivation des élèves .....	46
<b>2. L'entretien semi-directif.....</b>	<b>52</b>
2.1. La pédagogie de projet par les interviewés .....	52
2.2. La motivation élèves / enseignants.....	53
2.3. Les compétences du référentiel de baccalauréat professionnel lors d'un projet pédagogique .....	55
<b>3. Le référentiel du baccalauréat professionnel.....</b>	<b>56</b>
<b>4. Interprétation des résultats .....</b>	<b>62</b>
4.1. Le projet et la pédagogie de projet .....	62
4.2. Les compétences du référentiel .....	62
4.3. La motivation .....	63
 <b><u>PARTIE 3 : DU BILAN DE LA RECHERCHE AUX PRÉCONISATIONS</u></b>	
<b>Chapitre 1. Conclusion de la recherche .....</b>	<b>67</b>
<b>1. Validation ou non du système d'hypothèses .....</b>	<b>67</b>
1.1. Hypothèses opérationnelles.....	67
1.2. Hypothèse générale .....	68
<b>2. Analyse critique de mon travail.....</b>	<b>69</b>
<b>Chapitre 2. Préconisations pédagogiques : la soirée à thème .....</b>	<b>70</b>
<b>1. Intérêt de la démarche.....</b>	<b>70</b>
<b>2. Méthode et organisation .....</b>	<b>72</b>
2.1. La phase de préparation .....	72
2.2. La phase de réalisation .....	76
2.3. La phase d'évaluation .....	82
<b>3. Les contraintes, les difficultés et les solutions de remédiation .....</b>	<b>85</b>
<b>Conclusion générale.....</b>	<b>88</b>
<b>Tables des annexes .....</b>	<b>90</b>
<b>Annexes.....</b>	<b>90</b>
<b>Bibliographie .....</b>	<b>124</b>

<i>Liste des tableaux</i> .....	127
<i>Liste des figures et schémas</i> .....	128
<i>Table des matières</i> .....	129

## RÉSUMÉ

---

Destiné aux actuels comme aux futurs enseignants de restauration, ce mémoire de Master Enseignement et Formation en Hôtellerie-Restauration a pour objet le sujet de la pédagogie de projet. Il donne, tout d'abord, un aspect théorique (définition, commencement, objectifs etc.) lié à ce thème pour se focaliser ensuite, sur un aspect plus technique et méthodologique de la recherche en y incluant toute la démarche et les outils retenus pour cette enquête. Pour finir, ce mémoire présente un bilan général de l'étude et présente une méthode à utiliser dans la pratique de l'enseignant au sein d'un lycée professionnel en terminale baccalauréat professionnel. Cette méthode permet aux élèves (en particulier les élèves de la filière restauration) d'être plus motivés, d'acquérir des compétences au travers de l'utilisation de cette pédagogie de projet lors de leur scolarité. Afin d'en apprendre davantage sur ce thème, nous avons découvert le point de vue des apprenants d'un lycée de la région Toulousaine, ainsi qu'interviewé des enseignants de pratique restaurant...

**Mots clés :**

*Formation en restauration*

*Motivation*

*Soirée à thème*

*Pédagogie de projet*

*Référentiel de certification*