|  |
| --- |
| Fiche professeur, analyse formative N° 3 |
| **THÉME - LES ESPACES INVESTIS**  |
| **Description dans la situation  projet : FOOD TRUCK**Le nombre de partenaires invités au sein de l’établissement ou rencontrés *in situ*, que ceux-ci soient en relation directe avec la filière des élèves ou des partenaires naturels dans l’exercice du contexte professionnel, permettra de jouer sur le degré de richesse et d’ambition mis au service de la réalisation du chef d’œuvre.Il faut entendre par partenaires, l’ensemble des interlocuteurs avec lesquels les élèves, ou groupes d’élèves, rentrent en contact avec un objectif précis : * Professionnels de la filière : pour un témoignage, pour la découverte d’une technique, pour questionner (par exemple la forme juridique du Food Truck), l’histoire du ou des métiers ;
* Professionnels d’une autre filière : élèves de carrosserie d’un établissement partenaire, participation au salon « Aménager son food truck salon » ;
* Associations : par exemple, l’association « la Friche » pour une sensibilisation aux questions touchant au développement durable.
 |
| **ANALYSE****Lien avec le vade-mecum :** Partie 3.3. L’organisation pédagogique : des lieux variables (page 14)*« L’organisation privilégiera les espaces de professionnalisation ou plateaux techniques comme espaces de travail habituels pour la réalisation du chef-d’œuvre, mais elle peut inclure des temps spécifiques sur des lieux et des espaces différents : le centre de documentation en partenariat avec le professeur documentaliste, des visites (voire des temps de formation) en entreprise pour la découverte d’une technique, des visites d’espaces culturels et artistiques, etc. ».* |
| **ÉLÉMENTS DE RÉFLEXIONS****Points d’appui :**Le – au sein de l’établissement – ou - *in situ* – interroge directement les lieux de rencontre, de travail pour la réalisation du projet.* Quels espaces au sein de l'EPLE (les salles de classes, les plateaux techniques, les espaces des enseignants) ?
* Amphi ou grande salle permettant avec l’ensemble des enseignants impliqués de favoriser l’émergence du projet, pour accueillir les témoignages des professionnels invités ;
* Salles de classes des enseignants impliqués (français, histoire-géographie, mathématiques, arts appliqués) pour introduire/prolonger/développer un aspect du projet ;
* Plateaux techniques pour mettre en œuvre et réaliser les attendus de formation du référentiel professionnel induits par la réalisation du chef d’œuvre, pour accueillir un professionnel dans le cadre de la découverte d’une technique culinaire ;
* CDI : pour effectuer des recherches et exposer les travaux des élèves en lien avec la demande du CVL (créer du lien et du sens par la mise en avant des formations de l’établissement) ;
* Quels espaces hors EPLE (des visites, des déplacements dans d'autres établissements, des espaces virtuels, des Fablab, etc.) ?
* Dans une classe d’un autre établissement partenaire pour exprimer le projet et les besoins, ici avec les élèves de section carrosserie ;
* Une association, la Friche, pour une sensibilisation et une découverte au développement durable ;
* Rencontre d’un service communication pour une étude de marché, de professionnels pour les différents aménagements d’un espace professionnel tel celui d’un food truck ;
* Les pompiers pour les mesures de sécurités du Food truck et les autorisations, exercice d’incendie ;
* Un salon professionnel « St Maur Food Trucks Festival » pour découvrir et participer au titre de la mise en valeur du chef d’œuvre.

**Axes d’attention :*** Faire jouer le réseau de partenaires existants et l’interroger sur de nouvelles modalités partenariales (témoignages, techniques, visites de l’entreprise avec la classe,…).
* Profiter du temps long de réalisation du chef d’œuvre pour développer de nouveaux partenariats.
* Anticiper les attendus des rencontres, co-construire et définir avec les élèves les objectifs et questionnements pour des échanges de qualité en fonction des interlocuteurs : des professionnels, des entrepreneurs, des techniciens, des artistes.
* La planification des besoins des différents lieux et espaces est à rapprocher de la gestion du temps de réalisation du chef d’œuvre.
* Anticiper les autorisations, les coûts, les validations au conseil d’administration, des différents voyages et sorties.
 |