

Dispositif pédagogique prospective / cuisine (lycée pro)

CR Réunion Proposition de structuration du 8 juillet (Séverine Larrouy/Diane Beaulieu)

Rappel contexte

Le dispositif s'adresse à des élèves de bac pro cuisine, dans une logique de sensibilisation à la prospective : leur faire prendre conscience, de façon concrète et non anxiogène, que leur métier va profondément évoluer sous l'effet de contraintes déjà identifiables aujourd'hui (climat, ressources, eau, énergie, évolution des consommateurs...). L'objectif n'est pas de faire de la science-fiction, mais de partir de données réelles pour ouvrir un espace de questionnement libre, sans imposer une vision descendante.

Structure envisagée : un parcours en 3 grandes phases

1. **Phase d'introduction / « projection »** : poser un cadre sérieux mais engageant, familiariser les élèves avec la démarche prospective sans forcément la nommer, traduire le diagnostic de façon intelligible et incarnée (par exemple via un témoignage vécu ou un détournement de « conférence inaugurale sur le futur »). Le but est de créer un léger décalage, sans tomber dans le catastrophisme ni dans le déni.
2. **Phase de conception et d'expérimentation** : les élèves travaillent par groupes thématiques (petit-déjeuner, snack, repas du soir...) selon un même processus décliné en actions logiques de création d'une recette : *choix du plat / conception → approvisionnement / préparation des ingrédients, → cuisson → consommation, conservation et valorisation des restes*. Des contraintes concrètes (eau, chaleur, déchets, équipements, tenue vestimentaire...) sont introduites progressivement plutôt que toutes en même temps.
3. **Phase de mise en cohérence et de restitution** : un temps collectif d'analyse fait émerger les nouveaux paradigmes du métier à partir des productions des groupes, avec un comparatif entre ce que les élèves ont perçu et ce que révèle le diagnostic initial.

Outils transversaux évoqués

- **Une grille de lecture/évaluation** de recette, fondée sur des critères (chaleur produite, eau, froid, ingrédients, travail, équipements, approvisionnement, consommateurs, savoir-faire), servant à la fois de contrainte de jeu pendant l'atelier et de synthèse finale applicable au quotidien.
- **Un questionnaire en début et fin de parcours** (« Comment définiriez-vous le futur ? » et une question équivalente sur la recette), inspiré d'une expérience menée lors d'un summer camp à l'université de Créteil, pour mesurer l'évolution de la compréhension et du rapport émotionnel des élèves. Idée : Cela pourrait prendre la forme d'un exercice de type « lettre de motivation / démotivation » (clin d'œil au travail de Julien Prévieux), sous forme simplifiée de listes d'arguments pour/contre le métier, en début et fin de parcours — utile aussi bien comme outil pédagogique que comme production réutilisable par les élèves (entretiens, Parcoursup).
- **Des témoignages de terrain sur des situations extrêmes déjà vécues** (exemple partagé : gestion d'un événement de 2 500 couverts au château de Versailles, avec canicule, panne de camion frigorifique et orage soudain), pour ancrer concrètement l'idée que le métier n'est pas préparé à ces ruptures. Ce temps serait plutôt positionné en milieu de parcours,

une fois que les élèves ont commencé à développer leurs propres questionnements, pour ne pas orienter leur réflexion trop tôt.

Points encore en discussion

- **La piste d'un format « exposition »** (à la manière du projet Futurons ou de l'expo à la Villette sur le repas du futur) peu adaptée en soi, mais la méthode utilisée par ces projets mérite d'être creusée.
- **Le niveau exact de transmission** (jusqu'où aller dans les notions de prospective) reste à préciser collectivement

Prochaines actions à mener

1. Formaliser la proposition de trame: mettre par écrit, sous forme simple, les grandes étapes du parcours, avec pour chacune une estimation du temps nécessaire (approche type tableau/rétroplanning)
2. Identifier des intervenants potentiels ayant vécu des situations extrêmes en cuisine/restauration/traiteur, pour un témoignage à intégrer en milieu de parcours (mobilisation des réseaux professionnels, dont ceux de Johanna).
3. Poursuivre la réflexion sur le format de restitution finale (mise en cohérence collective, comparatif avec le diagnostic), sans trancher définitivement sur un format de type exposition. (non urgent)
4. Rétroplanning / organisation