

Réflexion sur le Chef d'œuvre La place des langues



Région académique
OCCITANIE





LE CHEF D'ŒUVRE DANS L'ESPRIT DE LA RÉFORME

« œuvrer ensemble aux talents de chacun »

Le chef-d'œuvre est une démarche de réalisation **concrète** et l'aboutissement d'un projet **pluridisciplinaire collaboratif** (de type individuel ou collectif)

EG et EP
alternativement

compétences
transversales
(dont le
numérique) et
professionnelles

prend
appui sur
les
spécialités

Valoriser les compétences
développées et traduire de son
engagement personnel

Concrétisation d'une **démarche
personnelle** de l'élève au
travers d'une réalisation
ambitieuse

Autonomie
progressive

Pédagogie de
projet

Essais et
erreurs

Autre façon de
mobiliser des
savoirs et des
compétences

Alimente les
parcours éducatifs

Compétences sociales, relationnelles
Solidarité, collaboration, partage, persévérance

Public :

- Elèves et apprentis de CAP 1^{ère} et 2^{ème} année (Attention cas particulier CAP 1 an)
- Elèves et apprentis de BAC PRO en classe de 1^{ère} et terminale.

- « Le chef-d'œuvre est une démarche de réalisation **très concrète** qui s'appuie sur les compétences transversales et professionnelles travaillées dans sa spécialité par l'élève ou l'apprenti. Il est l'aboutissement d'un projet **pluridisciplinaire** qui peut être de type **individuel ou collaboratif**. » Les langues vivantes peuvent y contribuer.
- <http://eduscol.education.fr/cid133260/transformer-le-lycee-professionnel.html>

« Conception,
réalisation,
présentation et
valorisation » d'un
produit fini, d'un objet,
d'une maquette, d'un
prototype, d'un concept
.... »

- **Selon les spécialités** et le niveau de classe CAP ou BAC PRO, la finalité et la présentation du chef d'œuvre pourra donner lieu à l'organisation d'un événement culturel ou sportif, d'une manifestation, d'une exposition, d'un salon, d'un spectacle, à la création d'un décor, d'une entreprise virtuelle, à la participation à un concours régional, national, international, ...
- **Sur les deux années de projet** (sauf cas CAP 1 an), il conviendra d'assurer une traçabilité et un échéancier, ce pourra donner lieu à la création d'un document de suivi en ligne, à la rédaction d'un texte, d'un journal, d'un site internet, d'un film, de planches créatives ou de tendances, d'un carnet de route, de fiches bilans ...

Planification

Vadémécum:

https://cache.media.eduscol.education.fr/file/fam_metiers_et_R_pedagogiques/40/4/Vademecum_realisation_chef_d_oeuvre_1081404.pdf

L'équipe pédagogique peut réaliser un tableau de bord afin d'assurer le suivi des actions.

| Plan opérationnel prévisionnel de la réalisation | | | | | | | |
|--|-----------|-------------|---------------------|---------------------------------------|-------------|------------|--------------------------|
| objectifs | activités | responsable | ressources humaines | ressources matérielles et financières | partenaires | calendrier | Ajustement et évaluation |
| | | | | | | | |



- Réunions professeurs
- élèves
- Analyse du besoin
- Recherche d'informations



- Brainstorming
- Lister les acteurs
- État des compétences visées
- Calendrier, Planning
- Activités disciplinaires et interdisciplinaires
- Budget/ressources
- Lieu de stockage des informations, des productions (place des outils numériques)
- Ressources pour valoriser et communiquer



- Organisation et suivi
- Élaborer des fiches de suivi des activités
- Réaliser des bilans intermédiaires
- Concevoir un livret de bord élèves
- Conserver les documents élèves
- Concevoir des grilles d'évaluation et de suivi des activités



- Élaborer une fiche d'appréciation collective et individuelle du chef d'œuvre
- Réaliser des documents de communication, de présentation orale ou écrite
- Mobilisation des outils numériques
- Présentation

Exemple: Chef d'œuvre MASTERCHEF

Professeurs : PLP cuisine, restauration, Arts Appliqués, Maths sciences

Section : CAP Cuisine / Commercialisation et Services BAC PRO Hôtellerie Restauration

Objectifs Année 1 :

Découvrir d'autres cultures à travers l'art culinaire.

Réaliser une recette culinaire originaire d'un pays étranger (LV) en utilisant une recette en langue étrangère. Technicité référentiel compétences professionnelles.

Objectifs Année 2 :

Présenter en LV un menu complet composé de mets originaires d'un pays étranger à des clients

Composer une carte de menu bilingue.

Valoriser les produits proposés sur le site du lycée (capsules vidéos à déposer sur site lycée/ présentation menu et restaurant d'application).

CO-EVALUATION : 5 matières pour suivre et évaluer les acquis en termes de compétences professionnelles et transversales.

EXEMPLES PAR FAMILLE METIERS

Métiers de la construction durable, du bâtiment et des travaux publics

-Réaliser un film type "c'est pas sorcier" à l'attention de jeunes ou d'enfants de langues diverses, afin d'expliquer les avancées techniques en matière de construction durable, intégrer des témoignages de chercheurs en VO et réaliser sous-titrages etc....idem pour filières électricité. réaliser de petites expériences...(Valorisation de ces filières).

-Créer une capsule vidéo à destination de correspondants ou partenaires étrangers pour mettre en valeur la construction réalisée au sein de l'établissement. A déposer sur l'ENT.

Métiers de la gestion administrative, du transport et de la logistique

-Transport : les grandes zones portuaires, les ports secs (CF Port sec Barcelone), réalisation d'une vidéo interactive avec des interviews...carte du monde, etc...

- Prendre en charge et accompagner le projet d'une école (projet culturel par exemple avec visite ou voyage à la clef, ou à la découverte d'un artiste étranger)...

Métiers de la relation client

-Créer une plateforme d'échanges, type entreprise virtuelle, envisager des échanges avec des partenaires étrangers (témoignages entrepreneurs, etc...) et présenter le concept et son intérêt.

-Envisager de valoriser son territoire, sa ville, son village (ex: guidage en LV sur une voie verte, chemins balisés...capsules vidéos pour expliciter la visite de certains lieux ou monuments dans une ville...) partenariat avec Mairie, Office Tourisme, association culturelle ou sportive