Exemple de scénario d’apprentissage à distance

Assurer le service d’un menu

Préalable : Pour pouvoir assurer cet apprentissage, l’enseignant doit être capable d’utiliser les outils numériques proposés et de conseiller, voire intervenir lorsqu’un élève se sentirait en difficulté face à ces outils.

# Temps 1 - Synchrone - En visioconférence – Des consignes Communication des objectifs de l’apprentissage

1. Communication des objectifs de l'apprentissage
	1. Préparer les apprentissages afin de réaliser un menu (à l'école)
2. Communication des supports documentaires
	1. Vidéos en suivant ces liens :

Cellule de vulgarisation AFSCA <http://www.afsca.be/cva/publications/>
Techno resto: <http://technoresto.org/tr/index.html>

1. Communication de la tâche et des consignes
On attend de toi
	1. Que tu réalises une fiche sur base du menu de cuisine, reprenant les allergènes que tu pourrais communiquer aux clients le cas échéant.
	2. Que tu réalises la liste de 6 fromages (3 belges et 3 français).
	3. Que tu établisses l’accord « boissons-mets » en justifiant cet accord sur base du menu à servir (cfr. menu cuisine)
	4. Que tu réalises ce travail dans les délais impartis .
2. Communication des modalités pour la réalisation des tâches et la communication des productions écrites
	1. Le temps de réalisation de ces tâches est d'environ 3 X 50 minutes
	2. Tu as le choix entre : traitement de texte, tableur, photo ou scan de ton travail manuscrit
	3. M’envoyer les productions pour le xx/xx/2020 sur à mon adresse mail : monsieur.prof@école.be ou sur l’ENT de l’école
3. Communication des modalités pour l’évaluation
	1. Les élèves reçoivent le lien du support qui permettra d'évaluer la qualité des apprentissages. Ce lien ainsi que le lien de la visioconférence d’évaluation seront activés au moment déterminé et communiqué pour le temps 3

# Temps 2 - Asynchrone : Réalisation individuelle de la tâche et accompagnement en ligne sur demande de l’élève

1. Pendant la réalisation de la tâche, l’enseignant est à disposition des élèves par visioconférences à programmer selon un agenda annoncé en envoyant un SMS au 0123/45.67.89
2. Le temps de tutorat permet d'expliciter des consignes, résoudre des difficultés liées à la manipulation des outils numériques ...
3. Au terme de ce ou ces moments, les élèves doivent envoyer leurs productions selon les modalités précisées pendant le temps 1.

# Temps 3 – Synchrone ou asynchrone : Dispositif d'évaluation de la qualité des apprentissages

1. Au moment communiqué préalablement, les élèves doivent accéder au formulaire d’évaluation via le lien qui n'est actif qu'à ce moment précis et pour une durée déterminée. Ce temps 3 est suffisamment distant du temps 2 de manière à permettre à l'enseignant d'apprécier la qualité des productions.
2. La grille de vérification des productions sera envoyée au moment opportun (ou mise à disposition sur le site de l’école via ce lien : …)
3. Au moment fixé, les élèves se connectent à la visioconférence (situation synchrone) selon les modalités précisées au point 1. Ils répondent pendant 10 minutes à une série de questions qui permettent de vérifier si les apprentissages sont en place.
4. Autoévaluation

# Temps 4 - Synchrone : Structuration des apprentissages – remédiation – consolidation – dépassement

1. Pendant ce temps, sur la base des vérifications des productions et des autoévaluations, la structuration est un moment pour fixer et/ou consolider les apprentissages visés.
2. Cette structuration prend la forme qui est familière à l'enseignant (fiches, notes dans un cahier...)
3. Cette structuration porte sur les fonctions « 5, 7 et 10 » du programme « Hôtelier - Restaurateur »
	1. Au niveau des savoirs :
* La connaissance (origine, fabrication, particularités, coûts des produits (fromages, vins, bières, …)
* La connaissance du matériel
* L’élaboration d’un menu (en tenant compte des particularités)
* Les allergènes (AFSCA)
* La réalisation d’un plateau de fromage
* L’accord boissons-mets
* Le calcul du prix de revient
* Les bons de commande
	1. Au niveau des aptitudes :
* Rédiger une fiche technique de présentation d’un plateau de fromages de familles différentes.
-Cette fiche précisera :
 \* l’origine,
 \* le type de pâte,
 \* le type de croûte
 \* et l’accord « boissons ».
-Tu préciseras le coût unitaire pour ce plateau de fromages (garniture comprise en précisant l’origine des prix).
* Etablir la liste des allergènes pour chaque mets servi (y compris les fromages et leurs garnitures):
- utilisation de l’outil informatique.
- Site AFSCA
* Etablir les bons de commande pour les fromages, boissons (vins, bières, …) :
- les types d’aliments et de boissons répartis selon les fournisseurs
* Rédiger une fiche reprenant les accords « boissons – mets » en te référant aux menus proposés dans le cadre de l’exercice de cuisine :
- pour chaque proposition de boisson :
 \* définir l’origine/région, le(s) cépages ou houblon(s) utilisés, la fabrication et le cas échéant, les particularités du produit.