Exemple de scénario d’apprentissage à distance

Assurer la préparation 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/>  
chefsimon : <https://chefsimon.com/techniques>

1. Communication de la tâche et des consignes :
   1. On attend de toi que tu réalises une fiche technique de réalisation complète en respectant les mesures d’hygiène des aliments (T° de conservation), en mentionnant les présences d’allergènes pour chaque préparation et en précisant les différentes techniques reprises dans le menu choisi.
2. Communication des modalités pour la réalisation des tâches et la communication des productions
   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](mailto:monsieur.prof@école.be) ou sur l’ENT de l’école
3. Communication des modalités pour l’évaluation de la qualité d’apprentissage :
   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 onctions « 4, 6 et 8 » du programme « Restaurateur »
   1. Au niveau des savoirs :

* La connaissance des produits et leur classification
* La connaissance du matériel
* L’élaboration d’un menu (en tenant compte des particularités)
* Les allergènes (AFSCA)
* La réalisation d’une fiche technique
* Le calcul du prix de revient
* Les techniques de découpe, de cuisson, d’assemblage et de conservation
  1. Au niveau des aptitudes :
* Rédiger une fiche technique de réalisation reprenant :  
  - les différentes préparations ;  
  - la liste des matières premières et du matériel ;  
  - le coût des aliments  
  - la chronologie des étapes de fabrication en respectant les priorités (Temps de cuisson, …).
* Etablir la liste des allergènes :  
  - utilisation de l’outil informatique.
* Etablir les bons de commande :  
  - les types d’aliments.