

**IUFM
Académie de Montpellier**

RIFATERRA Fabienne

Site de Montpellier

AU MENU AUJOURD'HUI : LES MATHÉMATIQUES

Ou

**Comment utiliser des activités d'hôtellerie pour intéresser les
élèves aux Mathématiques ?**

Discipline concernée : Mathématiques
Classe concernée : Terminale BEP Hôtellerie
Etablissement : LP HOTELIER MARIE CURIE
30270 Saint Jean du Gard

Tuteur du mémoire : Patrick AUBERT
Assesseur : Philippe FROMAGER

Année universitaire 2000-2001

RESUME

Ce mémoire traite de la difficulté d'enseigner les mathématiques dans un lycée hôtelier.

Il relate :

- des expériences faites pour essayer de modifier l'image du professeur de mathématiques au sein d'une classe de BEP
- la tentative d'utiliser des activités d'hôtellerie pour construire une activité mathématique.

MOTS CLES :

- Hôtellerie
- Mathématiques
- Motivation
- Intérêt

ABSTRACT

This report deals with the difficulty in teaching mathematics in a hotel management school. It reports experiments conceived in order to try to improve the picture of Maths teachers in a class preparing a "BEP" (in French Vocational Training Certificate). In that paper, we also talk about the attempting of using hotel activities in order to generate Maths activities

KEY WORDS :

- Hotel business
- Mathematics
- Motivation
- Interest

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier tout particulièrement mon tuteur Monsieur Patrick AUBERT qui m'a écouté et soutenu tout au long de cette année scolaire.

J'adresse aussi mes remerciements à Monsieur Claude MILAN sans qui il m'aurait été difficile de mener à bien ce mémoire ainsi que Madame Jacqueline DOMERGUE pour sa collaboration.

SOMMAIRE

Partie 1

Introduction Page 3

I Constat initial

1.1 Contexte Page 4

1.2 Problématique Page 5

II Méthodologie

2.1 Comment essayer de modifier « l'image du professeur de Maths » Page 7

2.1.a) Objectifs Page 8

2.1.b) Description de la séance Page 9

2.1.c) Bilan de la séance Page 10

2.2 Utiliser des activités d'hôtellerie dans un cours de mathématiques

2.2.a) Présentation de l'activité et des objectifs Page 11

2.2.b) Description de la séance Page 12

2.2.c) Bilan du travail effectué par les élèves Page 16

III Evaluation Page 17

Conclusion Page 19

Partie 2

Introduction Page 20

I Avant la période de formation

1.1 Au niveau professionnel Page 21

1.2 Au niveau des cours de mathématiques Page 22

II Pendant la période de formation

2.1 Au niveau des cours de mathématiques Page 23

2.2 Au niveau professionnel Page 23

III Après la période de formation

3.1 Au niveau des cours de mathématiques Page 24

3.2 Au niveau professionnel Page 25

Conclusion Page 26

Bibliographie Page 27

Annexes Page 28

INTRODUCTION

Enseigner, voilà le métier auquel nous nous sommes destinés. Certes nous savons que ce n'est pas en soit une tâche facile mais qu'en contre partie nous pouvons recevoir et apprendre énormément. Oui mais voilà, comment arriver à gérer cette fonction quand on est novice ? Comment arriver à intégrer la pédagogie dans nos cours quand on n'a aucune expérience ? C'est le grand défi qui nous est lancé en tant que stagiaire.

Cette année j'ai en responsabilité au Lycée hôtelier Marie Curie une classe de terminale BEP dans laquelle j'enseigne les mathématiques. Cette classe de 26 élèves est particulièrement agitée et divisée. Cela peut s'expliquer par le fait qu'elle est composée de deux groupes à options différentes :

- un groupe avec l'option hébergement
- un groupe avec l'option restaurant.

Ces deux groupes sont réunis pour l'enseignement général. Mais en plus du comportement de certains élèves il y a un manque d'intérêt de cette classe pour les mathématiques. C'est pourquoi motiver les élèves pour arriver à travailler le mieux possible est devenu un des grands défis de l'enseignement actuel.

Comment réagir face à l'échec en mathématiques et à son cortège d'inhibition, de dégoût
Ce mémoire s'inscrit dans une perspective de remettre en valeur les mathématiques dans une classe de BEP hôtellerie grâce à l'utilisation d'activité d'hôtellerie. Certes prétendre changer des élèves par un coup de « baguette magique » ne peut-être qu'illusoire ou même mensonger. Je ne me permettrai donc pas de proposer une telle chose. Je pense cependant qu'il est possible d'expérimenter un autre cadre de travail et de renvoyer aux élèves hôtelier une autre image des mathématiques.

A travers ce mémoire je vais donc essayer d'utiliser des activités d'hôtellerie pour faire des mathématiques et pour essayer de donner à mes élèves une nouvelle « image du professeur de maths ».

I CONSTAT INITIAL

1. 1 Contexte

Le problème auquel je suis confrontée avec cette classe de BEP hôtellerie est le suivant : la majorité des élèves ne sont pas intéressés par les mathématiques et ne font aucun effort pour apprendre. Pour essayer de justifier ce comportement ils invoquent principalement deux raisons.

La première est « la raison classique » puisqu'ils se disent « nuls en maths », « qu'ils n'y comprennent rien » et ce depuis toujours. D'ailleurs certains répondent que s'ils étaient bons en maths ils le seraient sûrement aussi en français et donc ils ne se trouveraient pas dans un lycée professionnel mais dans un lycée général.

La seconde raison qu'ils donnent est la suivante : ils ne voient pas vraiment l'utilité des mathématiques dans les métiers auxquels ils se destinent. Et pour se justifier ils font des réflexions telles que : « *A quoi va nous servir le théorème de Pythagore, l'étude des fonctions ?* ».

De plus l'intérêt des mathématiques ne peut-être motivé ni par l'emploi du temps de cette classe ni par l'examen. En effet il est difficile de rendre attractive les mathématiques quand on ne les enseigne qu'une heure par semaine et qu'elles ne représentent qu'un faible coefficient par rapport aux matières professionnelles.

1. 2 Problématique :

La question que l'on peut donc se poser est la suivante : comment arriver à motiver des élèves de lycée hôtelier aux mathématiques ? "Comment les sortir de la cuisine ?"

Ce souhait est d'autant plus justifié que lorsque l'on rencontre nos mêmes élèves dans la réalisation de leurs travaux pratiques (réalisation de mets par exemple) nous nous trouvons face à des personnes qui manifestent une grande finesse et de grandes capacités. Ce qui est donc frustrant c'est de voir ces même élèves refuser presque systématiquement de mettre leurs capacités à l'œuvre des mathématiques.

C'est pourquoi "la démotivation apparaît donc non comme une fatalité irrémédiable, mais comme un lieu où l'enseignant prend une part active, en renvoyant une autre image à l'élève que celle dont il a trop souvent l'habitude." (1) .Il est vrai que la question de la motivation fait l'objet de nombreuses recherches et ce depuis plusieurs années.

Aujourd'hui on situe plutôt la motivation comme la relation entre la personne et son environnement. La démotivation des élèves naîtrait de leurs perceptions du système scolaire et de ses évaluations ainsi que de l'image que l'école leur renvoie .

On pourrait essayer d'analyser les principales perceptions des élèves, chercher d'éventuelles causes de démotivation. Mais compte tenu du contexte je pense que la question qui se pose plus que celle de la motivation est : comment arriver à valoriser les mathématiques dans le secteur hôtelier ? Car « un élève ne sera pas motivé si on ne réussit pas à l'amener à un certain niveau d'identification c'est à dire s'il ne pense pas que les conséquences de ce qu'il fait sont importantes pour lui .» (2)

De plus si on arrive à montrer à ces élèves que les mathématiques peuvent leur être utiles et ne sont pas systématiquement inintéressantes, peut-être que certains élèves qui sont en échec en mathématiques arriveront à se dire : « mes résultats sont insuffisants jusqu'à présent mais aujourd'hui, si je change ma façon de regarder cette situation, je peux peut-être progresser dans cette matière ? » (3)

C'est pourquoi pour intéresser mes élèves aux mathématiques j'ai basé mes objectifs sur la communication. En effet la réception d'un message dépend des représentations que l'élève s'est déjà faites sur la discipline mais elle dépend aussi de son niveau de connaissances antérieures et du climat qui règne dans la classe.

La première piste que j'ai envisagée est indirectement liée aux mathématiques puisqu'il s'agit d'une intervention dans une séance de PPCP (*Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel*). L'objectif étant de découvrir le professeur de mathématiques dans un contexte différent de celui de la classe du mardi matin. J'espère ainsi susciter l'intérêt de mes élèves en communiquant avec eux sur un sujet qui les passionnent nettement plus que les mathématiques.

Car comme le dit Bruno Olivier : « *On communique toujours pour obtenir quelque chose : obéissance, reconnaissance, transformation de l'autre ou d'une partie de la réalité au travers même du partage des connaissances. Le pédagogue ne peut, à aucun moment, l'oublier : il doit en effet, par l'action de ses paroles, transformer l'élève qui est un bien réel, mais aussi assurer sa part de pouvoir, négocier des structures, donner des consignes, imposer des valeurs, des modes de fonctionnement et des représentations.* » (4)

La seconde piste envisagée sera d'introduire un cours de mathématiques à partir de documents utilisés dans leurs cours de restaurant.

Globalement, l'objectif que je me donne est de permettre aux élèves de se sentir davantage à l'aise en mathématiques et avec les mathématiques.

II METHODOLOGIE :

2.1 Comment essayer de modifier « l'image du professeur de maths »?

A priori la tâche est loin d'être facile. Pour essayer de trouver quelques solutions j'ai dû me demander quels étaient les moyens à ma disposition. Au départ je n'avais pas vraiment d'idées jusqu'au jour où j'ai trouvé dans mon casier un mot du professeur de restaurant qui me demandait si je voulais participer au PPCP de ma classe de BEP qui avait pour titre : *Réaliser un service avec le chef et le maître d'hôtel du Relais et Château « Le vieux Castillon »*.

A première vue le titre du projet semblait ne pas laisser de place aux mathématiques et qui plus est au professeur de maths. Après réflexion et compte tenu des difficultés que je rencontrais avec cette classe, je me suis dit : « il est évident qu'on ne peut introduire des mathématiques dans un tel projet en revanche le professeur de maths lui peut participer et s'investir dans ce PPCP ».

Le PPCP, voilà le moyen qui va me permettre d'essayer de modifier l'image des enseignants de mathématiques au sein des élèves de cette classe.

J'ai donc pris contact avec le professeur pilote de ce PPCP pour étudier dans quelles mesures je pouvais intervenir dans ce projet. D'abord surpris par une réponse positive de ma part, il fut ensuite intéressé par ma démarche quand je lui ai exposé mes attentes et mes objectifs par rapport à ma participation à ce projet.

2.1.a) Objectifs :

Ma participation dans ce projet a pour objectif de montrer aux élèves que leur professeur de mathématiques s'intéresse à eux et peut faire autre chose que de leur donner des cours de mathématiques. J'attends ainsi leur donner une autre image de moi le « prof de maths » et indirectement des mathématiques. Et en retour j'espère obtenir d'autres comportements en cours.

Je vais donc faire un rapide descriptif du projet ainsi que ce que l'on attend de moi.

Ce projet concerne deux classes de BEP et se déroulera en trois parties (de décembre à mai). La première partie (de décembre à février) est la préparation d'une argumentation commerciale sur la base de la carte du restaurant sous la forme d'un dossier, puis mise en situation sous contrôle du maître d'hôtel.

La deuxième partie (de février à mars) est la préparation du déjeuner qui se déroule avec le maître d'hôtel et le chef du restaurant. La troisième partie (de mars à mai) est la réalisation du déjeuner avec un montage vidéo.

Je vais donc intervenir dans la première partie. Celle-ci se déroule en quatre phases. Les deux premières phases constituent la remise et la correction d'un dossier sur l'étude de la carte du restaurant.

La troisième dans laquelle j'interviens est une préparation à la mise en situation.

La quatrième phase est une mise en situation avec le maître d'hôtel du restaurant et montage vidéo. Mon rôle sera de jouer une cliente qui sera tantôt : une femme d'affaire, une vacancière, une végétarienne. Ceci dans le but de préparer les élèves à une mise en situation.

Pour participer efficacement à ce projet, j'ai au préalable étudié la carte de ce restaurant et j'ai feuilleté des revues sur le sujet.

Ma participation en tant que telle s'arrête ici car les deux parties restantes du projet ne peuvent faire intervenir que les enseignants de professionnel. Cependant je compte suivre à terme ce projet et participer à la réalisation du déjeuner final.

2.1.b) Descriptif de la séance :

Mon intervention a eu lieu le jeudi 22 février 2001 au restaurant panoramique du lycée. Les élèves étaient prévenus de ma participation car mi décembre un planning du PPCP leur avait été distribué avec la liste des intervenants. D'ailleurs certains élèves m'avaient fait la remarque en début de cours en me disant : « Madame on a vu votre nom sur le planning de notre projet. » (*Annexe I*), « Madame vous vous intéressez à la cuisine maintenant. », « Madame vous allez jouer la cliente pénible »...

La séance a débutée avec une mise au point à propos des attentes du professeur de restaurant vis à vis des élèves. Puis les élèves ont présenté à tour de rôle, à raison d'un quart d'heure par élève, une argumentation commerciale, devant Mr Milan et moi même. Nous jouions le rôle de clients dont les caractéristiques étaient déterminés à l'avance par le professeur en fonction du travail préparatoire qu'avait rendu chaque élève. Les élèves ne connaissaient pas la cible commerciale à laquelle ils seraient confrontés.

Nous avons évalués les élèves sur :

- l'accueil
- la proposition des apéritifs
- la recherche des besoins du client
- l'accord des vins avec les mets choisis

Ce travail terminé nous avons réunis les élèves et nous avons fait une petite synthèse.

2.1.c) Bilan de la séance :

Bien que candide dans ce domaine j'ai quand même pu détecter les élèves qui avaient fait le travail préparatoire. Après quelques remarques générales faites sur le caractère professionnel du sujet certains élèves m'ont demandé mon opinion. C'est à dire comment avais-je trouvé telle ou telle prestation, quelles solutions aurai-je envisagé pour des situations qui ont échouées comme par exemple la gestion d'un client végétarien. J'avoue avoir été un peu surprise par ce type de questions car elles relèvent surtout un caractère professionnel.

Par la suite certains élèves ont avoués avoir été un peu déstabilisé par ma présence, dans le sens où je suis « prof de math » et qu'ils n'ont pas l'habitude de rencontrer leurs professeurs d'enseignement généraux « ici » dans les cuisines.

La première conclusion que je peux en tirer, c'est que je suis arrivée à interpeller mes élèves sur la place et les intérêts du professeur de mathématiques. Ce qui me semble être un point positif d'autant plus qu'ils m'ont intégrés totalement dans leur PPCP.

2. 2 Utiliser des activités d'hôtellerie dans un cours de mathématiques :

2.2.a) Présentation de l'activité et des objectifs :

Mon objectif est (comme le disent Scott G Paris et Julianne Cu Turner) de créer une activité motivante qui offre aux élèves « un défi à relever » pour leur permettre de faire des choix et de favoriser la collaboration . Cette activité s'intitule *le vin rouge dans le sud est*. Elle a été bâtie à partir de documents extraits du cours sur le cru des vins de Mr Milan professeur de restaurant. L'intérêt de cette activité est aussi de montrer aux élèves que l'on peut faire des mathématiques à partir de documents qui leurs sont familiers.

J'ai placé cette activité dans la séquence de mon cours portant sur les statistiques.

L'activité en elle-même est la suivante : en utilisant des tableaux donnant les différents types de vins en fonction des régions, arriver à dresser un tableau statistique, à le traduire par une représentation graphique adaptée et à l'interpréter. Cette activité nécessite donc l'utilisation d'un vocabulaire mathématique et de stratégie de résolution de problème.

2. 2.b) Description de la séance :

Nous en sommes aux statistiques, nous avons déjà traité tout ce qui concerne le vocabulaire, les tableaux statistiques avec le calcul de fréquences, les représentations graphiques : histogrammes, diagrammes en barres et il nous manque le diagramme en secteurs. C'est à ce niveau que va intervenir l'activité.

Pour introduire cette séance sur les diagrammes circulaire qui va durer deux heures , je commence par poser des questions sur ce qu'il savent des graphiques qu'on appelle souvent « camembert ».

Ensuite je prends l'exemple suivant :

Le tableau indique la répartition du marché de la restauration commerciale en France en 1996.

Type de restauration	Fréquence (%)	Chiffre d'affaires
Fast food	30,7
Sandwicherie	26,0
Cafétéria	17,4
Pizzeria	12,1
Traditionnel, brasserie	9,5
Autres	4,3

Sachant que le chiffre d'affaires de 1996 est de 27 milliards de francs, calculer le chiffre d'affaires de chaque catégorie et compléter le tableau.

Je leur demande donc de calculer le chiffre d'affaires et une fois le calcul effectué je leur demande comment on va pouvoir représenter le diagramme circulaire correspondant.

Ils ont donc trouvé la relation de proportionnalité entre les degrés et les pourcentages. Ils rajoutent une colonne au tableau pour calculer les mesures d'angles en degrés pour un disque de 360°. Ils tracent le diagramme correspondant. Je m'assure que tout le monde ait tracé le diagramme et compris le principe.

Ensuite je leur propose l'activité en question. Je leur montre le photocopié sur le cru des vins (que chaque élève doit en fait avoir en sa possession). Je leur demande si ce document leur est familier. Je commence à voir des visages interrogatifs et des réactions comme : « qu'est ce que vous allez encore nous trouver ? ». Je continue à les questionner sur ce photocopié, sur ce qu'il contient, je demande par exemple la définition des termes **VR** (grand vin rouge), VR (vin rouge), vr (vin rosé) .

Je dis ensuite que ce document m'a beaucoup intéresser car j'y ai trouvé à l'intérieur de « jolis tableaux » (que je leur montre) et comme ils m'ont tellement plu j'ai décidé qu'on allait travailler avec. Alors là j'ai face à moi des élèves très surpris et méfiant. Je distribue les documents suivants :

LE VIN ROUGE DANS LE SUD-EST



OBJECTIFS:

A partir de documents tirés du cours sur le cru des vins être capable de :

- dresser un tableau statistique
- calculer des fréquences
- résumer les résultats dans une représentation graphique

A VOUS

A partir des documents ci-joints :

1/ Traduire par un tableau statistique le nombre total de vins rouges produits par chaque région (relevez uniquement les **VR**).

Précisez par une phrase la population et le caractère étudié.

2/ Sur le même tableau calculez les fréquences correspondantes pour chaque région.

3/ Construire le diagramme à secteurs circulaires correspondant (détaillez la méthode utilisée pour obtenir les mesures d'angles pour chaque secteur).

4/ Donnez une interprétation et un titre au graphique obtenu.



Ils prennent donc le temps de lire ces documents, ensuite je demande s'ils ont compris ce que j'attendais d'eux.. Pour la première fois je remarque que certains élèves semblent trouver attrayante une activité mathématique. Mais l'heure de cours qui m'est attribuée touchant à sa fin je demande aux élèves de rédiger ce travail sur feuille pour le cours suivant.

2.2.c) Bilan du travail effectué par les élèves :

Le cours suivant, je demande aux élèves de sortir leur travail. Mais malheureusement le résultat attendu n'est pas là. C'est à dire que je n'ai guère plus d'élèves qui ont fait l'exercice que d'habitude (sur 14 élèves 6 ont fait quelque chose). Cependant sur les quelques travaux qui ont été réalisés (*Annexe II*) le résultat est meilleur. En effet si on regarde la copie N° 1 (*Annexe II*), qui est celle d'une bonne élève, on constate qu'elle est la seule à avoir répondu à toutes les questions et sans faire de fautes. La copie N°2 (*Annexe II*), est celle d'un élève moyen qui a des difficultés et qui se contente généralement du minimum. Certes il n' a pas respecté la consigne de compter uniquement les VR car il a comptabilisé VR et **VR** . Mais surprise il à essayé de répondre à la dernière question , qui est l'analyse du diagramme obtenu. Après discussion de son travail, cet élève m'a dit que cet exercice lui avait beaucoup plu.

Mais en ce qui concerne les autres copies elles sont loin d'être bonnes (en particulier pour les questions qui concernent le vocabulaire statistique et l'interprétation graphique). Pratiquement tous n'ont pas respecté la consigne de compter uniquement les VR. Un seul élève a essayé de répondre entièrement à la première question (copie N°3 *Annexe II*), un seulement a donné un titre au diagramme (copie N°4 *Annexe II*) et la majorité n'a pas mis dans le diagramme les fréquences avec les légendes mais les mesures d'angles. Aucun élève n'a fait une interprétation du graphique, certains n'ont même pas fait le diagramme circulaire sous prétexte qu'ils n'avaient pas de rapporteur (copie N°5 *annexe II*). Ce qui évidemment est loin d'être une excuse satisfaisante.

On remarque donc qu'il y a une incompréhension du vocabulaire mathématique et une difficulté à traduire en langage mathématique des mots du langage courant.

III EVALUATION :

Le bilan que je peux tirer de cette expérience est basé sur plusieurs points. Tout d'abord sur le plan personnel cette participation au PPCP m'a permis de réellement découvrir mes élèves. De les voir intéressés par ce qu'ils font et nettement plus à l'aise envers moi qu'ils ne le sont devant leur bureau le mardi matin en cours .

Au niveau du lycée certains professeurs de professionnel m'ont dit avoir apprécié mon intérêt pour leurs spécialités, mais qu'ils trouvaient dommage que trop souvent les professeurs d'enseignements généraux et en particulier de mathématiques ne partagent aucun projet avec eux. Ils ont aussi admis que ma matière devait être difficile à enseigner dans un lycée hôtelier car elle était très peu valorisée et n'était pas appréciée des élèves. Ils ont aussi dit avoir trouvé originale mon idée de participer au PPCP pour essayer de modifier l'attitude de mes élèves en cours.

En ce qui concerne la création d'une activité mathématique à partir d'un cours de restaurant je peux dire que c'est aussi une expérience très enrichissante. En effet cela m'a permis de découvrir comment les professeurs du secteur hôtelier travaillaient, quels étaient leurs objectifs et quels support écrits ils utilisaient.

L'idée de partir des cours de restaurant pour faire des mathématiques a fait sourire mes élèves. Elle les a aussi surpris dans le sens où pour eux c'était la première fois qu'un professeur d'enseignement général donnait ce type d'exercices. Malheureusement cela ne les a pas incité à travailler en mathématiques. Les élèves n'ont pas trouvé pour autant les mathématiques intéressantes

Cependant si on regarde l'évaluation faite par les élèves (*Annexe III*) et la réponse à la question N° 2 : *Pensez-vous que les mathématiques puissent être utiles pour votre avenir professionnel ?* La plupart répondent oui, ce qui est très paradoxal. En effet ils ne travaillent pratiquement pas en cours et encore moins chez eux mais admettent qu'ils auront sûrement besoin des mathématiques dans leurs futures professions.

Ceci montre bien que leur démotivation et leur « dégoût » pour les mathématiques soient très fort. Cette expérience nous amène aussi à penser qu'il faudrait mettre en œuvre d'autres moyens, comme de la remédiation et du soutien pour aider ces élèves en mathématiques.

Du point de vu apport individuel et relationnel j'ai pu observer en cours des phénomènes de stabilisation du comportement et une meilleure ambiance de classe, surtout depuis ma participation au PPCP. D'ailleurs si on commente la réponse à la question N° 1 de l'évaluation, on peut voir que beaucoup trouvent « cool, sympathique » l'ambiance de la classe. Certains reconnaissent qu'ils sont parfois bruyants. Un élève admet même qu'il est difficile de prendre au sérieux les cours de mathématiques en n'en ayant qu'une heure par semaine.

Enfin en ce qui concerne « l'image du prof de maths » (question N°3 de l'évaluation) la réponse est assez « classique ».Le professeur de mathématiques est quelqu'un de sérieux, sévère, ennuyeux... (sauf moi évidemment !). Ce qui permet d'en déduire qu'il est très difficile de faire évoluer les idées reçues et que ces élèves associent les mathématiques avec l'échec.

CONCLUSION

Parvenu au terme de ce mémoire, ce que j'en retiens c'est qu'il est difficile de modifier des attitudes et des idées acquises et traînées depuis plusieurs années. Cependant on dispose d'un grand nombre de principes sur lesquels on peut discuter, ainsi que d'instruments à l'intérieur même de nos établissements que l'on peut adapter pour essayer d'intéresser nos élèves aux mathématiques.

Il faut aussi admettre que lorsqu'on a des difficultés en mathématiques avec une classe de BEP, on ne peut pas réduire le problème de l'apprentissage à la motivation car elle ne résout pas tout. Mais ce qui est important c'est de se rappeler que les moyens dont on dispose sont à réinterroger constamment car ce qui est gagné pour un cours ne l'est pas forcément pour les suivants. Et comme le dit H.Planchon:

Il faut conserver à l'esprit que nous ne sommes jamais que des individus intervenant à un moment précis du développement d'autres individus pour leur proposer une aide, pour leur témoigner un souci- au sens large du terme – dont ils feront ce qu'ils peuvent ou veulent en faire. (5)

INTRODUCTION

Cette étude sur les stages en entreprise a été réalisée sur la même classe de terminale BEP du lycée hôtelier Marie Curie de Saint Jean du Gard. Comme je l'avais signalé précédemment c'est une classe de 26 élèves répartie en deux groupes de spécialité différente. Un groupe ayant pour spécialité la cuisine (12 élèves) et l'autre la restauration.

Ces élèves partent en stage par spécialité c'est à dire que pendant six semaines les élèves de cuisine sont en entreprise et les élèves de restaurant sont au lycée puis les six semaines suivantes ce cycle est inversé. Nous allons dans cette partie rendre compte de l'organisation qui est mise en place avant la période de formation, pendant le stage et le suivi d'après stage.

I AVANT LA PERIODE DE FORMATION :

1.1 Au niveau professionnel :

En début d'année il y a la mise en place d'un calendrier par les professeurs de professionnel et du chef des travaux qui fixe les périodes de formation pour chaque classe du lycée. Ensuite il y a création d'une équipe pédagogique pour chaque classe. Son objectif est d'assurer une transversalité des champs d'activités et un suivi interdisciplinaire des périodes de formation en milieu professionnel. Ses missions sont d'assurer le lien Lycée/Entreprise, d'organiser et d'effectuer le suivi des élèves et enfin de rendre compte dans le cadre de réunions de concertations.

Trois semaines avant le départ en entreprise, le professeur de cuisine ou de restaurant suivant le cas, attribue à chaque élève un lieu de stage. L'entreprise est choisie en fonction du CV de l'élève et de ces capacités. Une fois qu'ils ont les coordonnées de leurs lieux de formation chaque élève reçoit une convention qu'il doit remplir et envoyer à son entreprise. Celle-ci devant par la suite retourner cette convention pour donner son accord.

Enfin avant le départ en stage les professeurs de cuisine et de restaurant distribuent à chaque élève un livret de formation dans lequel sont répertoriés les objectifs de la formation et le travail à réaliser (*exemple en Annexe IV*).

1.2 Au niveau des cours de mathématiques :

En ce qui me concerne le dernier cours avant que le premier groupe parte en stage j'ai demandé à chaque élève de remplir un questionnaire portant sur leurs lieux de formation et sur leurs attentes (*Annexe V*). A ce sujet on peut remarquer que pour la plupart d'entre eux leur lieu de stage est éloigné de leur domicile. Quant à leurs attentes elles sont basées sur l'acquisition de nouvelles méthodes de travail, la découverte de la vie en entreprise et pour certains d'obtenir un emploi après leur BEP.

Cependant six semaines loin des bancs du lycée c'est beaucoup. C'est pourquoi la semaine avant leur départ je leur donne ce que j'ai appelé un « devoir de stage ». Il s'agit d'exercices mathématiques regroupant toutes les notions abordées jusqu'ici. Chaque groupe ayant un devoir différent (*Annexe VI*).

II PENDANT LA PERIODE DE FORMATION :

2.1 Au niveau des cours de mathématiques :

Je me retrouve donc pendant six semaines avec 14 élèves de restaurant et les six semaines suivantes avec 12 élèves de cuisine. J'ai dû effectuer six heures de cours avec le premier groupe et aborder les mêmes cours les six semaines suivantes. Toute la difficulté résida au bout des douze semaines à arriver au même niveau dans mon cours. En revanche l'avantage était évidemment d'avoir un effectif réduit donc de meilleures conditions de travail en classe.

2.2 Au niveau professionnel :

Pendant la première semaine il y a collationnement des fiches de liaisons et vérification de l'installation des élèves. Ensuite chaque élève doit choisir les thèmes de fiches descriptives et de son dossier de stage. Chaque thème de fiches descriptives est ensuite collecté, validé par l'équipe pédagogique. Ceci ce fait aux alentours des deux tiers de la formation. Puis il y a établissement du calendrier des visites avec prise de rendez-vous avec les tuteurs de formation, établissement du parcours et chronométrage des visites. Enfin il y a la visite avec l'évaluation formative et sommative des élèves en présence du tuteur de formation de l'élève (*Annexe VII*).

III APRES LA PERIODE DE FORMATION :

3.1 Au niveau des cours de mathématiques :

De retour de stage chaque élève a du rendre son devoir de stage et seulement deux élèves sur douze m'ont rendu un devoir (*Annexe VIII*). Bien sur les autres élèves avaient une excuse : « J'ai perdu l'énoncé », « Je l'ai oublié chez moi », « J'avais autre chose à faire que des maths ! ».

J'avoue être restée un peu impuissante devant la situation, quelle sanction appliquer dans ce cas là ? N'ayant pas trouvé de réelle solution j'ai donc laisser un délai supplémentaire d'une semaine pour me rendre le devoir. Et pour récompenser ceux qui avaient travaillé j'ai rajouté un point de plus sur leurs copies.

J'ai par la suite demandé à chacun de remplir un second questionnaire concernant leur période de formation. Dans celui-ci je leur demande si le stage a satisfait leurs attentes, si ce qui était prévu avec le patron au niveau des horaires a été respecté et en fin s'ils ont des regrets (*Annexe IX*). Les réponses obtenues permettent de dire que pour tous leur stage s'est bien déroulé. Les horaires de travail qui étaient prévus ont plus ou moins été respectés. Ce qui ne semble pas avoir gêné les élèves puisqu'ils savent que dans les métiers de l'hôtellerie on ne travaille pas vraiment pour un horaire. Enfin la plupart estiment avoir énormément appris sur le plan professionnel durant cette formation, où ils ont pu mettre en œuvre leurs connaissances théoriques et pratique. Notamment au niveau de la technique, de la rapidité et de la communication.

3.2 Au niveau professionnel :

Les professeurs respectifs de cuisine et de restaurant récupèrent les livrets de formation. Ils mettent à jour avec chaque élève les fichiers entreprises. C'est à dire qu'ils complètent la première page du livret (Nom, n° de tel, ..) ainsi que l'attestation de formation (*Annexe X*).

Ensuite les professeurs vérifient les évaluations attitudes et compétences professionnelles qui se trouvent à la fin de chaque livret sous forme par exemple de fiches d'auto évaluation que chaque élève a du remplir (*exemple pour la cuisine en Annexe XI*). Puis chaque élève avec l'aide du professeur doit élaborer des fiches descriptives sur les recettes qu'il a apprises. Il doit ensuite sous la forme d'un entretien rendre compte de son travail. Cet entretien fait l'objet d'une évaluation sur l'aptitude de l'élève à présenter oralement sa PFMP (*Période de Formation en Milieu Professionnel*).

Enfin ils évaluent les fiches descriptives et le dossier technique. Ils font une synthèse des notes qui constitue la validation du dossier professionnel pour l'examen.

CONCLUSION

Cette étude sur la période de formation en entreprise m'a permis de mieux comprendre le fonctionnement d'un lycée hôtelier. Je me suis rendu compte du travail accompli par les enseignants du professionnel et par l'administration (gestion des emplois du temps, recherche d'entreprises...). Toute cette organisation est menée bien sûr dans un respect des textes officiels mais aussi dans le but que les élèves s'adaptent au mieux à leurs formations.

Ces stages apparaissent aussi essentiels pour les élèves qui les ressentent comme « une bouffée d'oxygène » dans leur cursus scolaire. Ils permettent aux élèves de voir autrement qu'au lycée les réalités du métier, d'enrichir leurs expériences et de découvrir de nouvelles techniques de travail. Mais surtout de les conforter ou non dans leur souhait d'exercer ce métier.

BIBLIOGRAPHIE

B. ANDRE, *Motiver pour enseigner*, Paris : Edition Hachette Education, 1998. (1), (2)

Enseigner les mathématiques en collège et en lycée, CRDP de l'Académie de Créteil, 1998.

R. VIAU, "La motivation condition essentielle de réussite", *Sciences Humaines*, Hors série N°12, Février-Mars 1996, p 45 à 47.

J Y.ROCHEX, "Pourquoi certains élèves défavorisés réussissent ", *Sciences Humaines*, N°44, Novembre 1994, p 10 à 12.

BRIGITTE. PROT, « Profession motivatrice Réveiller le désir d'apprendre au collège et au lycée », Paris : Edition Noësis, octobre 1997. (3)

HENRI.PLANCHON, « Réapprendre les maths », Paris : Edition ESF, 1989. (5)

BRUNO. OLLIVIER, « Communiquer pour enseigner », Paris : Edition Hachette Education, 1992. (4)