

L'alternance pédagogique dans le parcours de formation de la mention complémentaire Vendeur Conseil en Alimentation

« L'exploitation et le réinvestissement des PFMP en formation est un axe fort de l'alternance sous statut scolaire, qui reste pourtant à développer [...] »

(Rapport IGÉSR, « La qualité de formation durant les périodes de formation en milieu professionnel », 2020-162, janvier 2021, page 12.)



L'alternance pédagogique dans le parcours de formation de la MC VCA

- 1-Un enjeu majeur de la formation
- 2-Des leviers de développement de l'alternance pédagogique
- 3-Un exemple d'exploitation et de valorisation des travaux d'élèves en PFMP: le podcast



1-L'alternance pédagogique: un enjeu majeur de formation MC VCA

- Apports des PFMP dans le parcours de formation professionnelle
- Développement d'une pédagogie de l'alternance fondée sur les apports de la recherche en didactique professionnelle
- L'organisation de l'alternance dans les établissements

2-Des leviers de développement de l'alternance pédagogique

Avant les PFMP

Leviers de développement

Développer des actions de formation pour :

- créer les conditions d'une intégration réussie en milieu professionnel

- conforter et accompagner l'élève dans le choix de son parcours professionnel

- sensibiliser aux questions de santé et sécurité au travail

- développer des compétences sociales

Expliciter et préciser les attendus aux tuteurs et aux élèves

Personnaliser les objectifs et les annexes pédagogiques de PFMP

Actions possibles

- Organiser un temps d'intégration et d'orientation

- Organiser un temps de préparation à la recherche de PFMP

- Effectuer un positionnement des compétences en valorisant l'expérience acquise

- Fixer des objectifs individuels de développement de compétences

2-Des leviers de développement de l'alternance pédagogique

Pendant les PFMP

Leviers de développement	Actions possibles
Développer l'utilisation d'un portfolio numérique Augmenter la régularité des comptes rendus professionnels Réguler et orienter le contenu des PFMP	-Mise en place d'un portfolio numérique pour améliorer la continuité du suivi avec l'élève et le tuteur -Comptes rendus hebdomadaires, bilans intermédiaires partagés

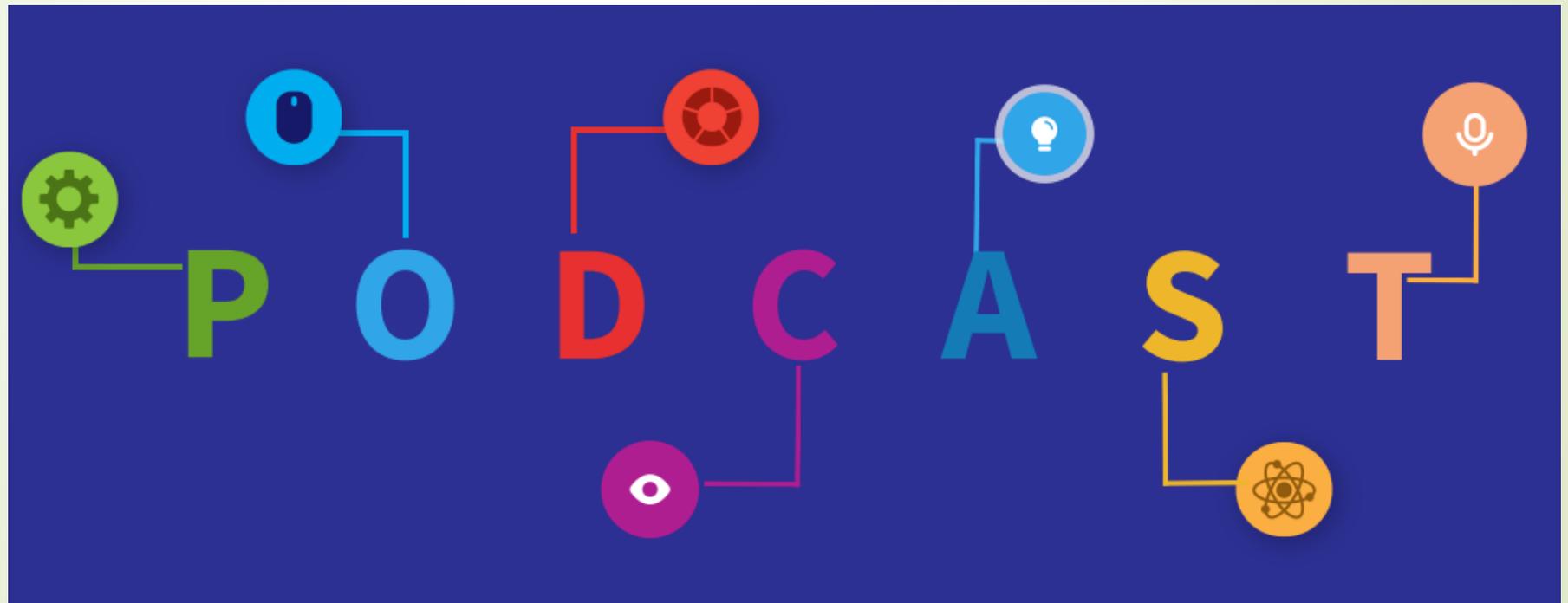
2-Des leviers de développement de l'alternance pédagogique

Après les PFMP

Leviers de développement	Actions possibles
Développer le réinvestissement et l'exploitation des PFMP dans la formation	Exploitation des PFMP à travers un modèle didactique qui repose sur : <ul style="list-style-type: none">-le travail sur les situations professionnelles vécues en entreprise
Valoriser l'expérience acquise	<ul style="list-style-type: none">-l'analyse réflexive-l'utilisation de ressources récoltées en entreprise pour construire des situations d'apprentissage

3-Un exemple d'exploitation et de valorisation des travaux d'élèves en PFMP: le podcast

(Carine LARMITOU, Lycée Alain Fournier, Mirande)





D

écouverte et Première approche

Le podcast : première approche, premières écoutes et découverte d'histoires d'entreprises commerciales

[+ INFO](#)



C

oncentration

Ecouter un podcast fait travailler la concentration, l'attention. Ce travail peut être aussi travaillé en co-intervention (livre audio, lecture par le professeur..)

[+ INFO](#)





Suivi des compétences - Explicitation

Le podcast est utilisé pour le retour de PFMP. Lors de leur PFMP, il est demandé aux élèves de tenir un tableau de bord audio, par enregistrement sur leur téléphone d'une courte description de leur journée.

Au retour en classe les élèves présentent dans un premier temps les compétences travaillées en PFMP, puis préparent un podcast.

Cet oral leur permet d'expliciter ces compétences. Il est plus aisé pour lui de parler oralement d'une tâche et compétence vue en PFMP.

+ INFO

🔊 TIPS POUR
CRÉER SON
PODCAST



+ exemple 1

+ exemple 2

+ exemple 3

+ exemple 4

Analyse du podcast:

identifier les compétences et les connaissances mobilisées

Activités réalisées	Compétences mobilisées	Connaissances mobilisées
Installation des produits en vitrine	<ul style="list-style-type: none">-Organiser et entretenir les espaces de travail-Implanter les produits	<ul style="list-style-type: none">-L'hygiène et la sécurité sanitaire des denrées et des préparations-Les règles d'implantation
Faire la liaison rayon chambre froide	<ul style="list-style-type: none">-Stocker les marchandises	<ul style="list-style-type: none">-Les familles de produits et les produits-Le stockage
Vérifier la traçabilité	<ul style="list-style-type: none">-Appliquer les règles d'étiquetage	<ul style="list-style-type: none">-L'étiquetage
Préparer une dégustation de jambon	<ul style="list-style-type: none">-Préparer et conditionner les produits	<ul style="list-style-type: none">-Les techniques simples de préparation
Soins des salades	<ul style="list-style-type: none">-Préparer et conditionner les produits-Maintenir le rayon en état marchand	<ul style="list-style-type: none">-La démarche qualité-Les soins appliqués au produit-La qualité sanitaire et organoleptique des produits
Vérification du balisage	<ul style="list-style-type: none">-Appliquer les règles d'étiquetage-Mettre à jour la signalétique	<ul style="list-style-type: none">-L'étiquetage-L'information et la publicité sur le lieu de vente

Entretien
d'explicitation:

amener l'élève
à analyser une
situation de
travail et son
activité

Éléments

Exemples de questions

Contexte

- Avec qui êtes-vous pour réaliser cette activité?
- Combien de temps dure-t-elle?
- Comment vous répartissez-vous le travail?

Connaissances
mobilisées

- Quelles sont les informations notées sur la liste de produits?
- De quelles informations avez-vous besoin pour vérifier la traçabilité?
- Quels types de produits utilisez-vous pour nettoyer la vitrine?
- Quelles sont les règles que vous devez respecter pour effectuer la rotation des produits?

Entretien
d'explicitation:

amener l'élève
à analyser une
situation de
travail et
l'activité

Éléments	Exemples de questions
Déroulement de l'action	<p>-Lorsque vous allez dans la chambre froide comment procédez-vous? Par quoi commencez-vous? Et ensuite que faites-vous?</p> <p>-Lorsque vous devez préparer le produit pour la dégustation par quoi commencez-vous? Et ensuite?</p> <p>-Expliquez en quoi consistent les astuces que votre tutrice vous a montré pour repérer les emplacements des produits?</p>
Intentions	<p>-Quand vous préparez les salades que cherchez-vous à faire?</p> <p>-Quand vous préparez le jambon pour la dégustation quel est votre objectif?</p>
Jugement	<p>-Qu'est-ce qui vous permet de savoir que votre poste de travail est prêt?</p> <p>-Qu'est-ce que vous appréciez dans cette activité?</p>



PFMP

Plan de formation

Compétences professionnelles

Passeport professionnel numérique

Alternance pédagogique

Valorisation de l'expérience

Parcours de formation

Compétences sociales