

Mise en œuvre didactique de la mention complémentaire au lycée Sauxmarais de Cherbourg en cotentin.

Lorsque nous avons ouvert la mention complémentaire en septembre 2018 dans notre établissement, nous souhaitions offrir la possibilité aux élèves de CAP de se spécialiser pendant une année supplémentaire. La demande a été faite sous statut scolaire, mais acceptée en apprentissage, avec un rythme de 12 semaines de 35 h en centre de formation. L'équipe pédagogique était constituée de 5 enseignants en économie-gestion commerciale sans formation particulière en alimentaire et de 2 enseignants en biotechnologie.

Nous avons assisté à plusieurs réunions animées par notre inspectrice ou par la représentante du CFA académique à propos de la mise en œuvre de l'alternance et de la mention complémentaire. Notre mission était de proposer une lecture transversale du référentiel lisible par les entreprises et les élèves. Après concertation, nous avons opté pour des semaines à thèmes (annexe 1).

Pour construire nos séquences nous avons listé les compétences à acquérir puis recenser les ressources dont nous disposions pour y parvenir. Nous pouvions nous appuyer sur les commerces à proximité, les fournisseurs que nous disposions à l'épicerie pédagogique, une criée, un lycée aquacole, des entreprises alimentaires locales, la restauration scolaire pour des ateliers techniques. Pour le reste nous pouvions compléter avec des articles de presse spécialisée, des publications des différentes fédérations, des documentaires, des vidéos d'entreprise, les sites d'entreprise, des photos prises par nos soins.

Nous avons croisé les compétences avec les contextes les plus appropriés tout en actant que l'implantation, la connaissance et les conseils produits sont vus pour chaque familles de produits.

Nous débutons l'année par la mie en fête, pour revoir les compétences vues en CAP à savoir l'accueil du client, la découverte des besoins, la prise de commande et l'encaissement. Puis nous abordons les autres compétences progressivement. Chacune d'entre elles ne sont pas revues toutes les semaines, mais sont mobilisables pour tous les thèmes.

Notre stratégie construite, nous nous sommes partagés les activités pédagogiques en fonction de nos profils. Nous avons formalisé notre plan de formation dans un format type (annexe 2). Ces documents ont servi de support pour la liaison centre de formation et entreprise.

Annexe 2 : Format type d'une semaine

Thème les produits de la mer

Formation en établissement

Jour 1	4 heures	Enseignant éco gestion	En partenariat avec le lycée aquacole : étêter, éviscérer, écailler, tailler en darne, ouvrir les coquillages, trancher.
	4 heures	Enseignant éco gestion	Implantation d'un rayon poissonnerie. Présentations du poisson (entiers, filets, darnes, tronçons...). Organisation de son poste de travail.
Jour 2	4 heures	Enseignant biotechnologie	Traçabilité. Techniques de pêches. Valeurs nutritionnelles. Étiquetage
	4 heures	Enseignant éco gestion	Caractéristiques du poisson : de mer, d'eau douce, plats, ronds, maigres, gras. Critères de fraîcheur. Identification des coquillages et crustacés.
Jour 3	4 heures	Enseignant éco gestion	Visite des fermes des saumons de Cherbourg (entreprise transformation des produits) Techniques de conservation : salaison, fumaison, conserve de poisson, terrines de poisson.
Jour 4	4 heures	Enseignant biotechnologie	Causes d'altération des produits. Fiche relevé d'incidents sanitaires.
	3,5 heures	Enseignant éco gestion	Conseils en termes de préparation, de temps de cuisson, d'accommodements, et d'accompagnement du vin.
Jour 5	4 heures	Enseignant éco gestion	Emballage fonctionnel. Encaissement. Conseil de conservation et de transport Fin des séances inachevées.
	3,5 heures	Enseignant éco gestion	Évaluation du thème. Préparation aux épreuves. Liaison entreprise /centre de formation

Appréciations :

Travaux professionnels à réaliser en entreprise :