

PEDAGOGIE DE CHANTIER
FICHE de PROJET
CEC/IDEE53

Titre

Atelier de salle et cuisine

Formateurs (rôles, compétences, formation...)

Patrick Bostaille, Coordinateur de l'Atelier (formation, services internes et externes) et formateur en salle, suivi de la pratique;
Kaïs Belhadj, formateur en cuisine, suivi de la pratique;
Laïla Benmessaoud, responsable service traiteur, formatrice;
Adriela Tureo, agent d'insertion, accompagnement et guidance, sélection;
Yvonne Ndayieze, agent de suivi, accompagnement et sélection;
Tibere Robescu, formateur, accompagnement;
Monique Christiaens, entretien, orientation;
Néjia Abdellaoui, coordinatrice pédagogique, formatrice, accompagnement, guidance et sélection;

Destinataires (nombre de participants, cours/classe, âge, genre, etc..)

10 Jeunes de 18 à 24 ans, groupe mixte, en décrochage scolaire et/ou professionnel, niveau scolaire primaire, sans qualification professionnelle

Finalités (générales)

Pour les participants :

- Découvrir une autre façon de se former par la réalisation d'un travail collectif, au travers d'une situation réelle de travail valorisante. Le chantier offre une expérience professionnelle en situation réelle en interne et en externe.
- Offrir une expérience personnelle riche : travaux, vie de groupe, mixité sociale et culturelle, découverte d'un métier.
- Donner une nouvelle envie d'apprendre et donc se situer dans un parcours scolaire et/ou professionnelle.
- Développer des compétences transversales permettant à de jeunes adultes exclus durablement du marché du travail de retrouver non seulement un emploi, mais aussi de se réinsérer socialement.

Objectifs (opérationnels)

- S'intégrer dans une équipe;
- S'exprimer et prendre la parole;
- Travailler en équipe en respectant les tâches de chacun;
- Collaborer avec autrui selon un mode communicatif et coopératif adéquats;
- Trouver des solutions de manière autonome;
- Contribuer de manière constructive à l'exécution de tâches à destination d'un public externe, du quartier et du territoire;
- Ressentir un sentiment d'utilité en se mettant au service des tiers;
- Faire le point sur ses besoins d'accompagnement ou de formation;
- Se questionner sur ses motivations et ses compétences et les défendre;
- Prendre en compte différentes contraintes et s'y adapter;
- Transposer de façon judicieuse les expériences réalisées à de nouvelles situations;
- Expliquer avec clarté son projet professionnel et faire des choix;
- Se différencier et valoriser ses atouts;
- négocier

Activités/phases du parcours:

- Les formateurs organisent le travail avec les participants;
- Les formateurs organisent des échanges formels et informels avec les autres apprenants et l'équipe en général;
- Le formateur et le formé communiquent régulièrement;
- Les formateurs ont une écoute régulière qui permet d'encourager le stagiaire à accrocher, à valoriser l'effort fourni et les ressources identifiés;
- Le participant écoute les consignes du chef;
- Il occupe un poste de travail avec des tâches précises;
- Il découvre le travail collectif en travaillant dans des postes nécessitant une collaboration avec d'autres participants;
- Il participe à la préparation de la cuisine chaude et froide;
- Il participe à la préparation de la salle et au service en salle;
- Il communique avec le public externe;
- Il tâtonne, refait, pratique sous le regard du formateur qui régule l'apprentissage et les savoir-faire comportementaux liés à l'exécution des tâches;
- Il s'exprime sur le travail qui lui a été confié, pose des questions...;
- Il s'exprime sur la relation dans le groupe, le travail d'équipe...

- Il exprime son ressenti quant à sa place dans le groupe, son rôle, la communication dans et avec l'équipe;
- Il rédige dans son journal de bord;

Méthodes éducatives:

Apprentissage en situations réelles de travail;
Implication dans le groupe;
Participation active;
Travail d'équipe;
Se rendre compte du travail collectif dans l'exécution des tâches;
Communication dans le groupe;
Échanges dans le groupe;
Expression sur l'apprentissage, les méthodes, la relation avec les autres;
Permettre d'identifier et développer les compétences transversales permettant de faire des choix futurs et un accrochage scolaire ou professionnel;

Pour chaque phase...

Phases	Rôle du formateur	Rôle du participant	Temps et espaces	Outils/instruments nécessaires	Résultats attendus
<i>Information / Accueil/ Sélection</i>					
1. Information	L'équipe informe sur le chantier	Écoute et question	3h	Présentation PowerPoint. Échanges Q/R	Bien saisir le projet
2. Accueil / sélection	Organise un accueil individuel	Écoute, questionne, décide	Maximum 1 h	Entretien	Le participant se positionne par rapport au projet et exprime sa motivation et son intérêt à rentrer dans le projet
3. Présentation de l'équipe et de l'atelier	Faire découvrir l'atelier et l'équipe	Découverte et questions	15mn	visite	Se familiariser avec les lieux et l'équipe
<i>Réalisation du chantier</i>					
4. Constitution du groupe	Animer, faciliter le contact des uns avec les autres	Se présente, participe	3h	Techniques d'animation de groupe	Constituer un groupe et faciliter la communication
5. Théorie salle	Transmettre succinctement et	Pose des questions,	1h	Cours théorique	S'approprier quelques éléments

	théoriquement la technologie en salle	comprend	En atelier		de base de la salle et de la relation avec le client
6. Théorie cuisine	Transmettre succinctement et théoriquement la technologie en cuisine	Pose des questions, comprend	1h En atelier	Cours théorique	S'approprier quelques éléments de base de la cuisine et du travail d'équipe
7. Nutrition / HACCP/Sécurité	Explication donnée par le formateur sur l'importance accordée à ces aspects du travail	Comprendre Poser des questions	3h En atelier et chantiers internes et externes	Théorie et pratique	Se rendre compte de certains aspects incontournables à respecter dans l'exécution d'un travail
8. Chantier en salle et en cuisine / briefing et débriefing	Amener le participant à s'exprimer et à identifier et/ou appuyer des compétences transversales et d'éducation permanente au travers des différentes activités et des situations réelles de travail.	Participe Pose des questions Interagit avec les formateurs et les autres participants Tâtonne, Pratique, Rédige dans son carnet Interpelle les	18h En atelier et chantiers internes et externes (Restaurant pédagogiques Chantiers externes Matériels pédagogiques abondants)	Pratique Théorie Communication Travail d'équipe Contact clients Briefing/débriefing Rédiger dans le carnet Transmission orale	Comprendre le travail individuel et collectif avec des situations de travail réel. Découvrir un métier pour une clientèle et sur le territoire. Acquérir des compétences transversales lui permettant d'avancer et faire des choix dans des

	Le formateur provoque des échanges amenant le participant à développer sa capacité à communiquer	formateurs	S'adapter à l'infrastructure des différents chantiers externes		parcours d'insertion sociale et professionnelle
9. Suivi pratique salle et cuisine	Faire exprimer le stagiaire sur les différentes activités réalisées	S'exprimer sur le chantier et ce qu'il en a retenu et sur ce qu'il a appris	2h En atelier	Animation	Faire le point Se remettre en question Identifier ses points forts et ses points faibles
10. orientation	Organise l'entretien	S'exprime sur le chantier et ce qu'il en retire Exprime ses constats durant le chantier	4h	entretien	Se situer par rapport à l'expérimentation Faire des choix futurs

Évaluation des compétences acquises

Des évaluations formatives sont faites sur le tas permettant au participant de s'exprimer régulièrement sur les tâches et les compétences mises en place pour les réaliser.

Le formateur régule et encourage tout au long du chantier.

Le stagiaire rédige ses appréciations dans son carnet de bord.

Comment la communauté a été engagée?

Les stagiaires ont mis en avant le travail collectif destiné à un public externe.

Les clients fidèles et les partenaires externes du service traiteur ont été mis au courant de l'organisation du chantier et de ses objectifs.

Ceci a permis de mettre à l'aise le participant et de le valoriser.