

Savoirs de base en lien avec le référentiel métier de boulanger/pâtissier

TYPES DE SAVOIRS TRAVAILLES

Les savoirs de base en lecture, écriture, parler, écouter et mathématiques

PUBLIC

Groupe de personnes de plus de 18 ans en apprentissage de boulangerie/pâtisserie, demandeurs d'emploi et n'ayant pas obtenue le CESS

OUTIL/ METHODOLOGIE PEUT AUSSI CONVENIR à /POUR :

De jeunes étudiants du secondaire en boulangerie/pâtisserie

MATERIEL/RESSOURCES

- [Savoirs de base Interfedé](#)
- Référentiel métier de l'Interfedé
- Compétences métier du Four et Moulin
- [Fiche positionnement LEE](#)

CONTEXTE/PARTENARIAT

Deux constats de départ quant à l'apprentissage des savoirs de base au sein de l'asbl :

Celui des stagiaires : démotivation, absentéisme, problèmes de comportement. Nécessité de comprendre le sens concret des apprentissages réalisés en lien avec le métier choisi.

Celui des formateurs : Difficultés de faire acquérir des compétences techniques sous-tendues par le français et les mathématiques.

Difficultés de travailler avec des groupes présentant des niveaux de prérequis différents.

Souhait d'accompagner les stagiaires en difficultés à aller jusqu'au bout de la formation

OBJECTIFS

GENERAL suite aux constats :

Mettre en lien savoirs de base et mise en situation réelle de travail. C'est à dire établir en équipe le lien entre savoirs de base (lecture, écriture, prise de parole et mathématiques) et pratique concrète du métier choisi.

OPERATIONNELS :

Les séquences pédagogiques réalisées développent les compétences socio-professionnelles suivantes :

- Verbaliser la signification de logos et de pictogrammes courants et / ou de la sphère professionnelle
- Identifier la fonction d'un document simple, pour le compléter de façon adéquate.
- Prendre la parole pour signaler un problème

Lire et comprendre des écrits simples liés au métier et / ou à la vie quotidienne (fiches techniques, factures, formulaires, schémas, ordre du jour, recette...) **séquence 1 (voir cadre ci- dessous)**

- Calculer une quantité utiliser les codes de la langue écrite simple (ponctuation et majuscule), connaître la dénomination des étalons de mesures fréquemment utilisés dans le métier et les nommer. (longueur, capacités...) **séquence 7 (voir cadre ci-dessous) pour atteindre la compétence métier des exercices sont prévue et ciblent l'acquisition des compétences de base**

[Plus d'objectifs opérationnels](#)

CONTENU DE LA DEMARCHE/SEQUENCE ET DEROULEMENT

L'objectif de la séquence annonce quel savoir de base est travaillé et en quoi ce savoir va les aider dans l'apprentissage de leur métier

Séquence 1 : Lire et comprendre des écrits simples liés au métier et / ou à la vie quotidienne (fiches techniques, factures, formulaires, schémas, ordre du jour, recettes...)

Séquence 7 : Calculer une quantité utiliser les codes de la langue écrite simple (ponctuation et majuscule), connaître la dénomination des étalons de mesures fréquemment utilisés dans le métier et les nommer. (longueur, capacités...)



Ce que nous retirons positivement de cette expérience depuis que nous la pratiquons...

- Diminution de l'absentéisme et des problèmes de comportement
- Prise en charge du stagiaire dans la globalité de ses apprentissages
- Réflexion pédagogique approfondie pour l'ensemble des formateurs
- Suivi individualisé de la progression de chaque bénéficiaire
- Meilleur accompagnement de l'utilisateur tout au long de sa formation

Les points de vigilance :

Certains formateurs se sentent dépossédés du pouvoir de former, c'est le stagiaire qui est le centre d'intérêt



Première évaluation

Les boulangers/pâtisseries : se disent plus motivés par les savoirs de base. :

Envie de travailler plus par rapport au niveau, aux besoins de chacun.

Impacts

- Proposition d'un test de départ (test de positionnement linguistique de LEE) qui positionne par une rencontre individuelle, le stagiaire en lecture, écriture, parler, écouter sur une échelle de 1 à 5 Permet un travail en zones proximales d'apprentissages, un travail en sous-groupes, une vigilance face aux difficultés, aux besoins de chacun
- Les formateurs bénévoles dispensant les savoirs de base ne sont plus isolés mais travaillent directement avec le formateur/métier. Ensemble ils peuvent ainsi discuter des besoins des apprenants sur le terrain

Pour aller plus loin

Coordonnées