

Fiche n°4 : Comment construire une séquence ?

Construire ses cours, ce n'est pas photocopier une partie de manuel scolaire, la distribuer et la commenter, c'est penser un scénario de formation pour atteindre un objectif identifié dans une progression et un référentiel

☛ Les questions que vous pouvez vous poser avant de préparer une séquence :

	FAIT REFERENCE A....	QUESTIONS A SE POSER	DEMARCHE A EFFECTUER
QUOI ?	- aux contenus - aux programmes, au référentiel...	<ul style="list-style-type: none"> • Quelles connaissances les élèves ont-ils sur le thème proposé (=les acquis)? Le thème a-t-il été traité antérieurement ? Quel a été le contenu donné ? Sous quelle forme a-t-il été traité ? • Quelles connaissances ou compétences nouvelles seront apportées ou travaillées? 	<p>→ consulter le professeur concerné, le cahier de texte de la classe, le classeur des élèves ; questionner les élèves oralement ou par écrit.</p> <p>→ définir le contenu de la séquence par rapport aux <u>indicateurs d'évaluation</u> ou <u>limites de connaissances du référentiel</u> ou programme</p>
A QUI ?	aux apprenants	<ul style="list-style-type: none"> • quel est leur niveau scolaire ? • quel niveau dois-je atteindre en fin de formation ? 	<p>→ section concernée</p> <p>→ Niveau de diplôme, ...(un niveau CAP (niveau V) est différent d'un niveau Baccalauréat (niveau IV))</p>
POURQUOI ?	aux objectifs	<ul style="list-style-type: none"> • quel est le but de la séquence ? 	<p>→ définir <u>l'objectif général</u>.</p> <p>→ définir les <u>objectifs des différentes séances</u></p>
COMMENT ?	aux méthodes et techniques pédagogiques, à la stratégie d'apprentissage	<ul style="list-style-type: none"> • de quels outils ou infrastructures je dispose ? • comment organiser le déroulement de la séquence pour atteindre l'objectif que j'ai fixé ? • quelles activités est-il nécessaire de prévoir pour que les élèves atteignent l'objectif ? 	<p>→ recenser le matériel et les ressources disponibles dans la salle ou le lycée.</p> <p>→ définir la stratégie pour atteindre l'objectif : organiser la séquence en séances</p> <p>→ prévoir d'impliquer au maximum les élèves dans leur formation, les rendre acteurs</p> <p>→ partir d'une <u>situation professionnelle</u>, proche des élèves de la classe concernée</p> <p>→ concevoir des <u>activités</u> (fiche d'activités), les supports pédagogiques, les exercices d'application, les exercices <u>d'évaluation formative</u>...</p>
POUR QUELS RESULTATS ?	à l'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> • que doivent retenir les élèves ? • comment vérifier que les savoirs sont acquis par les élèves ? 	<p>→ définir le contenu de la trace élève, le contenu de la synthèse.</p> <p>→ prévoir des <u>évaluations</u></p>

Vous pouvez consigner ces informations sur une fiche récapitulative, appelée « fiche séquence ».

Exemple de fiche séquence

La fiche séquence est un document synthétique qui récapitule les informations essentielles relatives à la séquence et permet d'avoir une vision globale de la séquence.
Pour débiter, un minimum d'informations sont à renseigner.

Titre de la séquence :

Classe :

Période :

Situation professionnelle :

Compétence(s) :

Référence au programme ou référentiel :

Pré-requis :

Objectif général de la séquence :

Séances	Titre des séances	Objectif(s) des séances	Durée de la séance
1			
2			

Evaluation de la séquence :

Modifications à apporter :

Attention cette fiche séquence n'est qu'un exemple et non un modèle. A chacun d'entre vous de la modifier, de vous l'approprier afin qu'elle constitue un véritable outil pour la construction de vos cours.

Exemple de mise en application de cette fiche séquence

Titre de la séquence : séquence 2 : Hygiène du milieu et du matériel

Discipline : Sciences Appliquées

Classe : seconde bac pro. cuisine

Période : octobre

Situation professionnelle : Vous êtes employé dans un établissement de soins pour personnes âgées, votre responsable vous sensibilise sur les règles d'hygiène en restauration collective (situation rédigée avec les collègues de cuisine et restaurant en s'inspirant du RAP (partie Référentiel des Activités Professionnelles) dans le référentiel)

Compétence(s) : Entretien des locaux et des matériels

Référence au programme ou référentiel : C.1.1.4. (référence du référentiel de bac pro cuisine aux pages 17 et 18 de ce référentiel)

Pré-requis :

- les étapes du lavage des mains (vues en séquence 1)
- utilisation du poste mural de lavage en cuisine au cours des premiers TP

Objectif(s) général de la séquence :

Justifier les différentes étapes d'un plan de nettoyage au regard des salissures, des produits, de la réglementation afin d'entretenir les locaux de façon raisonnée.

Séances	Titre des séances	Objectif(s) des séances (en lien avec page 18 référentiel)	Durée de la séance
1	Construction du plan de nettoyage pour la cuisine 1 (Co animation avec collègue de cuisine pendant le cours de technologie appliquée)	Construire le plan de nettoyage et de désinfection d'une partie de la cuisine 1	2 heures
2	Les différents produits d'entretien	Indiquer le mode d'action des produits d'entretien utilisés en cuisine	1 heure
3	Le bon usage des produits d'entretien	Justifier le mode d'utilisation d'un produit en fonction des salissures, des indications figurant sur l'étiquette du produit et des paramètres d'efficacité d'un entretien	1 heure
4	Planification de l'hygiène des locaux - réglementation	Justifier pour une situation précise, les étapes d'un plan de nettoyage et désinfection	1 heure

Evaluation de la séquence :

Extrait d'un plan de nettoyage de la cuisine d'une maison de retraite à justifier en développant le mode d'action des produits utilisés, les paramètres d'efficacité d'un entretien,la justification des informations figurant sur l'étiquette du produit contenu dans la centrale de lavage

Modifications à apporter : prévoir plus de temps pour la séance 2 et moins de temps pour la séance 3

Le collègue de cuisine vérifie, lors de TP Cuisine, l'application du plan de nettoyage rédigé en séance 1 et maintenant affiché en cuisine.