

Cours de cuisine à domicile

J'enseigne **la cuisine** dans une école **semi-urbaine** en Flandre.

14 ans

(âge moyen
des élèves)

1000

élèves

16

élèves par classe
en moyenne

20

classes



Environnement scolaire

Il y a deux campus. Le campus sur lequel j'enseigne propose **un enseignement général ainsi qu'un enseignement technique et professionnel**. Notre école se concentre sur les talents des élèves, et nous différencions les enseignements. Nous avons également **un internat**. Nos élèves viennent de tous types de milieux.

Outils numériques

L'école a essayé de suivre l'évolution numérique. Nous utilisons la **plateforme Smartschool** qui permet aux enseignants et aux élèves de communiquer, de gérer l'agenda scolaire et de remettre des travaux.



Expérience avec les outils numériques avant le COVID 19

J'ai essayé de me tenir au courant des outils numériques, mais j'ai surtout dû apprendre très vite lorsque le Covid est arrivé, j'ai donc **dû m'auto-former**. Avant le Covid, j'utilisais Smartschool pour remplir un agenda numérique et assurer le suivi des élèves. **C'était le seul outil numérique** que j'utilisais parce que j'enseigne une matière pratique qui se faisait avec mes élèves en classe.



L'outil : Foodbox

J'ai eu l'idée de faire une sorte de boîte Hello Talent : il s'agissait d'un sac que les enseignants déposaient au domicile des élèves, contenant tous les ingrédients et des fiches d'instructions sur les plats à préparer.



Besoins pour cette pratique

La difficulté était **d'enseigner un sujet pratique pendant le confinement**. J'ai cherché à donner aux élèves la motivation, les outils et ingrédients pour continuer à s'entraîner.

Besoins couverts

La foodbox a permis **de continuer à pratiquer les méthodes de cuisine** à la maison avec les instructions et les outils des enseignants.

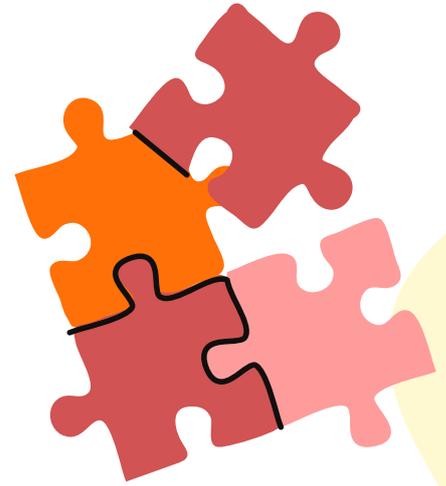


Public cible

L'objectif était de permettre à tous les étudiants (de notre cours de restauration), de toutes les classes, **de réaliser un plat, chaque semaine, de manière autonome** à la maison pour quatre personnes, c'est-à-dire pour une famille moyenne.

Organisation

Tout d'abord, j'ai dû réfléchir à la manière de rassembler toutes les adresses des élèves pour **établir un planning**, afin que les dix enseignants du cours de restauration puissent regrouper les sacs et **les livrer aux élèves**. J'ai fait en sorte que chaque professeur ait à s'occuper de 12 à 14 adresses, regroupées par quartier. Ils ont distribué un sac par semaine, avec les ingrédients et les recettes.



Outre la boîte contenant les ingrédients et les recettes écrites, les élèves ont reçu **beaucoup de consignes dans le cahier de textes de Smartschool**. Ainsi, mes collègues et moi avons explicité les recettes et **certains ont même mis des films** à disposition. Les recettes étaient adaptées à l'âge et au niveau des élèves : leur complexité augmentait progressivement. Les professeurs ont également adapté les plats demandés au matériel disponible à la maison. Mes élèves pouvaient poser des questions lors des cours hebdomadaires sur l'application Discord.



Description de l'activité

Des instructions écrites étaient fournies avec la boîte. Ces instructions contenaient **tous les ingrédients, les ustensiles nécessaires**, toutes les étapes de la recette, y compris les mesures d'hygiène et de sécurité, et la manière dont les élèves devaient consigner ce qu'ils faisaient.

Des consignes filmées d'instructions ont été fournies sur Smartschool. Les instructions écrites reçues avec la boîte étaient également téléchargées sur Smartschool, de sorte que tout était toujours disponible.

Ces films ont été réalisés par un collègue ou trouvés sur internet. **Mon collègue s'est filmé en train de cuisiner les plats étape par étape**. Il devait réaliser environ six films pour une seule recette : l'idée était d'imiter un chef à la télévision. À la fin, **les élèves ont réalisé une vidéo ou pris des photos des différentes étapes** de la recette, qu'ils ont ensuite téléchargées sur Smartschool.

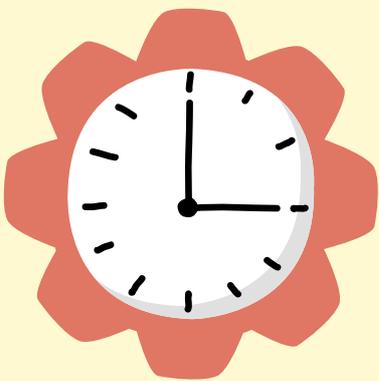


Résultat de la pratique

Une pratique innovante



Une pratique efficace



- Mes élèves ont pu garder la pratique de leur matière en **cuisinant à la maison**. Ils ont pu ainsi continuer d'apprendre et d'évoluer.
- L'année scolaire suivante, ils **ont pu rattraper assez rapidement** leur retard dans les matières pratiques.
- Les parents et les élèves pouvaient **donner leur avis** sur le succès de la recette grâce à un formulaire d'évaluation numérique.

Clés du succès

Une équipe **solide d'enseignants** et de directeurs engagés.

Des outils divers avec le **même objectif.**

Un retour d'information et une participation continus des parents et des élèves.

Une pratique adaptée aux capacités, à l'âge des élèves et à leur environnement familial.



Bénéfices



Une **plus grande implication** des parents d'élèves.



Assistance mutuelle entre les enseignants et les élèves.



Les élèves ont vraiment pu **continuer à s'entraîner** à la cuisine.

Prêt ?

Je pense qu'il est important d'être à l'écoute des élèves et de leurs besoins, afin de les garder aussi actifs que possible.



Ressources

Captures d'écran



Liste d'ingrédients et consignes pour un plat de la foodbox



Ce portrait rapporte les choix de l'enseignant, pas les nôtres. Il n'est pas constitué de citations littérales mais est le résumé d'un entretien qui a eu lieu en 2022.