

Université de Lyon

UNIVERSITE LUMIERE LYON 2

École Doctorale EPIC

ED 485 – Éducation- Psychologie- Information et Communication

Unité Mixte de Recherche – UMR 5191 ICAR

Année 2013

ANNEXE

Formation professionnelle et marché du travail

Étude exploratoire des interactions entre compétences scolaires et attentes du secteur de la restauration (technologie culinaire) à partir des représentations des acteurs

Thèse de Doctorat en Sciences de l'Éducation

Dirigée par le Professeur Jean-Claude REGNIER

Présentée et soutenue publiquement le 17/10/2013

Par

Zoualfakar Jammoul

Devant du Jury

Mme. Line Numa-Bocage, Professeur des Universités, Université d'Evry-Val-D'Essonne, Evry

M. René Regaudiat, Chef de travaux, Lycée professionnel Hélène Boucher, Vénissieux

M. Jean-Claude Régnier, Professeur des Universités, Université Lyon 2, Lyon

M. Marc Weisser, Professeur des Universités, Université Haute-Alsace, Mulhouse

Table des matières

ANNEXE 1 Le codage de questionnaire.....	3
ANNEXE 2 Le questionnaire des élèves.....	7
ANNEXE 3 Le questionnaire des enseignants.....	12
ANNEXE 4 Le questionnaire des restaurateurs.....	15
ANNEXE 5 Traitement et analyse des réponses obtenues par l'enquête par questionnaire concernant la liste des compétences du référentiel MEN.....	19
ANNEXE 6 La première grille d'observation.....	39
ANNEXE 7 La grille d'observation.....	40
ANNEXE 8 Les paramètres de la grille d'observation.....	42
ANNEXE 9 Traitement et analyse des données issues de la grille d'observation affinée concernant le terrain en TP.....	45
ANNEXE 10 L'entretien avec les élèves.....	70
ANNEXE 11 L'entretien avec les enseignants.....	72
ANNEXE 12 L'analyse et les résultats d'entretien avec les élèves.....	74
ANNEXE 13 L'analyse et les résultats d'entretien avec les enseignants.....	83
ANNEXE 14 Exemples de fiches techniques.....	92

ANNEXE 1 Le codage de questionnaire

Code de la variable du questionnaire	Descriptif succinct
V1	Public : 1-restaurateur ; 2- enseignant ; 3- élèves ;
V2	Sexe : 1- femme ; 2-homme
V3	Classification : 1-une étoile ; 2- deux étoiles ; 3- trois étoiles ; 4- quatre étoiles ; 5- cinq étoiles ; 6- autres ;
V4	Type : 1- traditionnelle ; 2- rapide ; 3- collective ; 4- gastronomie ; 5 ; autre
V5	Classe : 1- BEP 1 année ; 2- BEP 2 année ; 3- BAC 1 année ; 4- BAC 4 année ;
V6A	Diplôme mère : 1- Brevet; 2-Baccalauréat ; 3-bac + 2 ; 4-Licence () ; 5- Master ; 6-Doctorat ; 7- Autres :
V6B	Diplôme père : 1- Brevet; 2-Baccalauréat ; 3-bac + 2 ; 4-Licence () ; 5- Master ; 6-Doctorat ; 7- Autres :
V7A	Salaire mère : 1-de 1000 euros ; 2-1000 et 1300 ; 3- 1300 et 1500 ; 4- 1500 et 1700 ; 5-1700 et 1900 ; 6-1900 et 250 ; 7- + 2005 ().
V7B	Salaire père : 1-de 1000 euros ; 2-1000 et 1300 ; 3- 1300 et 1500 ; 4- 1500 et 1700 ; 5-1700 et 1900 ; 6-1900 et 250 ; 7- + 2005 ().
V8A	Profession mère : 1- Agriculteurs ; 2- artisans, commerçants et chefs d'entreprise; 3-cadres ; 4-professions intermédiaires ; 5-employés ; 6-ouvriers ; 7-sans profession ; 8-retraité.
V8B	Profession père : 1- Agriculteurs ; 2- artisans, commerçants et chefs d'entreprise; 3-cadres ; 4-professions intermédiaires ; 5-employés ; 6-ouvriers ; 7-sans profession ; 8-retraité.
V9	Lieu habitation : 1- Ville ; 2-Banlieue ; 3- Campagne ;
V10	Pourquoi avez –vous intégré cette filière de formation ? V10 A Le conseil de classe vous a orienté vers cette filière de formation V10 B Vos parents vous ont orienté vers cette filière de formation V10 C C'est votre souhait personnel V10 D En raison de vos résultats scolaires V10 E Vous n'aviez pas d'autres possibilités
V11	Avez- vous choisi ce type de formation pour : 1- choisir seulement obtenir un diplôme ; 2- choisir seulement obtenir un emploi; 3- choisir les deux (diplôme emplois)
V12	Pensez- vous que le système d'orientation scolaire au collège est efficace : 1-Tout à fait d'accord; 2- plutôt d'accord ; 3-plutôt pas d'accord ; 4-pas du tout d'accord ;
V13	Avez- vous rencontré un conseiller d'orientation ? 1-Jamais ; 2- rarement ; 3- parfois ; 4- fréquemment ;
V14	Pensez-vous que le rôle du conseiller d'orientation est plus important que le conseil de classe : 1-Tout à fait d'accord ; 2- plutôt d'accord ; 3- plutôt pas d'accord ; 4-pas du tout d'accord ;

V15	Pensez- vous que le conseil de classe doit orienter l'élève selon ? Ses résultats scolaires Son souhait personnel Selon les besoins des métiers dans le marché du travail
V16	Pensez- vous que cette filière de formation correspond à vos compétences ? 1-Tout à fait d'accord; 2- plutôt d'accord ; 3-plutôt pas d'accord ; 4-pas du tout d'accord ;
V17	Désirez-vous changer de filière de formation ? 1- oui ; 2- non ;
V18	Voulez-vous à la fin de cette formation travailler dans ce domaine professionnel ? 1- oui ; 2- non ;
V19	Voulez-vous poursuivre toute votre vie active dans ce domaine professionnel ? 1- oui ; 2- non ;
V20	Respecter le règlement intérieur de l'entreprise : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V21	Respecter les consignes et méthodes de travail : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V22	S'organiser en fonction des contraintes : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V23	Apprécier son action : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V24	Faire preuve d'initiative : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V25	Traiter les incidents les plus courants : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V26	S'intégrer dans une équipe de travail : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V27	S'impliquer dans son travail : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V28	Communiquer oralement : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V29	Faire preuve d'aptitude à l'encadrement : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V30	Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V31	Participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V32	Vérifier et contrôler la réception des marchandises : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V33	Participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travail sur l'outil informatique : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;

V34	Identifier et utiliser les produits alimentaires intermédiaires : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V35	Réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V36	Adapter les modes de cuisson aux concepts de production : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V37	Gérer les produits alimentaires non utilisés : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V38	Dresser et présenter les plats en fonction du concept : 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V39	Assurer et participer à la distribution des plats: 1-Tout à fait insuffisantes ; 2- Plutôt insuffisantes ; 3- Plutôt suffisantes; 4- Tout à fait suffisantes ;
V40	Pensez-vous que les élèves à la fin de leur formation initiale réussissent à acquérir ces compétences ? 1-Tout à fait d'accord ; 2- plutôt d'accord; 3- plutôt pas d'accord; 4- pas du tout d'accord;
V41A restaurateur	Avez-vous des difficultés à recruter des travailleurs qualifiés dans votre établissement : 1- très rarement ; 2- rarement ; 3-fréquemment ; 4- très fréquemment ;
V41B enseignant	Pensez-vous qu'il existe des difficultés à recruter des travailleurs qualifiés dans ce domaine du travail : 1-Tout à fait d'accord ; 2- assez d'accord ; 3- pas d'accord ; 4- pas du tout d'accord;
V41C élève	À votre avis, le recrutement de main d'œuvre qualifiée dans le secteur de la restauration est-il difficile ? : 1-Pas du tout difficile ; 2- plutôt pas difficile; 3- plutôt difficile; 4- tout à fait difficile ;
V42	L'image associée à ce secteur professionnel : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V43	À la rémunération : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V44	Aux heures de travail : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V45	Au travail pendant le week-end et les vacances : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V46	À la pénibilité de ces métiers : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V47	La durée des congés : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V48	À l'orientation scolaire : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V49	Orienter un bon nombre des élèves vers cette filière de formation : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;

V50	Augmenter le niveau du salaire : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V51	Prolonger les périodes de vacances : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V52	Travailler un week-end sur deux : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V53	Découvrir le monde du travail : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V54	Acquérir des compétences pratiques : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V55	Favoriser l'insertion professionnelle : 1- Pas du tout D'accord ; 2- Plutôt pas d'accord ; 3- Plutôt d'accord ; 4- Tout à fait d'accord ;
V56	Pensez-vous que le stage est un outil : 1-Pas du tout important ; 2- plutôt pas important ; 3- plutôt important ; 4- tout à fait important ;
V57	Pensez vous que la durée du stage durant la formation initiale est : 1-Tout à fait insuffisante ; 2- plutôt insuffisante ; 3- plutôt suffisante ; 4- tout à fait suffisante ;
V58	Quel type de formation professionnelle vous paraît la plus adaptée au monde de l'entreprise : 1- Formation en alternance ; 2- formation initiale, 3- choisir les deux ensemble.
V59	À votre avis, quelles caractéristiques doit posséder un professionnel pour exercer dans le métier : 1- choisir seulement autonomie ; 2- choisir seulement motivation ; 3- choisir les deux (autonomie, motivation);

ANNEXE 2 Le questionnaire des élèves

Questionnaire à l'intention des élèves du lycée professionnel.

Dans le cadre d'un travail de recherche en vue de l'obtention d'une thèse en sciences de l'éducation, je vous serais très reconnaissant de bien vouloir répondre à ce questionnaire pour recueillir votre opinion sur les compétences en fin de formation initiale au lycée professionnel, le cas spécifique restauration.

Merci de votre coopération.

***-Cochez la bonne réponse**

*- Sexe : Féminin () Masculin : ()

*- Votre classe :

1. Diplôme obtenu de vos parents :

a) **Votre mère :**

Brevet () ; Baccalauréat () ; bac + 2 () ; Licence () ; Master () ; Doctorat () ; Autres :

b) **Votre père :**

Brevet () ; Baccalauréat () ; bac + 2 () ; Licence () ; Master () ; Doctorat () ; Autres :

2. Le salaire de vos parents est compris entre :

a) **Votre mère :**

- de 1000 euros () ; 1000 et 1300 () ; 1300 et 1500 () ; 1500 et 1700 () ; 1700 et 1900 () ; 1900 et 2500 () ; + 2500 () .

b) **Votre père :**

- de 1000 euros () ; 1000 et 1300 () ; 1300 et 1500 () ; 1500 et 1700 () ; 1700 et 1900 () ; 1900 et 2500 () ; + 2500 () .

3. La profession de vos parents :

a) **Votre mère :**

b) **Votre père :**

4. Votre lieu de l'habitation :

a) **Ville ()**

b) **Banlieue ()**

c) **Campagne ()**

I. Le choix de cette formation :

A. Pourquoi avez –vous intégré cette filière de formation ?

- Le conseil de classe vous a orienté vers cette filière de formation ()

- Vos parents vous ont orienté vers cette filière de formation ()

- C'est votre souhait personnel ()

- En raison de vos résultats scolaires ()

- Vous n'aviez pas d'autres possibilités ()

Autres suggestions :

1-

2-

3-

B. Avez- vous choisi ce type de formation pour

Obtenir un diplôme ? ()

Obtenir un emploi ? ()

Justifiez votre réponse :

C. Pensez- vous que le système d'orientation scolaire au collège est efficace?

Tout à fait d'accord () ; plutôt d'accord () ; plutôt pas d'accord () ; pas du tout d'accord ()

Justifiez votre réponse :

D. Avez- vous rencontré un conseiller d'orientation ?

Jamais () ; rarement () ; parfois () ; fréquemment ()

E. Pensez-vous que le rôle du conseiller d'orientation est plus important que le conseil de classe ?

Tout à fait d'accord () ; plutôt d'accord () ; plutôt pas d'accord () ; pas du tout d'accord ()

Justifiez votre réponse :

F. Pensez- vous que le conseil de classe doit orienter l'élève selon ?

a) Ses résultats scolaires ()

b) Son souhait personnel ()

c) Selon les besoins des métiers dans le marché du travail ()

Justifiez votre réponse :

G. Pensez- vous que cette filière de formation correspond à vos compétences ?

Tout à fait d'accord () ; plutôt d'accord () ; plutôt pas d'accord () ; pas du tout d'accord ()

Justifiez votre réponse :

H. Désirez-vous changer de filière de formation ?

Oui () ; non ()

Justifiez votre réponse :

I. Voulez-vous à la fin de cette formation travailler dans ce domaine professionnel ?

Oui () ; non ()

Justifiez votre réponse :

J. Voulez-vous poursuivre toute votre vie active dans ce domaine professionnel ?

Oui () ; non ()

Justifiez votre réponse :

II. Les compétences professionnelles développées au lycée et les besoins des entreprises:

A. Pensez-vous que les compétences scolaires suivantes répondent aux besoins des métiers de votre secteur ?

	Tout à fait insuffisantes	Plutôt insuffisantes	Plutôt suffisantes	Tout à fait suffisantes
Respecter le règlement intérieur de l'entreprise.				
Respecter les consignes et méthodes de travail				
S'organiser en fonction des contraintes.				
Apprécier son action.				
Faire preuve d'initiative.				
Traiter les incidents les plus courants.				
S'intégrer dans une équipe de travail				
S'impliquer dans son travail				
Communiquer oralement				
Faire preuve d'aptitude à l'encadrement.				
Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation				
Participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.				
Vérifier et contrôler la réception des marchandises.				
Participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travail sur l'outil informatique.				
Identifier et utiliser les produits alimentaires intermédiaires				
Réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V				
Adapter les modes de cuisson aux concepts de production.				
Gérer les produits alimentaires non utilisés				
Dresser et présenter les plats en fonction du concept.				
Assurer et participer à la distribution des plats.				

B. Pensez-vous qu'il existe d'autres compétences à ajouter à cette liste ?

- 1-
- 2-
- 3-

C. Pensez-vous réussir à acquérir ces compétences en fin de formation initiale ?

Tout à fait d'accord () ; plutôt d'accord () ; plutôt pas d'accord () ; pas du tout d'accord ()

Justifiez votre réponse :

III. Recrutement de la main d'œuvre qualifiée :

A. À votre avis, le recrutement de main d'œuvre qualifiée dans le secteur de la restauration est-il difficile ?

Pas du tout difficile () ; plutôt pas difficile () ; plutôt difficile () ; tout à fait difficile ()

Justifiez votre réponse :

B. À votre avis, le recrutement de main d'œuvre qualifiée dans le secteur « hôtellerie-restauration » est soumis à :

	Pas du tout d'accord	Plutôt pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
L'image associée à ce secteur professionnel				
À la rémunération				
Aux heures de travail				
Au travail pendant le week-end et les vacances				
À la pénibilité de ces métiers				
La durée des congés				
À l'orientation scolaire				
Autres raisons :				
1-				
2-				
3-				

IV. Vos suggestions pour le recrutement de main d'œuvre qualifiée dans le secteur restauration :

A. Pour attirer les intérêts des jeunes vers cette filière, il faudrait ?

	Pas du tout d'accord	Plutôt pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
Orienter un bon nombre des élèves vers cette filière de formation				
Augmenter le niveau du salaire				
Prolonger les périodes de vacances				

Travailler un week-end sur deux				
Autres suggestions :				
1-				
2-				
3-				

V. La place du stage dans la formation professionnelle initiale :

A. L'objectif du stage doit être:

	Pas du tout D'accord	Plutôt pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
De découvrir le monde du travail				
D'acquérir des compétences pratiques				
De favoriser l'insertion professionnelle				
Autres objectifs :				
1-				
2-				
3-				

B. Pensez-vous que le stage est un outil de formation?

Pas du tout important () ; plutôt pas important () ; plutôt important () ; tout à fait important ()

Justifiez votre réponse :

C. Pensez-vous que la durée du stage durant la formation initiale est ?

Tout à fait insuffisante () ; plutôt insuffisante () ; plutôt suffisante () ; tout à fait suffisante ()

Justifiez votre réponse :

D. Selon vous, quels sont les objectifs de la formation initiale ?

E. Quel type de formation professionnelle vous paraît la plus adaptée au monde de l'entreprise ?

- a) Formation en alternance ()
- b) Formation initiale ()
- c) Autres suggestions :

Justifiez votre réponse :

ANNEXE 3 Le questionnaire des enseignants

Questionnaire à l'intention des enseignants du lycée Hélène Boucher.

Dans le cadre d'un travail de recherche en vue de l'obtention d'une thèse en sciences de l'éducation, je vous serais très reconnaissant de bien vouloir répondre à ce questionnaire pour recueillir votre opinion sur les compétences des élèves à la fin de formation initiale au lycée professionnel, le cas spécifique (technologie culinaire).

*** Cochez la bonne réponse**

***-Sexe : Féminin ()**

Masculin : ()

Matière enseignée :

I- Les compétences professionnelles développées au lycée et les besoins des entreprises:

A- Pensez-vous que les compétences scolaires suivantes répondent aux besoins des métiers de votre secteur ?

	Tout à fait insuffisantes	Plutôt insuffisantes	Plutôt suffisantes	Tout à fait suffisantes
Respecter le règlement intérieur de l'entreprise.				
Respecter les consignes et méthodes de travail				
S'organiser en fonction des contraintes.				
Apprécier son action.				
Faire preuve d'initiative.				
Traiter les incidents les plus courants.				
S'intégrer dans une équipe de travail				
S'impliquer dans son travail				
Communiquer oralement				
Faire preuve d'aptitude à l'encadrement.				
Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation				
Participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.				
Vérifier et contrôler la réception des marchandises.				
Participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travail sur l'outil informatique.				
Identifier et utiliser les produits alimentaires intermédiaires				

Réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V				
Adapter les modes de cuisson aux concepts de production.				
Gérer les produits alimentaires non utilisés				
Dresser et présenter les plats en fonction du concept.				
Assurer et participer à la distribution des plats.				

B- Pensez-vous qu'il existe d'autres compétences à ajouter à cette liste ?

- 1-
- 2-
- 3-

C- Pensez-vous que les élèves à la fin de leur formation initiale réussissent à acquérir ces compétences ?

Tout à fait d'accord () assez d'accord () pas d'accord () pas du tout d'accord ()

Justifiez votre réponse :

II. Le recrutement de la main d'œuvre qualifiée :

A- Pensez-vous qu'il existe des difficultés à recruter des travailleurs qualifiés dans ce domaine du travail ?

Tout à fait d'accord () assez d'accord () pas d'accord () pas du tout d'accord ()

Justifiez votre réponse :

B- À votre avis, le recrutement de main d'œuvre qualifiée dans le secteur hôtellerie-restauration est soumis à :

	Pas du tout D'accord	Plutôt pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
L'image associée à ce secteur professionnel				
À la rémunération				
Aux heures de travail				
Au travail pendant le week-end et les vacances				
À la pénibilité de ces métiers				
La durée des congés				
À l'orientation scolaire				
Autres raisons :				
1-				
2-				
3-				

III. Vos suggestions pour le recrutement de main d'œuvre qualifiée dans votre filière :

A- Pensez-vous que, pour attirer l'intérêt des élèves et des personnes dans cette filière, il faudrait?

	Pas du tout d'accord	Plutôt Pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
Orienter un bon nombre des élèves vers cette filière de formation				
Augmenter le niveau du salaire				
Prolonger les périodes de vacances				
Travailler un week-end sur deux				
Autres suggestions :				
1-				
2-				
3-				

IV. La place du stage dans la formation professionnelle initiale :

A- L'objectif du stage doit être:

	Pas du tout D'accord	Plutôt pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
Découvrir le monde du travail				
Acquérir des compétences pratiques				
Favoriser l'insertion professionnelle				
Autres objectifs :				
1-				
2-				
3-				

B- Pensez-vous que le stage est un outil ?

Pas du tout important () plutôt pas important () plutôt important () tout à fait important ()

Justifiez votre réponse :

C- Pensez-vous que la durée du stage durant la formation initiale est ?

Tout à fait insuffisante () plutôt insuffisante () plutôt suffisante () tout à fait suffisante ()

Justifiez votre réponse :

D- Quel type de formation professionnelle vous paraît la plus adaptée au monde de l'entreprise ?

Formation en alternance () Formation initiale ()

Autres suggestions ()

Justifiez votre réponse :

ANNEXE 4 Le questionnaire des restaurateurs

Questionnaire à l'intention des chefs de cuisine de la restauration.

Dans le cadre d'un travail de recherche en vue de l'obtention d'une thèse en sciences de l'éducation, je vous serais très reconnaissant de bien vouloir répondre à ce questionnaire pour recueillir votre opinion sur les compétences des élèves à la fin de formation initiale au lycée professionnel, le cas spécifique (technologie culinaire) :

*** Cochez la bonne réponse**

***- Sexe : Féminin ()**

Masculin : ()

Classification de votre restauration :

Une étoile () deux étoiles () trois étoiles () quatre étoiles () cinq étoiles ()

Type de votre restauration :

Traditionnelle () rapide : () collective : () autres : précisez

I- les compétences professionnelles développées au lycée et les besoins des entreprises:

A- Pensez-vous que les compétences scolaires suivantes répondent aux besoins des métiers de votre secteur ?

	Tout à fait insuffisantes	Plutôt insuffisantes	Plutôt suffisantes	Tout à fait suffisantes
Respecter le règlement intérieur de l'entreprise.				
Respecter les consignes et méthodes de travail				
S'organiser en fonction des contraintes.				
Apprécier son action.				
Faire preuve d'initiative.				
Traiter les incidents les plus courants.				
S'intégrer dans une équipe de travail				
S'impliquer dans son travail				
Communiquer oralement				
Faire preuve d'aptitude à l'encadrement.				
Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation				
Participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.				
Vérifier et contrôler la réception des marchandises.				

Participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travail sur l'outil informatique.				
Identifier et utiliser les produits alimentaires intermédiaires				
Réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V				
Adapter les modes de cuisson aux concepts de production.				
Gérer les produits alimentaires non utilisés				
Dresser et présenter les plats en fonction du concept.				
Assurer et participer à la distribution des plats.				

B- Pensez-vous qu'il existe d'autres compétences à ajouter à cette liste ?

- 1-
- 2-
- 3-

C- Pensez-vous que les élèves à la fin de leur formation initiale réussissent à acquérir ces compétences ?

Tout à fait d'accord () assez d'accord () pas d'accord () pas du tout d'accord ()

Justifiez votre réponse :

II. Le recrutement de main d'œuvre qualifiée :

A- Avez-vous des difficultés à recruter des travailleurs qualifiés dans votre établissement ?

Très rarement () rarement () fréquemment () très fréquemment ()

Justifiez votre réponse :

B- À votre avis, le recrutement de main d'œuvre qualifiée dans le secteur hôtellerie-restauration est soumis à :

	Pas du tout D'accord	Plutôt pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
L'image associée à ce secteur professionnel				
À la rémunération				
Aux heures de travail				
Au travail pendant le week-end et les vacances				
À la pénibilité de ces métiers				
La durée des congés				
À l'orientation scolaire				
Autres raisons :				
1-				
2-				
3-				

III. Vos suggestions pour le recrutement de main d'œuvre qualifiée dans la restauration :

A- Pensez-vous que, pour attirer l'intérêt des élèves et des personnes dans cette filière, il faudrait?

	Pas du tout d'accord	Plutôt Pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
Orienter un bon nombre des élèves vers cette filière de formation				
Augmenter le niveau du salaire				
Prolonger les périodes de vacances				
Travailler un week-end sur deux				
Autres suggestions :				
1-				
2-				
3-				

B- À votre avis, quelles caractéristiques doit posséder un professionnel pour exercer dans le métier ?

1- Autonomie () motivation () autres :

IV. La place du stage dans la formation professionnelle initiale :

C- L'objectif du stage doit permettre de :

	Pas du tout D'accord	Plutôt pas d'accord	Plutôt d'accord	Tout à fait d'accord
Découvrir le monde du travail				
Acquérir des compétences pratiques				
Favoriser l'insertion professionnelle				
Autres objectifs :				
1-				
2-				
3-				

D- Pensez-vous que le stage est un outil :

Pas du tout important () plutôt pas important () plutôt important () tout à fait important () ?

Justifiez votre réponse :

C- Pensez vous que la durée du stage durant la formation initiale est :

Tout à fait insuffisante () plutôt insuffisante () plutôt suffisante () tout à fait suffisante () ?

Justifiez votre réponse :

D- Quel type de formation professionnelle vous paraît la plus adaptée au monde de l'entreprise ?

Formation en alternance () Formation initiale ()

Autres suggestions ()

Justifiez votre réponse :

ANNEXE 5 Traitement et analyse des réponses obtenues par l'enquête par questionnaire concernant la liste des compétences du référentiel MEN.

TABLEAU 1 *La grille de compétences du référentiel ministériel*

Respecter le règlement intérieur de l'entreprise.
Respecter les consignes et méthodes de travail.
S'organiser en fonction des contraintes.
Apprécier son action.
Faire preuve d'initiative.
Traiter les incidents les plus courants.
S'intégrer dans une équipe de travail.
S'impliquer dans son travail.
Communiquer oralement
Faire preuve d'aptitude à l'encadrement.
Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation.
Participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.
Vérifier et contrôler la réception des marchandises.
Participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travail sur l'outil informatique.
Identifier et utiliser les produits alimentaires intermédiaires.
Réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V.
Adapter les modes de cuisson aux concepts de production.
Gérer les produits alimentaires non utilisés.
Dresser et présenter les plats en fonction du concept.
Assurer et participer à la distribution des plats.

«Source : Référentiel : baccalauréat professionnel spécialité restauration, MEN, 1998»

Nous avons posé, dans un questionnaire (voir annexe 2, 3, 4), la question suivante aux publics de notre échantillon «restaurateurs, enseignants, élèves» : pensez-vous que les compétences scolaires, comme cela est indiqué dans le tableau 1, répondent aux besoins des métiers de votre secteur ? Suite à l'analyse des données construites par le questionnaire en utilisant le logiciel SPSS, nous avons observé les résultats suivants :

V20 : respecter le règlement intérieur de l'entreprise :

Pour suivre le numéro de la variable (voir annexe 1) qui concerne le codage de questionnaire.

TABLEAU 2 ANOVA respecter le règlement intérieur de l'entreprise.

V20	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between groups	3,456	2	1,728	2,927	,056
Within Groups	115,135	195	,590		
Totals	118,591	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 2, qu'il n'y a pas une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

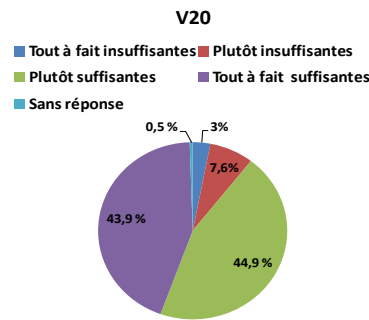


FIGURE 1—en % : *respecter le règlement intérieur de l'entreprise*

Nous observons, comme le montre la figure 1, que 88,8 % : suffisantes (43,9 % tout à fait suffisantes + 44,9 % plutôt suffisantes), 10,6 % : non-suffisantes (3 % tout à fait insuffisantes + 7,6 % plutôt insuffisantes). Il nous paraît donc que cette variable répond aux besoins du métier de la restauration.

Variable 21 : respecter les consignes des contraintes :

TABLEAU 3 ANOVA *respecter les consignes des contraintes.*

V21	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between groups	2,053	2	1,026	1,408	,247
Within Groups	142,109	195	,729		
Totals	144,162	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 3, qu'il n'y a pas une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

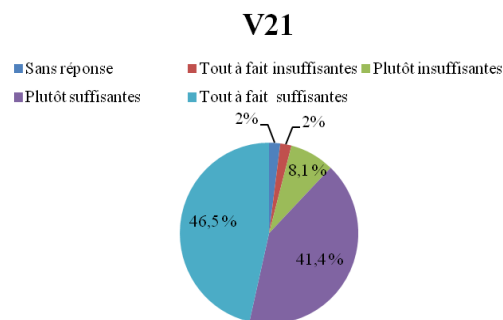


FIGURE 2—en % : *respecter les consignes des contraintes*

Nous observons, comme le montre la figure 2, que 87,9 % suffisantes (46,5 % tout à fait suffisantes + 41,4 % plutôt suffisantes) ; 10,1 % non-suffisantes (2 % tout à fait insuffisantes + 8,1 % plutôt insuffisantes). Il nous paraît donc que cette variable répond aux besoins du métier de la restauration.

V22 : s'organiser en fonction des contraintes.

TABLEAU 4 ANOVA s'organiser en fonction des contraintes.

V22	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between groups	6,112	2	3,056	4,063	,019
Within Groups	146,661	195	,752		
Totals	152,773	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 4, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (Tableau 5) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 5 (LSD) : s'organiser en fonction des contraintes.

V22		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) VIPUBLIC	(J) VIPUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,121	,215	,575	-,30	,54
	Élève	-,318*	,132	,017	-,58	-,06
Enseignant	Restaurateur	-,121	,215	,575	-,54	,30
	Élève	-,439*	,207	,036	-,85	-,03

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

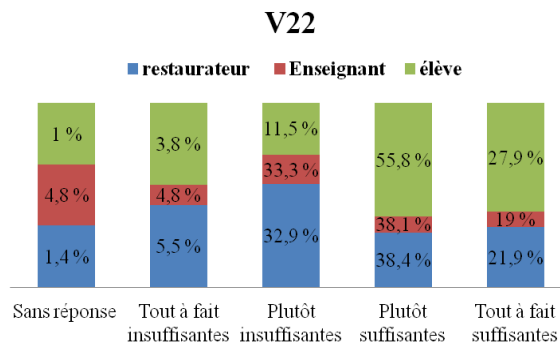


FIGURE 3—en % : s'organiser en fonction des contraintes

Nous observons, comme le montre la figure 3, que 60,3 % de restaurateurs : suffisantes (21,9 % tout à fait suffisantes + 38,4 % plutôt suffisantes) ; 57,1 % des enseignants : suffisantes (19 % tout à fait suffisantes + 38,1 % plutôt suffisantes) ; 83,7 % des élèves : suffisantes (27,9 % tout à fait suffisantes + 55,8 % plutôt suffisantes). Malgré les écarts de réponse entre les trois publics, la réponse «suffisantes» obtient la majorité dans tous les cas. Il apparaît donc que cette variable répond aux besoins du métier de la restauration.

V23 : apprécier son action.

TABLEAU 6 ANOVA Apprécier son action.

V23	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between groups	9,422	2	4,711	5,164	,007
Within Groups	177,897	195	,912		
Totals	187,318	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 6, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (Tableau 7) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur et le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 7 (LSD) Apprécier son action.

V23		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) VIPUBLIC	(J) VIPUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	-,268	,237	,258	-,73	,20
	Élève	-,469*	,146	,002	-,76	-,18
Enseignant	Restaurateur	,268	,237	,258	-,20	,73
	Élève	-,201	,229	,381	-,65	,25

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

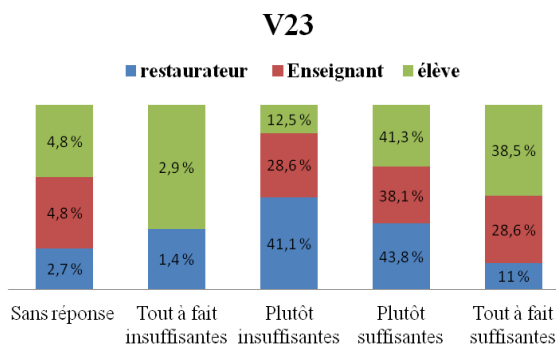


FIGURE 4—en % : apprécier son action

Nous observons, comme le montre la figure 4, que 54,8 % de restaurateurs : suffisantes (11 % tout à fait suffisantes + 43,8 % plutôt suffisantes) ; 66,7 % des enseignants : suffisantes (28,6 % tout à fait suffisantes + 38,1 % plutôt suffisantes) ; 79,08 % des élèves : suffisantes (38,5 % tout à fait suffisantes + 41,3 % plutôt suffisantes). Malgré les écarts de réponse entre les trois publics, la réponse «suffisantes» obtient la majorité dans tous les cas. Il apparaît donc que cette variable répond aux besoins du métier de la restauration.

V24 : faire preuve d'initiative.

TABLEAU 8 faire preuve d'initiative

V24	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between groups	23,739	2	11,870	17,667	,000
Within Groups	131,014	195	,672		
Totals	154,753	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 8, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 9) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 9 (LSD) faire preuve d'initiative

V24		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	-,024	,198	,903	-,41	,37
	Élève	-,731*	,122	,000	-,97	-,49
Enseignant	Restaurateur	,024	,198	,903	-,37	,41
	Élève	-,707*	,191	,000	-1,08	-,33

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

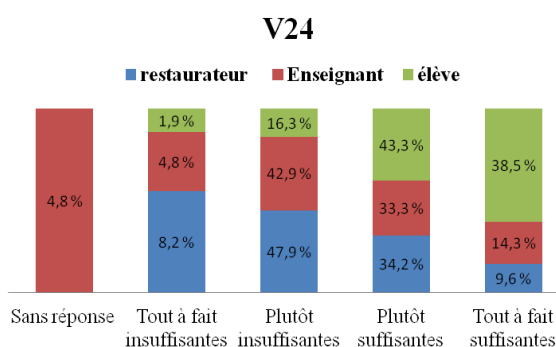


FIGURE 5—en % : faire preuve d'initiative

Nous observons, comme le montre la figure 5, que 43,8 % de restaurateurs : suffisantes (9,6 % tout à fait suffisantes + 34,2 % plutôt suffisantes) ; 47,6 % des enseignants : suffisantes (14,3 % tout à fait suffisantes + 33,3 % plutôt suffisantes) ; 81,8 % des élèves : suffisantes (38,5 % tout à fait suffisantes + 43,3 % plutôt suffisantes). Il apparaît donc une différence marquée de la réponse des élèves par rapport à celle des restaurateurs et des enseignants.

V25 : traiter les incidents les plus courants.

TABLEAU 10 traiter les incidents les plus courants

V25	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13,651	2	6,825	8,157	,000
Within Groups	163,177	195	,837		
Totals	176,828	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 10, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 11) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 11 (LSD) traiter les incidents les plus courants

V25		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	-,052	,227	,818	-,50	,39
	Élève	-,537*	,140	,000	-,81	-,26
Enseignant	Restaurateur	,052	,227	,818	-,39	,50
	Élève	-,484*	,219	,028	-,92	-,05

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

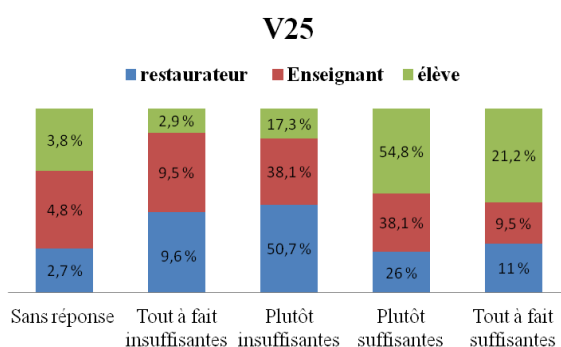


FIGURE 6—en % : traiter les incidents les plus courants

Nous observons, comme le montre la figure 6, que 37,0 % de restaurateurs : suffisantes : (11 % tout à fait suffisantes + 26 % plutôt suffisantes) ; 47,6 % des enseignants : suffisantes (9,5 % tout à fait suffisantes + 38,1 % plutôt suffisantes) ; 76 % des élèves : suffisantes (21,2 % tout à fait suffisantes + 54,8 % plutôt suffisantes). Il apparaît donc une différence marquée de la réponse des élèves par rapport à celle des restaurateurs et des enseignants.

V26 : S'intégrer dans une équipe de travail.

TABLEAU 12 ANOVA S'intégrer dans une équipe de travail.

V26	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,002	2	3,501	4,284	,015
Within Groups	159,362	195	,817		
Totals	166,364	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 12, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 13) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe restaurateur. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur et le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe élève.

TABLEAU 13 (LSD) : S'intégrer dans une équipe de travail

V26		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,047	,224	,834	-,39	,49
	Élève	-,365*	,138	,009	-,64	-,09
Enseignant	Restaurateur	-,047	,224	,834	-,49	,39
	Élève	-,412	,216	,058	-,84	,01

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

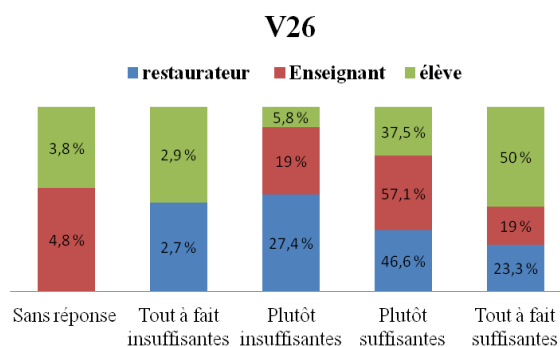


FIGURE 7—en % : S'intégrer dans une équipe de travail

Nous observons, comme le montre la figure 7, que 69,9 % de restaurateurs : suffisantes (23,3% tout à fait suffisantes + 46,6 % plutôt suffisantes) ; 76,1 % des enseignants : suffisantes (19 % tout à fait suffisantes + 57,1 % plutôt suffisantes) ; 87,5 % des élèves : suffisantes (50 % tout à fait suffisantes+ 37,5 % plutôt suffisantes). Malgré les écarts de réponse entre les trois publics, la réponse «suffisantes» obtient la majorité dans tous les cas. Il apparaît donc que cette variable répond aux besoins du métier de la restauration.

V27 : S'impliquer dans son travail

TABLEAU 14 ANOVA s'impliquer dans son travail

V27	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17,620	2	8,810	11,695	,000
Within Groups	146,891	195	,753		
Totals	164,510	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 14, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 15) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 15 (LSD) : s'impliquer dans son travail

V27		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,047	,215	,827	-,38	,47
	Élève	-,586*	,133	,000	-,85	-,32
Enseignant	Restaurateur	-,047	,215	,827	-,47	,38
	Élève	-,633*	,208	,003	-1,04	-,22

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

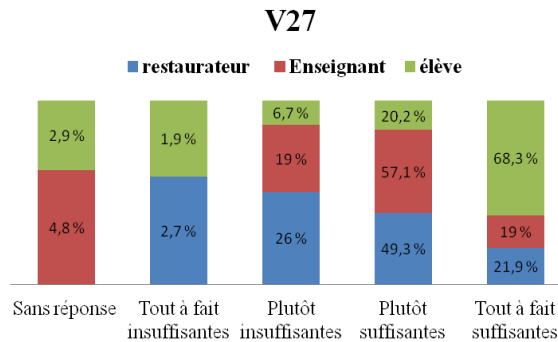


FIGURE 8—en % : s'impliquer dans son travail

Nous observons, comme le montre la figure 8, que 71,2 % de restaurateurs : suffisantes (21,9 % tout à fait suffisantes + 49,3 % plutôt suffisantes) ; 76,1 % des enseignants : suffisantes (19 % tout à fait suffisantes + 57,1 % plutôt suffisantes) et 88,5 % des élèves : suffisantes (68,3 % tout à fait suffisantes + 20,2 % plutôt suffisantes). Malgré les écarts de réponse entre les trois publics, la réponse «suffisantes» obtient la majorité dans tous les cas. Il apparaît donc que cette variable répond aux besoins du métier de la restauration.

V28 Communiquer oralement

TABLEAU 16 ANOVA Communiquer oralement

V28	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5,627	2	2,814	3,558	,030
Within Groups	154,216	195	,791		
Totals	159,843	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 16, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 17) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur et le groupe d'élève ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 17 (LSD) : Communiquer oralement

V28		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,265	,220	,229	-,17	,70
	Élève	-,242	,136	,076	-,51	,03
Enseignant	Restaurateur	-,265	,220	,229	-,70	,17
	Élève	-,507*	,213	,018	-,93	-,09

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

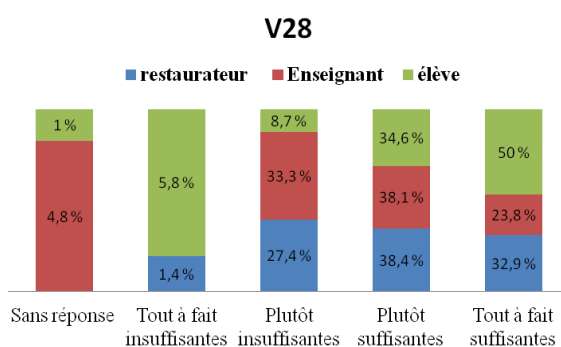


FIGURE 9—en % Communiquer oralement

Nous observons, comme le montre la figure 9, que 71,3 % de restaurateurs : suffisantes (32,9 % tout à fait suffisantes + 38,4 % plutôt suffisantes) ; 61,9 % des enseignants : suffisantes (23,8 % tout à fait suffisantes + 38,1 % plutôt suffisantes) et 84,6 % des élèves : suffisantes (50 % tout à fait suffisantes + 34,6 % plutôt suffisantes). Malgré les écarts de réponse entre les trois publics, la réponse «suffisantes» obtient la majorité dans tous les cas. Il apparaît donc que cette variable répond aux besoins du métier de la restauration.

V29 : faire preuve d'aptitude à l'encadrement

TABLEAU 18 ANOVA faire preuve d'aptitude à l'encadrement

V29	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	31,978	2	15,989	18,355	,000
Within Groups	169,865	195	,871		
Totals	201,843	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 18, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 19) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur. Le groupe enseignant se distingue également du groupe restaurateur.

TABLEAU 19 (LSD) faire preuve d'aptitude à l'encadrement

V29		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,616*	,231	,008	,16	1,07
	Élève	-,585*	,143	,000	-,87	-,30
Enseignant	Restaurateur	-,616*	,231	,008	-1,07	-,16
	Élève	-1,201*	,223	,000	-1,64	-,76

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

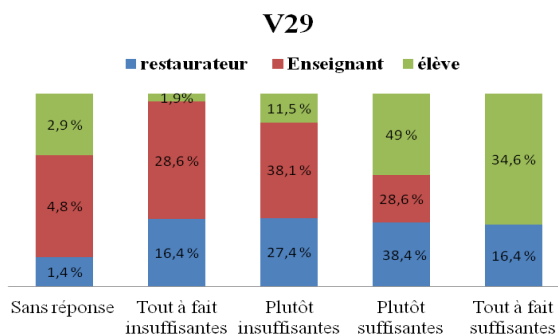


FIGURE 10—en % : faire preuve d'aptitude à l'encadrement

Nous observons, comme le montre la figure 10, que 54,8 % de restaurateurs : suffisantes (16,4 % tout à fait suffisantes + 38,4 % plutôt suffisantes) ; 28,6 % des enseignants : suffisantes (28,6 % plutôt suffisantes) et 83,6 % des élèves : suffisantes (34,6 % tout à fait suffisantes + 49,0 % plutôt suffisantes). Il apparaît donc une différence marquée dans la réponse des trois publics.

V30 : planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation

TABLEAU 20 ANOVA planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation.

V30	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	23,440	2	11,720	12,570	,000
Within Groups	181,812	195	,932		
Totals	205,253	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 20, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 21) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 21 (LSD) planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation.

V30		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) VIPUBLIC	(J) VIPUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,322	,239	,179	-,15	,79
	Élève	-,592*	,147	,000	-,88	-,30
Enseignant	Restaurateur	-,322	,239	,179	-,79	,15
	Élève	-,914*	,231	,000	-1,37	-,46

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

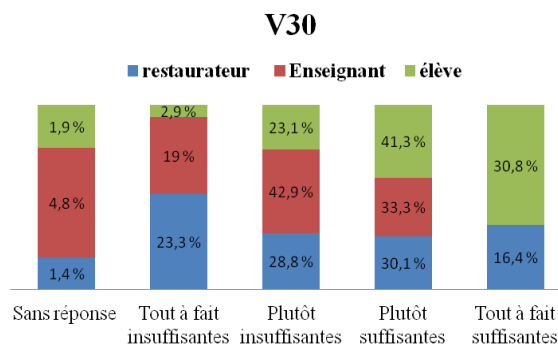


FIGURE 11—en % : planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation

Nous observons, comme le montre la figure 11, que 46,5 % de restaurateurs : suffisantes (16,4% tout à fait suffisantes + 30,1 % plutôt suffisantes); 33,3 % des enseignants : suffisantes (33,3 % plutôt suffisantes) et 72,1 % des élèves : suffisantes (30,8% tout à fait suffisantes + 41,3 % plutôt suffisantes). Il apparaît donc une différence marquée de la réponse des élèves par rapport à celle des restaurateurs et des enseignants.

V31 : participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.

TABLEAU 22 ANOVA *participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.*

V31	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,296	2	3,648	3,566	,030
Within Groups	199,477	195	1,023		
Totals	206,773	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 22, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 23) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur et le groupe restaurateur ne se distingue pas du groupe élève.

TABLEAU 23 (LSD) *participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.*

V31		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,342	,250	,173	-,15	,84
	Élève	-,254	,154	,102	-,56	,05
Enseignant	Restaurateur	-,342	,250	,173	-,84	,15
	Élève	-,596*	,242	,015	-1,07	-,12

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

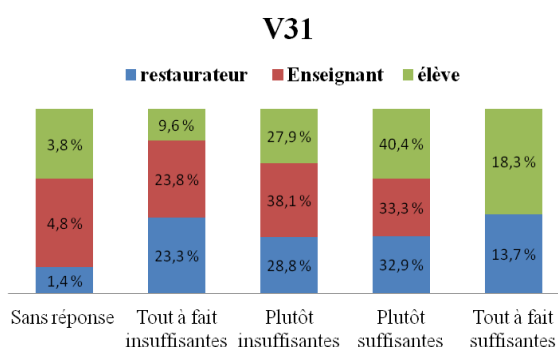


FIGURE 12—en % : *participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.*

Nous observons, comme le montre la figure 12, que 46,6 % de restaurateurs : suffisantes (13,7 % tout à fait suffisantes + 32,9 % plutôt suffisantes) ; 33,3 % des enseignants : suffisantes (33,3 % plutôt suffisantes) et 58,7 % des élèves : suffisantes (18,3 %

tout à fait suffisantes + 40,4% plutôt suffisantes). Il apparaît donc une différence marquée de la réponse des élèves par rapport à celle des restaurateurs et des enseignants.

V32 : vérifier et contrôler la réception des marchandises.

TABLEAU 24 ANOVA vérifier et contrôler la réception des marchandises

V32	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	20,071	2	10,036	11,332	,000
Within Groups	172,701	195	,886		
Totals	192,773	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 24, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 25) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur ; le groupe enseignant se distingue également du groupe restaurateur.

TABLEAU 25 (LSD) vérifier et contrôler la réception des marchandises

V32		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,644*	,233	,006	,18	1,10
	Élève	-,375*	,144	,010	-,66	-,09
Enseignant	Restaurateur	-,644*	,233	,006	-1,10	-,18
	Élève	-1,019*	,225	,000	-1,46	-,58

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

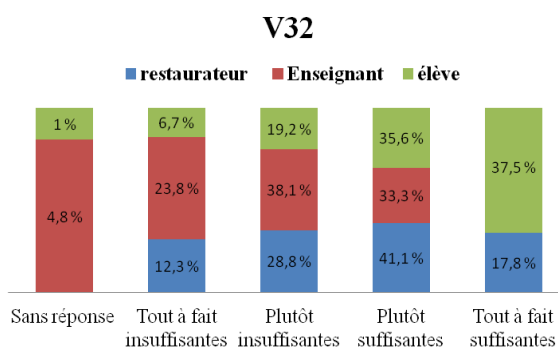


FIGURE 13—en % : vérifier et contrôler la réception des marchandises

Nous observons, comme le montre la figure 13, que 58,9 % de restaurateurs : suffisantes (17,8 % tout à fait suffisantes + 41,1 % plutôt suffisantes) ; 33,3 % des enseignants : suffisantes (33,3 % plutôt suffisantes) et 73,1 % des élèves : suffisantes (37,5 % tout à fait suffisantes + 35,6 % plutôt suffisantes). Il apparaît donc une différence marquée dans la réponse des trois publics.

V33 : participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travailler sur l’outil informatique.

TABLEAU 26 ANOVA participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travailler sur l’outil informatique.

V33	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	14,106	2	7,053	6,704	,002
Within Groups	205,167	195	1,052		
Totals	219,273	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 26, qu’il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) d’élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 27) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur ; le groupe enseignant se distingue également du groupe restaurateur.

TABLEAU 27 ANOVA participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travailler sur l’outil informatique.

V33		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) VIPUBLIC	(J) VIPUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,512*	,254	,045	,01	1,01
	Élève	-,332*	,157	,035	-,64	-,02
Enseignant	Restaurateur	-,512*	,254	,045	-1,01	-,01
	Élève	-,844*	,245	,001	-1,33	-,36

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

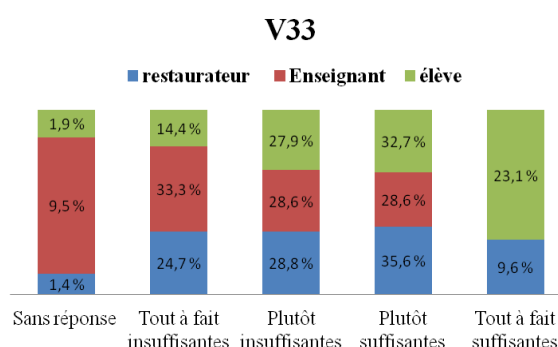


FIGURE 14—en % : participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travailler sur l’outil informatique.

Nous observons, comme la montre la figure 14, que 53,5 % de restaurateurs : suffisantes (9,6 % tout à fait suffisantes + 35,6 % plutôt suffisantes) ; 33,4 % des enseignants : suffisantes (4,6 % tout à fait suffisantes + 28,6 % plutôt suffisantes) et 55,8 % des élèves : suffisantes (23,1 % tout à fait suffisantes + 32,7 % plutôt suffisantes). Il apparaît donc une

différence marquée de la réponse des enseignants par rapport à celle des restaurateurs et des élèves.

34 : identifier et utiliser les produits alimentaires et intermédiaires.

TABLEAU 28 ANOVA identifier et utiliser les produits alimentaires et intermédiaires

V34	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10,981	2	5,491	5,787	,004
Within Groups	185,019	195	,949		
Totals	196,000	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 28, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 29) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe restaurateur. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur et le groupe élève ne se distingue pas aussi du groupe enseignant.

TABLEAU 29 (LSD) identifier et utiliser les produits alimentaires et intermédiaires

V34		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	-,188	,241	,437	-,66	,29
	Élève	-,501*	,149	,001	-,79	-,21
Enseignant	Restaurateur	,188	,241	,437	-,29	,66
	Élève	-,313	,233	,181	-,77	,15

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

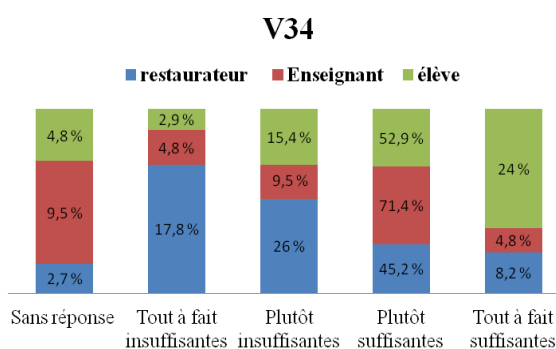


FIGURE 15—en % : identifier et utiliser les produits alimentaires et intermédiaires

Nous observons, comme le montre la figure 15, que 53,4 % de restaurateurs : suffisantes (8,2 % tout à fait suffisantes + 45,2 % plutôt suffisantes) ; 76,2 % des enseignants : suffisantes (4,8 % tout à fait suffisantes + 71,4 % plutôt suffisantes) et 76,9 % des élèves : suffisantes (24 % tout à fait suffisantes + 52,9 % plutôt suffisantes). Malgré les écarts de réponse entre les trois publics, la réponse «suffisantes» obtient la majorité dans tous les cas. Il apparaît donc que cette variable répond aux besoins du métier de la restauration.

V35 : réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V.

TABLEAU 30 ANOVA réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V

V35	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	5,057	2	2,528	2,134	,121
Within Groups	231,029	195	1,185		
Totals	236,086	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 30, qu'il n'y a pas une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) d'élève au seuil de risque de 0,05. Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

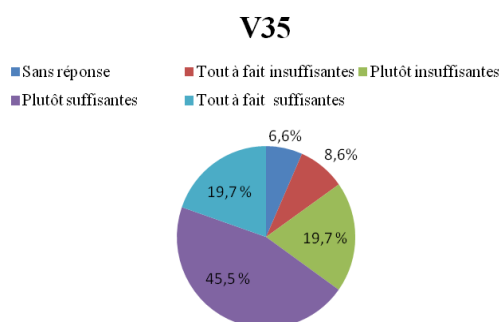


FIGURE 16—en % : réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V

Nous observons, comme le montre la figure 16, que 65,2 % suffisantes (19,7 % tout à fait suffisantes + 45,5 % plutôt suffisantes) ; 28,3% non-suffisantes (8,6 % tout à fait insuffisantes + 19,7 % plutôt insuffisantes). Il nous paraît donc que cette variable répond aux besoins des métiers de la restauration.

V36 : adapter les modes de cuisson aux concepts de production.

TABLEAU 31 ANOVA adapter les modes de cuisson aux concepts de production

V36	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	33,100	2	16,550	14,183	,000
Within Groups	227,547	195	1,167		
Totals	260,646	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 31, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 32) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur. Par contre, le groupe enseignant ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 32 (LSD) Adapter les modes de cuisson aux concepts de production

V36		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,513	,267	,057	-,01	1,04
	Élève	-,649*	,165	,000	-,97	-,32
Enseignant	Restaurateur	-,513	,267	,057	-1,04	,01
	Élève	-1,162*	,258	,000	-1,67	-,65

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

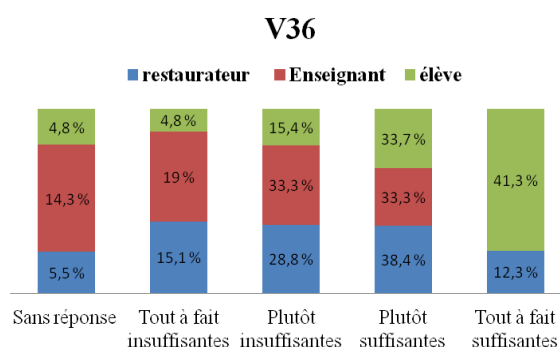


FIGURE 17—en % : adapter les modes de cuisson aux concepts de production

Nous observons, comme le montre la figure 17, que 50,7 % de restaurateurs : suffisantes (12,3 % tout à fait suffisantes + 38,4 % plutôt suffisantes) ; 33,3 % des enseignants : suffisantes (33,3 % plutôt suffisantes) et 75 % des élèves : suffisantes (41,3 % tout à fait suffisantes + 33,7 % plutôt suffisantes). Il apparaît donc une différence marquée de la réponse des enseignants par rapport à celle des restaurateurs et des élèves.

V37 : gérer les produits alimentaires non utilisés.

TABLEAU 33 ANOVA gérer les produits alimentaires non utilisés

V37	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19,651	2	9,826	9,915	,000
Within Groups	193,238	195	,991		
Totals	212,889	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 33, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 34) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et restaurateur et le groupe enseignant se distingue du groupe restaurateur.

Tableau 34 (LSD) gérer les produits alimentaires non utilisés

V37		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,690*	,247	,006	,20	1,18
	Élève	-,336*	,152	,028	-,64	-,04
Enseignant	Restaurateur	-,690*	,247	,006	-1,18	-,20
	Élève	-1,027*	,238	,000	-1,50	-,56

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

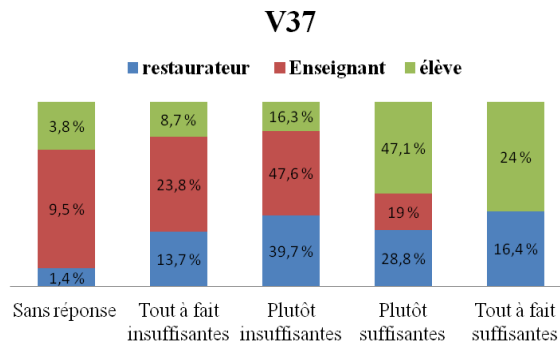


FIGURE 18—en % : gérer les produits alimentaires non utilisés

Nous observons, comme le montre la figure 18, que 45,2 % de restaurateurs : suffisantes (16,4 % tout à fait suffisantes + 28,8 % plutôt suffisantes) ; 19 % des enseignants : suffisantes (+ 19,0 % plutôt suffisantes) et 71,1 % des élèves : suffisantes (24 % tout à fait suffisantes et 47,1 % plutôt suffisantes). Il apparaît donc une différence marquée dans la réponse des trois publics.

V38 : dresser et présenter les plats en fonction du concept :

TABLEAU 35 ANOVA dresser et présenter les plats en fonction du concept

V38	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,611	2	3,805	4,995	,008
Within Groups	148,551	195	,762		
Totals	156,162	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 35, qu'il y a une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 36) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que le groupe élève se distingue du groupe enseignant et le groupe restaurateur se distingue aussi du groupe enseignant. Par contre, le groupe élève ne se distingue pas du groupe restaurateur.

TABLEAU 36 (LSD) dresser et présenter les plats en fonction du concept

V38		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) V1PUBLIC	(J) V1PUBLIC	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
Restaurateur	Enseignant	,559*	,216	,010	,13	,99
	Élève	-,101	,133	,451	-,36	,16
Enseignant	Restaurateur	-,559*	,216	,010	-,99	-,13
	Élève	-,660*	,209	,002	-1,07	-,25

Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

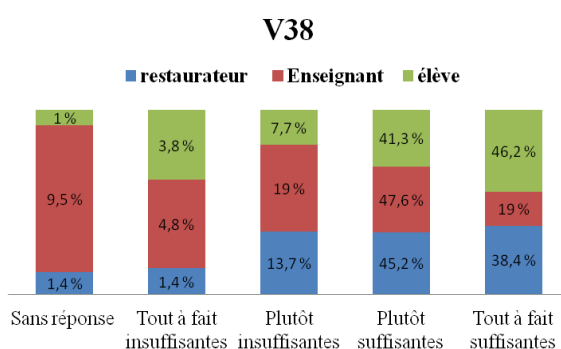


FIGURE 19—en % dresser et présenter les plats en fonction du concept

Nous observons, comme le montre la figure 19, que 83,6 % des restaurateurs : suffisantes (38,4 % tout à fait suffisantes + 45,2 % plutôt suffisantes) ; 66,6 % des enseignants : suffisantes (19 % tout à fait suffisantes + 47,6 % plutôt suffisantes) et 87,5 % des élèves : suffisantes (46,2 % tout à fait suffisantes + 41,3 % plutôt suffisantes). Malgré les écarts de réponse entre les trois publics, la réponse «suffisante» obtient la majorité dans tous les cas. Il apparaît donc que cette variable répond aux besoins des métiers de la restauration.

V39 : assurer et participer à la distribution des plats :

TABLEAU 37 ANOVA assurer et participer à la distribution des plats

V39	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	4,692	2	2,346	2,658	,073
Within Groups	172,121	195	,883		
Totals	176,813	197			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 37, qu'il n'y a pas une différence significative entre les trois groupes du public (restaurateurs, enseignants, élèves) au seuil de risque de 0,05. Pour apporter une précision sur la réponse, nous avons calculé la distribution des résultats en %.

V39

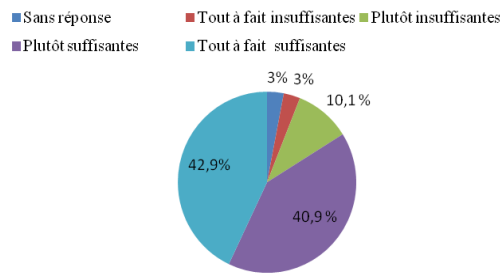


FIGURE 20—en % : assurer et participer à la distribution des plats

Nous observons, comme le montre la figure 20, que 83,8 % suffisantes (42,9 % tout à fait suffisantes + 40,9 % plutôt suffisantes) ; 13,1 % non-suffisantes (3 % tout à fait insuffisantes + 10,1 % plutôt insuffisantes) et 3 % «sans réponse». Il nous apparaît donc que cette variable répond aux besoins des métiers de la restauration.

ANNEXE 6 La première grille d'observation

	Tout à fait insuffisantes	Plutôt insuffisantes	Plutôt suffisantes	Tout à fait suffisantes
Respecter le règlement intérieur de l'entreprise.				
Respecter les consignes et méthodes de travail				
S'organiser en fonction des contraintes.				
Apprécier son action.				
Faire preuve d'initiative.				
Traiter les incidents les plus courants.				
S'intégrer dans une équipe de travail				
S'impliquer dans son travail				
Communiquer oralement				
Faire preuve d'aptitude à l'encadrement.				
Planifier son travail et celui de son équipe selon le type de prestation				
Participer à la détermination des besoins en approvisionnement et rédiger les documents spécifiques.				
Vérifier et contrôler la réception des marchandises.				
Participer à la gestion des stocks, vérifier les calculs. Travail sur l'outil informatique.				
Identifier et utiliser les produits alimentaires intermédiaires				
Réaliser les techniques de préparation préliminaires exigées au niveau V				
Adapter les modes de cuisson aux concepts de production.				
Gérer les produits alimentaires non utilisés				
Dresser et présenter les plats en fonction du concept.				
Assurer et participer à la distribution des plats.				

ANNEXE 7 La grille d'observation

Stage d'observation dans les entreprises.

Année : 2010 – 2011

Durée : du 27 septembre 2010 au 30 juin 2011

Fiche d'observation en restauration

Classe : BEP 1 / BEP 2 / BAC 1 / BAC 2

Durée de l'observation : de à

Date : / / 2010

Rôle de l'enseignant en TP	Comportement des élèves

Compétences des élèves

	Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
Savoir - être				
Savoir				
Savoir-faire				
Autonomie				
Initiative personnelle				
Raisonnement pourquoi				
explication comment				
Réalisation de la tâche				
Rapidité				
Échange avec l'enseignant				
Échange entre élèves				
Transfert des compétences sur le terrain au cours du stage				

A- Les questions s'adressent aux élèves :

- 1- Pouvez- vous travailler sans la fiche technique ?
- 2- Pouvez – vous travailler sans les conseils de votre enseignant ?
- 3- Pouvez – vous expliquer la démarche de réalisation de votre travail ?
- 4- Pouvez- vous justifier la démarche de votre action professionnelle ?

B- Les questions s'adressent aux chefs de cuisine (enseignants) :

- 1- Les élèves sont-ils capables de travailler sans la fiche technique ?
- 2- Les élèves sont-ils capables de travailler sans vos conseils ?

ANNEXE 8 Les paramètres de la grille d'observation

Les paramètres de la grille d'observation :

Savoir -être :

Nombre de remarques des enseignants concernant les comportements de l'élève (relation avec ses collègues et son enseignant, les règles d'hygiène, respect d'autrui).

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
Trois remarques	Deux remarques	Une remarque	Aucune remarque

Savoir : après l'explication et/ou une démonstration :

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
Demande de l'aide de l'enseignant, trois fois.	Demande de l'aide de l'enseignant, deux fois.	Demande de l'aide de l'enseignant une seule fois.	Un élève est capable de comprendre et de suivre les étapes des fiches techniques sans l'aide de l'enseignant.

Savoir-faire :

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'enseignant intervient auprès de l'élève deux fois après et son explication et/ou sa démonstration.	L'enseignant intervient auprès de l'élève une seule fois après et son explication et/ou sa démonstration.	L'élève est capable de faire l'action tout seul mais après l'explication et/ou la démonstration de l'enseignant.	L'élève est capable de faire l'action tout seul sans l'explication et/ou la démonstration de l'enseignant .

Autonomie :

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'élève est capable de faire l'action avec la fiche technique et les conseils et les ré-intervention avec démonstration pratique.	L'élève est capable de faire l'action avec la fiche technique et les conseils et la ré-explication de l'enseignant.	L'élève est capable de faire l'action sans la fiche technique mais avec les conseils de l'enseignant.	L'élève est capable de faire l'action tout seul sans la fiche technique et les conseils de l'enseignant.

Initiative personnelle :

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
Dans une situation problème, l'élève n'essaie pas de la résoudre tout seul.	Dans une situation problème, l'élève essaie de la résoudre mais il a besoin de l'intervention de l'enseignant (pratique et orale) pour la résoudre.	Dans une situation problème, l'élève essaie de la résoudre tout seul mais il n'arrive pas seul malgré les conseils oraux de l'enseignant.	Dans une situation problème, l'élève essaie de la résoudre tout seul et il arrive.

Raisonnement pourquoi : selon les réponses des élèves à la question suivante :

Pouvez-vous justifier la démarche de votre action professionnelle ?

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'élève est incapable de justifier la démarche de son action professionnelle.	L'élève demande l'aide de son enseignant pour justifier son action.	L'élève utilise la fiche technique pour justifier son action professionnelle	L'élève est capable de justifier la démarche de son action professionnelle tout seule

Explication comment :

Selon la réponse des élèves à la question suivante :

Pouvez-vous expliquer la démarche de réalisation de votre travail?

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'élève est incapable d'expliquer la démarche de son action professionnelle tout seul.	L'élève demande l'aide de son enseignant pour expliquer son action.	L'élève utilise la fiche technique ou demande l'aide de l'un de ses collègues pour d'expliquer son action professionnelle.	L'élève est capable d'expliquer la démarche de son action professionnelle seul .

Rapidité :

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'élève a besoin de doubler le temps qu'il a fallu à l'enseignant pour accomplir l'action.	L'élève a besoin d'ajouter trois-quarts du temps qu'il a fallu à l'enseignant pour accomplir l'action.	L'élève a besoin d'ajouter la moitié du temps qu'il a fallu à l'enseignant pour accomplir l'action.	L'élève a besoin du même temps qu'il a fallu à l'enseignant pour accomplir l'action.

Réalisation de la tâche :

En fonction des questions suivantes posées aux élèves et aux enseignants :

A : les questions s'adressent aux élèves.

1- Pouvez-vous travailler sans la fiche technique ?

2- Pouvez-vous travailler sans les conseils de votre enseignant ?

B : les questions s'adressent aux enseignants :

1- Les élèves sont-ils capables de travailler sans la fiche technique ?

2- Les élèves sont-ils capables de travailler sans vos conseils ?

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'élève est incapable d'effectuer et de réaliser la tâche assignée malgré les conseils de son enseignant et la fiche technique.	L'élève a besoin de la fiche technique et des conseils de son enseignant pour effectuer et réaliser la tâche assignée.	L'élève a besoin des conseils de son enseignant pour effectuer et réaliser la tâche assignée.	L'élève est capable d'effectuer et de réaliser tout seul la tâche assignée.

Échange avec l'enseignant :

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'élève ne demande jamais l'aide de l'enseignant s'il a besoin d'information ou s'il est face à un obstacle	L'élève ne demande rarement l'aide de l'enseignant s'il a besoin d'information ou s'il est face à un obstacle	L'élève ne demande fréquemment l'aide de l'enseignant s'il a besoin d'information ou s'il est face à un obstacle	L'élève ne demande toujours l'aide de l'enseignant s'il a besoin d'information ou s'il est face à un obstacle

Échange entre les élèves :

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'élève ne demande jamais l'aide de ses collègues s'il a besoin d'information ou s'il est face à un obstacle	L'élève demande rarement l'aide de ses collègues s'il a besoin d'information ou s'il est face à un obstacle,	L'élève demande fréquemment l'aide de ses collègues s'il a besoin d'information ou s'il est face à un obstacle	L'élève demande toujours l'aide de ses collègues s'il a besoin d'information ou s'il est face à un obstacle

Transfert des compétences sur le terrain :

Tout à fait insuffisant	Plutôt insuffisant	Plutôt suffisant	Tout à fait suffisant
L'élève est incapable de transposer seul ses compétences dans une nouvelle situation de travail, durant la période de stage,	L'élève demande toujours les conseils, le suivi et l'aide du chef de cuisine pour transposer ses compétences dans une nouvelle situation de travail, durant la période de stage	L'élève demande rarement les conseils, le suivi du chef de cuisine pour transposer ses compétences dans une nouvelle situation de travail, durant la période de stage	L'élève est capable de transposer seul ses compétences dans une nouvelle situation de travail, durant la période du stage

ANNEXE 9 Traitement et analyse des données issues de la grille d'observation affinée concernant le terrain en TP

- **Savoir-être** : y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur le savoir-être selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (savoir-être 1.A) ou «réalisée» (savoir-être 2.A).

Savoir-être 1.A :

TABLEAU 38 ANOVA : *savoir-être 1.A*

Savoir-être 1.A	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	63,292	3	21,097	76,825	,000
Within Groups	17,575	64	,275		
Totals	80,868	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 38, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 39) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 39 (LSD) : *savoir-être 1.A*

Savoir-être 1.A		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-1,975*	,187	,000	-2,35	-1,60
	BAC1année	-2,100*	,153	,000	-2,41	-1,79
	BAC2année	-1,947*	,206	,000	-2,36	-1,54
BEP2année	BEP1année	1,975*	,187	,000	1,60	2,35
	BAC1année	-,125	,185	,502	-,50	,25
	BAC2année	,028	,231	,905	-,43	,49
BAC1année	BEP1année	2,100*	,153	,000	1,79	2,41
	BEP2année	,125	,185	,502	-,25	,50
	BAC2année	,153	,205	,458	-,26	,56

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

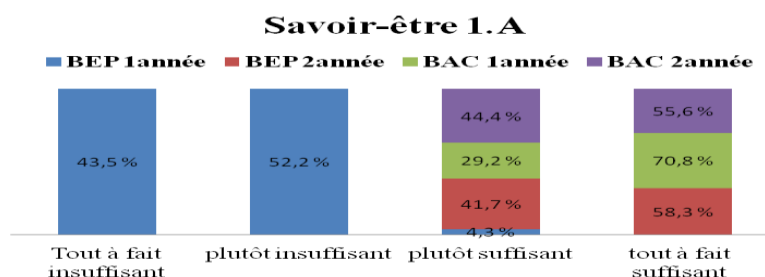


FIGURE 21—en % : *savoir-être 1*

Selon les paramètres de notre grille d'observation (voir annexe 8), nous observons, comme le montre la figure 21, que, 95,7 % des élèves BEP1 témoignent des difficultés de maîtrise du «savoir-être», 43,5 % d'entre eux ont trois remarques et 52,3 % d'entre eux ont deux remarques concernant leur comportement et les règles d'hygiène pour la réalisation d'une action jamais faite avant. 4,3 % des BEP1, 100 % des élèves BEP2, BAC1 et BAC2 ne témoignent que peu de difficultés de maîtrise du «savoir-être», en effet, 4,3 % des BEP1, 41,7 % des BEP2, 29,2 % des BAC1 et 44,4 % des BAC2 n'ont qu'une seule remarque. 58,3 % des BEP2, 70,8 % de BAC1 et 55,6 % des BAC2 ont aucune remarque concernant leur comportement et les règles d'hygiène pour la réalisation d'une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Savoir-être 2.A :

TABLEAU 40 ANOVA : *savoir-être 2.A*

Savoir-être 2.A	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	28,133	3	9,378	40,691	,000
Within Groups	14,749	64	,230		
Total	42,882	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 40, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 41) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 41 (LSD) : *savoir-être 2.A*

Savoir-être 2.A		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-1,482*	,171	,000	-1,82	-1,14
	BAC1année	-1,357*	,140	,000	-1,64	-1,08
	BAC2année	-1,121*	,189	,000	-1,50	-,74
BEP2année	BEP1année	1,482*	,171	,000	1,14	1,82
	BAC1année	,125	,170	,464	-,21	,46
	BAC2année	,361	,212	,093	-,06	,78
BAC1année	BEP1année	1,357*	,140	,000	1,08	1,64
	BEP2année	-,125	,170	,464	-,46	,21
	BAC2année	,236	,188	,213	-,14	,61

Suite à notre test de comparaison des moyennes multiples, nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

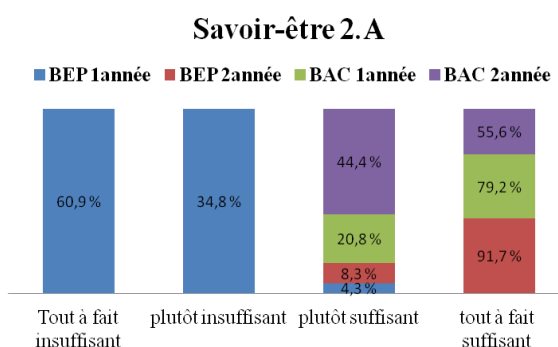


FIGURE 22—en % : *savoir-être 2.A*

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 22, que 95,7 % des élèves de BEP1 témoignent des difficultés de maîtrise du «savoir-être», 60,9 % d'entre eux ont trois remarques et 34,8 % d'entre eux ont deux remarques concernant leur comportement et les règles d'hygiène pour la réalisation d'une action déjà faite avant. 4,3 % des BEP1, 100 % des élèves de BEP2, de BAC1 et de BAC2 ne témoignent que peu de difficultés du «savoir-être» parce que 4,3 % des BEP1, 8,3 % des BEP2, 20,8 % des BAC1 et 44,4 % des BAC2 n'ont qu'une seule remarque. 91,7 % des BEP2, 79,2 % des BAC1, 55,6 % des BAC2 n'ont aucune remarque concernant leur comportement et les règles d'hygiène pour la réalisation d'une action déjà faite avant.

- **Savoir :** y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur le savoir selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (Savoir 1.B) ou «réalisée» (Savoir 2.B).

- **Savoir 1.B :**

TABLEAU 42 ANOVA : *savoir 1.B*

Savoir 1.B	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8,094	3	2,698	19,517	,000
Within Groups	8,847	64	,138		
Total	16,941	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 42, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 43) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 et BEP2 se distinguent de BAC1, BAC2.

TABLEAU 43 (LSD) : savoir 1.B

Savoir 1.B		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,873*	,141	,000	-1,16	-,59
	BAC1année	-,498*	,116	,000	-,73	-,27
	BAC2année	-,401*	,156	,012	-,71	-,09
BEP2année	BEP1année	,873*	,141	,000	,59	1,16
	BAC1année	,375*	,140	,009	,10	,65
	BAC2année	,472*	,175	,009	,12	,82
BAC1année	BEP1année	,498*	,116	,000	,27	,73
	BEP2année	-,375*	,140	,009	-,65	-,10
	BAC2année	,097	,155	,533	-,21	,41

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

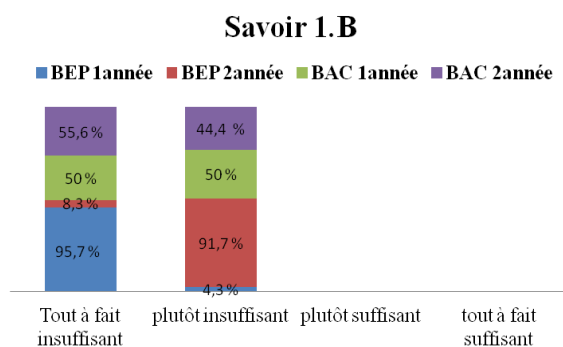


FIGURE 23—en % : savoir 1.B

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 23, que 100 % des élèves de (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) témoignent de difficultés de la maîtrise du «savoir», 95,7 % des BEP1, 8,3 % des BEP2, 50 % des BAC1 et 55,6 % des BAC2 ont demandé trois fois de l'aide à l'enseignant après son explication et/ou sa démonstration. 4,3 % des BEP1, 91,7 % des BEP2, 50 % des BAC1 et 44,4 % des BAC2 ont demandé deux fois de l'aide à l'enseignant après son explication et/ou sa démonstration pour la réalisation d'une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Savoir 2.B :

TABLEAU 44 ANOVA : savoir 2.B

Savoir 2.B	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	13,791	3	4,597	19,494	,000
Within Groups	15,092	64	,236		
Total	28,882	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 44, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 45) en comparant les groupes deux à deux il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP1 de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 45 (LSD) : savoir 2.B

Savoirs 2.B		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,971*	,173	,000	-1,32	-,63
	BAC1année	-,971*	,142	,000	-1,25	-,69
	BAC2année	-,860*	,191	,000	-1,24	-,48
BEP2année	BEP1année	,971*	,173	,000	,63	1,32
	BAC1année	,000	,172	1,000	-,34	,34
	BAC2année	,111	,214	,606	-,32	,54
BAC1année	BEP1année	,971*	,142	,000	,69	1,25
	BEP2année	,000	,172	1,000	-,34	,34
	BAC2année	,111	,190	,560	-,27	,49

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

Savoir 2.B

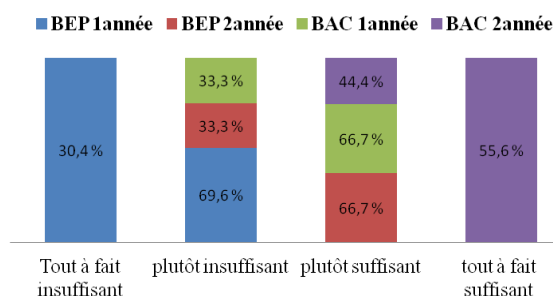


FIGURE 24—en % : savoir 2.B.

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 24, que 100 % des élèves de BEP1 témoignent des difficultés de maîtrise du «savoir», 30,4% d'entre eux ont demandé l'aide de l'enseignant trois fois après son explication et/ou sa démonstration et 69,6 % d'entre eux ont demandé l'aide de l'enseignant

deux fois après son explication et/ou sa démonstration pour réaliser une action déjà faite avant. 33,3 % des BEP2 et 33,3 % des BAC1 témoignent des difficultés de maîtrise du «savoir» parce qu'ils ont demandé l'aide de l'enseignant deux fois après son explication et/ou sa démonstration pour la réalisation d'une action déjà faite avant. 100 % des BAC2 témoignent des difficultés moindres de maîtrise du «savoir» parce que 44,4 % d'entre eux ont demandé l'aide de l'enseignant une seule fois et 55,6 % sont arrivés à réaliser l'action tout seul après son explication et/ou sa démonstration pour la réalisation d'une action déjà faite avant.

- **Savoir-faire** : y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur le savoir-faire selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (savoir-faire 1.C) ou «réalisée» (savoir-faire 2.C).

Savoir-faire 1.C :

TABLEAU 46 ANOVA : savoir-faire 1.C

Savoir-faire 1.C	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	8,094	3	2,698	19,517	,000
Within Groups	8,847	64	,138		
Total	16,941	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 46, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 47) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP1 de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 47 (LSD) savoir-faire 1.C

Savoir-faire 1.C		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,667*	,132	,000	-,93	-,40
	BAC1année	-,792*	,108	,000	-1,01	-,57
	BAC2année	-,556*	,146	,000	-,85	-,26
BEP2année	BEP1année	,667*	,132	,000	,40	,93
	BAC1année	-,125	,131	,345	-,39	,14
	BAC2année	,111	,164	,500	-,22	,44
BAC1année	BEP1année	,792*	,108	,000	,57	1,01
	BEP2année	,125	,131	,345	-,14	,39
	BAC2année	,236	,145	,109	-,05	,53

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

Savoir-faire 1.C

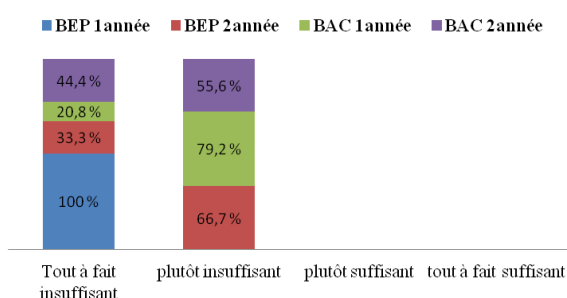


FIGURE 25—en % : savoir-faire 1.C

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 25, que 100 % des élèves (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) témoignent des difficultés de la maîtrise du «savoir-faire», 100 % des BEP1, 33,3% des BEP2, 20,8 % des BAC1 et 44,4 % des BAC2 ont eu besoin trois fois de l'intervention «pratique» de l'enseignant, 66,7 % des BEP2, 79,2 % des BAC1 et 55,6 % des BAC2 ont eu besoin deux fois de l'intervention de l'enseignant après son explication et/ou sa démonstration pour la réalisation d'une action assignée jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Savoir-faire 2.C:

TABLEAU 48 ANOVA : savoir-faire 2.C

Savoir-faire 2.C	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17,059	3	5,686	19,410	,000
Within Groups	18,749	64	,293		
Total	35,809	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 48, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 49) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 49 (LSD) savoir-faire 2.C

Savoir-faire 2.C		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,982*	,193	,000	-1,37	-,60
	BAC1année	-1,107*	,158	,000	-1,42	-,79
	BAC2année	-1,010*	,213	,000	-1,43	-,58
BEP2année	BEP1année	,982*	,193	,000	,60	1,37
	BAC1année	-,125	,191	,516	-,51	,26
	BAC2année	-,028	,239	,908	-,50	,45
BAC1année	BEP1année	1,107*	,158	,000	,79	1,42
	BEP2année	,125	,191	,516	-,26	,51
	BAC2année	,097	,212	,647	-,33	,52

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

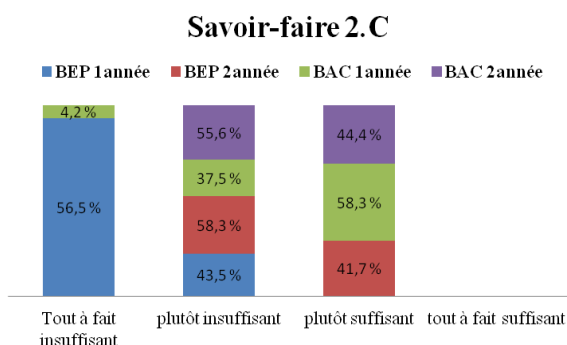


FIGURE 26—en % : *savoir-faire 2.C*

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 26, que 100 % des élèves de BEP1, 58,3 % des BEP2, 41,7 % des BAC1, 55,6 % des BAC2 témoignent des difficultés de la maîtrise du «savoir-faire» ; 56,5 % de BEP1 et 4,2 % des BAC1 ont eu besoin trois fois de l'intervention «pratique» de l'enseignant pour la réalisation d'une action assignée déjà faite avant ; 43,5 % des BEP1, 58,3 % des BEP2, 37,5 % des BAC1, 55,6 % des BAC2 témoignent des difficultés de maîtrise du «savoir-faire» parce qu'ils ont eu besoin deux fois de l'intervention «pratique» de l'enseignant pour la réalisation d'une action assignée déjà faite avant.

- **Autonomie** : y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur l'autonomie selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (autonomie 1.D) ou «réalisée» (autonomie 2.D).

Autonomie 1.D :

TABLEAU 50 ANOVA : *autonomie 1.D*

Autonomie 1.D	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	7,895	3	2,632	18,773	,000
Within Groups	8,972	64	,140		
Total	16,868	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 50, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 51) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP1 de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 51 (LSD) autonomie 1.D

Autonomie 1.D		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,833*	,101	,000	-1,04	-,63
	BAC1année	-,875*	,083	,000	-1,04	-,71
	BAC2année	-,889*	,112	,000	-1,11	-,67
BEP2année	BEP1année	,833*	,101	,000	,63	1,04
	BAC1année	-,042	,101	,680	-,24	,16
	BAC2année	-,056	,125	,659	-,31	,20
BAC1année	BEP1année	,875*	,083	,000	,71	1,04
	BEP2année	,042	,101	,680	-,16	,24
	BAC2année	-,014	,111	,901	-,24	,21

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

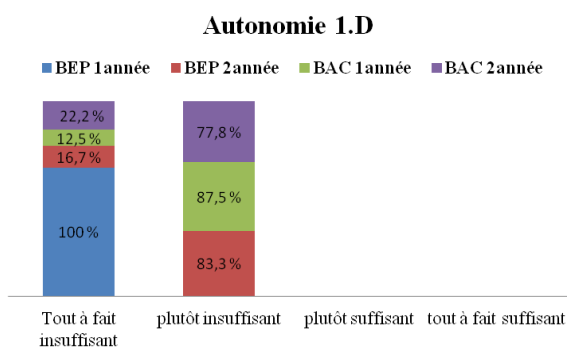


FIGURE 27—en % : autonomie 1.D

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 27, que 100 % des élèves de (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) témoignent de difficultés d'«autonomie» ; 100 % des BEP1, 16,7 % des BEP2, 12,5 % des BAC1, 22,2 % des BAC2 sont capables de faire l'action avec la fiche technique, les conseils et les ré-interventions pratiques de l'enseignant ; 83,3 % des BEP2, 87,5 % des BAC1 et 77,8 % des BAC2 sont capables de réaliser l'action avec la fiche technique et les conseils de l'enseignant sans ré-intervention orale ou pratique de celui-ci pour réaliser une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Autonomie 2.D :

TABLEAU 52 ANOVA : autonomie 2.D

Autonomie 2.D	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	21,233	3	7,078	36,018	,000
Within Groups	12,576	64	,197		
Total	33,809	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 52, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 53) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP1 de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 53 (LSD) autonomie 2.D

Autonomie 2.D		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-1,163*	,158	,000	-1,48	-,85
	BAC1année	-1,163*	,129	,000	-1,42	-,90
	BAC2année	-1,246*	,174	,000	-1,59	-,90
BEP2année	BEP1année	1,163*	,158	,000	,85	1,48
	BAC1année	,000	,157	1,000	-,31	,31
	BAC2année	-,083	,195	,671	-,47	,31
BAC1année	BEP1année	1,163*	,129	,000	,90	1,42
	BEP2année	,000	,157	1,000	-,31	,31
	BAC2année	-,083	,173	,632	-,43	,26

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

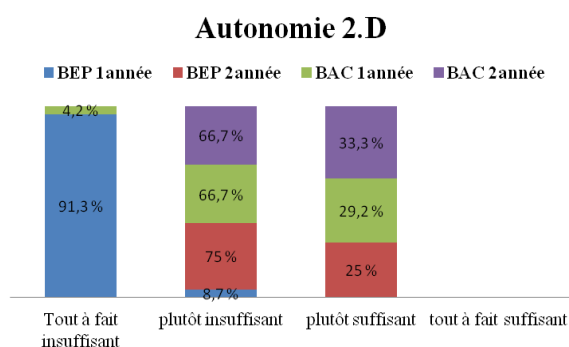


FIGURE 28—en % : autonomie 2.D

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 28, que 100 % des élèves de BEP1, 75 % BEP2, 70,9 % BAC1, 66,7% BAC2 témoignent de difficultés d' «autonomie» ; 91,3 % des BEP1 4,2 % des BAC1 sont capables

de faire l'action avec la fiche technique, les conseils et les ré-interventions pratiques de l'enseignant ; 8,7 % des BEP1, 75 % des BEP2, 66,7 % des BAC1 et 66,7 % des BAC2 sont capables de réaliser l'action avec la fiche technique, les conseils et les ré-interventions orales de l'enseignant pour réaliser une action déjà faite avant.

- **Initiative personnelle :** y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur l'initiative personnelle selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (initiative personnelle 1.E) ou «réalisée» (initiative personnelle 2.E).

Initiative personnelle 1.E :

TABLEAU 54 ANOVA initiative personnelle 1.E

Initiative personnelle 1.E	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,094	3	,031	1,085	,362
Within Groups	1,847	64	,029		
Total	1,941	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 54, qu'il n'y a pas une différence significative entre les quatre groupes d'élèves au seuil de risque de 0,05. Suite à notre test de «ANOVA», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

Initiative personnelle 1.E

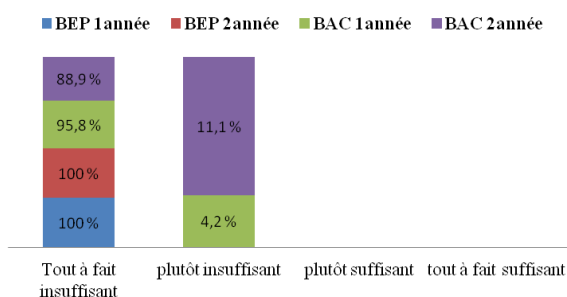


FIGURE 29—en % : initiative personnelle 1.E

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons comme le montre la figure 29, que 100 % des élèves de BEP1, BEP2, BAC1 et BAC2 témoignent de difficultés de prise d'«initiative personnelle» ; 100 % des BEP1 et BEP2, 95,8 % des BAC1 et 88,9 % des BAC2 ne tentent pas de résoudre seul une situation- problème pour la réalisation d'une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Initiative personnelle 2.E :

TABLEAU 55 ANOVA : initiative personnelle 2.E

Initiative personnelle 2.E	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,027	3	,009	,600	,617
Within Groups	,958	64	,015		
Total	,985	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 55, qu'il n'y a pas une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Suite à notre test de «ANOVA», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%». Selon les paramètres de notre grille d'observation (voir Annexe 7), nous observons comme le montre la figure 63 :

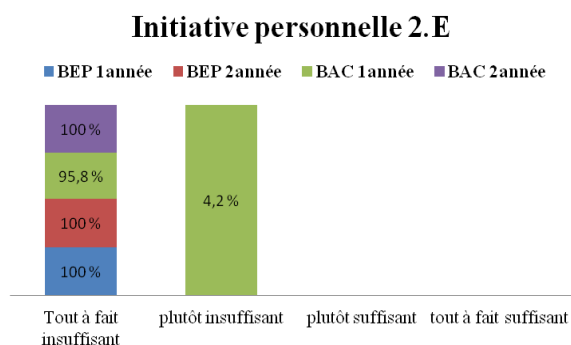


FIGURE 30—en % : initiative personnelle 2.E

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 30, que 100 % des élèves de (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) témoignent de difficultés de prise d'«initiative personnelle» ; 100 % des BEP1 et des BEP2, 95,8 % des BAC1 et 100 % des BAC2 ne tentent pas de résoudre seul une situation- problème pour la réalisation d'une action déjà faite avant.

- **Raisonnement pourquoi :** y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur le raisonnement «pourquoi» selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (raisonnement pourquoi 1.F) ou «réalisée» (raisonnement pourquoi 2.F).

Raisonnement pourquoi 1.F :

TABLEAU 56 ANOVA : raisonnement-pourquoi 1.F

Raisonnement pourquoi 1.F	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10,886	3	3,629	23,094	,000
Within Groups	10,056	64	,157		
Total	20,941	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 56, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 57) en comparant les groupes deux à deux, il ressort qu'il y a une différence significative, entre BEP1 se distingue de BEP2, BAC1, BAC2 ; entre BEP2/BAC2 ; entre BAC1/BAC2, par contre il n'y a pas de différence significative entre le BEP2 et le BAC1.

TABLEAU 57 (LSD) raisonnement-pourquoi 1.F

Raisonnement pourquoi 1.F		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,667*	,141	,000	-,95	-,38
	BAC1année	-,750*	,116	,000	-,98	-,52
	BAC2année	-1,111*	,156	,000	-1,42	-,80
BEP2année	BEP1année	,667*	,141	,000	,38	,95
	BAC1année	-,083	,140	,554	-,36	,20
	BAC2année	-,444*	,175	,013	-,79	-,10
BAC1année	BEP1année	,750*	,116	,000	,52	,98
	BEP2année	,083	,140	,554	-,20	,36
	BAC2année	-,361*	,155	,023	-,67	-,05

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

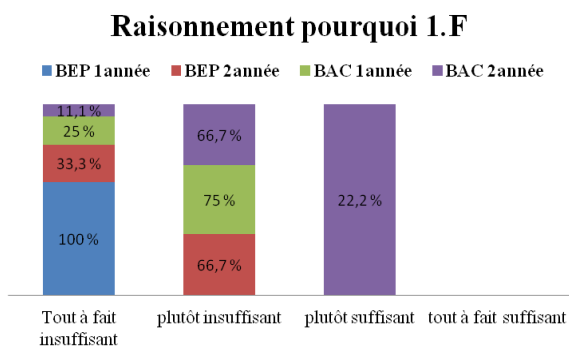


FIGURE 31—en % : raisonnement pourquoi 1.F

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 31, que 100 % des élèves de BEP1, de BEP2, de BAC1 et 77,8 % de BAC2 témoignent de difficultés du raisonnement «pourquoi» ; 100 % des BEP1, 33,3 % des BEP2, 25 % BAC1 et 11,1 % des BAC2 sont incapables de justifier la démarche de leur action professionnelle ; 66,7 % des BEP2, 75 % des BAC1 et 66,7 % des BAC2 demandent l'aide de l'enseignant pour justifier son action professionnelle pour la réalisation d'une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Raisonnement pourquoi 2.F :

TABLEAU 58 ANOVA : raisonnement-pourquoi 2.F

Raisonnement pourquoi 1.F	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19,372	3	6,457	20,222	,000
Within Groups	20,437	64	,319		
Total	39,809	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 58, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 59) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que BEP1 se distingue de BEP2, BAC1, BAC2 ; BAC1 se distingue aussi de BAC2. Par contre BEP2 ne se distingue pas de BAC1, BAC2 parce que le Sig respectifs 0,835, 0,506 > 0,05.

TABLEAU 59 (LSD) raisonnement-pourquoi 2.F

Raisonnement pourquoi 2.F		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-1,109*	,201	,000	-1,51	-,71
	BAC1année	-1,067*	,165	,000	-1,40	-,74
	BAC2année	-1,275*	,222	,000	-1,72	-,83
BEP2année	BEP1année	1,109*	,201	,000	,71	1,51
	BAC1année	,042	,200	,835	-,36	,44
	BAC2année	-,167	,249	,506	-,66	,33
BAC1année	BEP1année	1,067*	,165	,000	,74	1,40
	BEP2année	-,042	,200	,835	-,44	,36
	BAC2année	-,208	,221	,349	-,65	,23

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

Raisonnement pourquoi 2.F

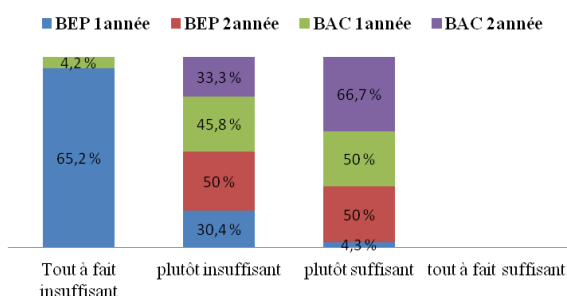


FIGURE 32—en % : raisonnement pourquoi 2.F

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 32, que 95,6 % des élèves de BEP1, 50 % de BEP2 et de BAC, 33,3 % de BAC2 témoignent de difficultés du raisonnement «pourquoi» ; 65,2 % des BEP1 et 4,2 % des BAC1

sont incapables de justifier la démarche de leur action professionnelle ; 30,4 % des BEP1, 50 % des BEP2, 45,8 % des BAC1 et 33,3 % des BAC2 demandent l'aide de l'enseignant pour justifier la démarche de leur action professionnelle pour la réalisation d'une action déjà faite avant.

Explication comment : y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur l'explication «comment» selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (explication comment 1.G) ou «réalisée» (explication comment 2.G).

Explication comment 1.G :

TABLEAU 60 ANOVA : explication-comment 1.G

Explication comment 1.G	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	10,111	3	3,370	19,810	,000
Within Groups	10,889	64	,170		
Total	21,000	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 60, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 61) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que BEP1 se distingue de BEP2, BAC1, BAC2 ; BEP2 se distingue de BAC2 ; BAC1 se distingue de BAC2. Par contre, BEP2 ne se distingue pas de BAC1.

TABLEAU 61 (LSD) explication-comment 1.G

Explicationcomment1G		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,667*	,147	,000	-,96	-,37
	BAC1année	-,667*	,120	,000	-,91	-,43
	BAC2année	-1,111*	,162	,000	-1,44	-,79
BEP2année	BEP1année	,667*	,147	,000	,37	,96
	BAC1année	,000	,146	1,000	-,29	,29
	BAC2année	-,444*	,182	,017	-,81	-,08
BAC1année	BEP1année	,667*	,120	,000	,43	,91
	BEP2année	,000	,146	1,000	-,29	,29
	BAC2année	-,444*	,161	,008	-,77	-,12

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

Explication comment 1.G

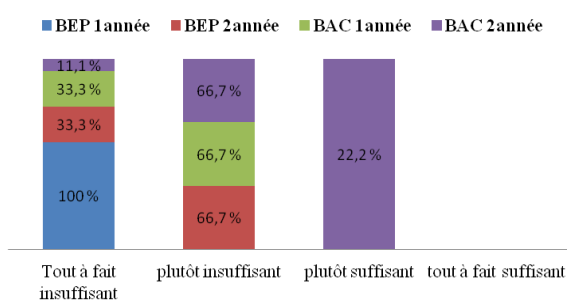


FIGURE 33—en % : *explication comment 1.G*

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons comme le montre la figure 33, que 100 % des élèves de BEP1, de BEP2, de BAC1 et 77,8 % des BAC2 témoignent de difficultés de l'explication «comment» ; 100 % des BEP1, 33,3 % des BEP2, 33,3 % des BAC1 et 11,1 % des BAC2 sont incapables d'expliquer la démarche de leur action professionnelle ; 66,7% des BEP2, 66,7 % des BAC1 et 66,7 % des BAC2 demandent l'aide de l'enseignant pour expliquer leur action professionnelle pour la réalisation d'une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Explication comment 2.G :

TABLEAU 62 ANOVA : *explication-comment 2.G*

Explication comment 2.G	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	18,747	3	6,249	19,690	,000
Within Groups	20,312	64	,317		
Total	39,059	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 62, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 63) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP1 de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 63 (LSD) explication-comment 2.G

Explication comment 2.G		(LSD) : Multiple Comparaisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-1,109*	,201	,000	-1,51	-,71
	BAC1année	-1,025*	,164	,000	-1,35	-,70
	BAC2année	-1,275*	,221	,000	-1,72	-,83
BEP2année	BEP1année	1,109*	,201	,000	,71	1,51
	BAC1année	,083	,199	,677	-,31	,48
	BAC2année	-,167	,248	,505	-,66	,33
BAC1année	BEP1année	1,025*	,164	,000	,70	1,35
	BEP2année	-,083	,199	,677	-,48	,31
	BAC2année	-,250	,220	,260	-,69	,19

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

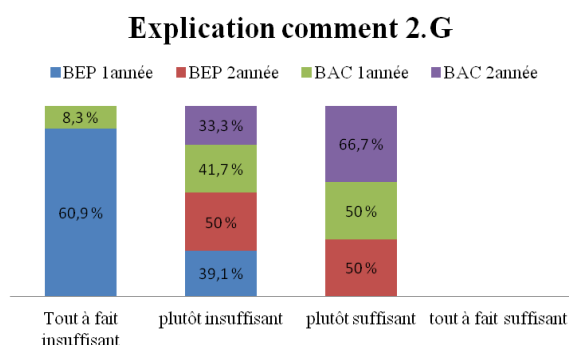


FIGURE 34—en % : explication comment 2.G

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 34, que 100 % des élèves de BEP1, 50 % de BEP2, 50 % de BAC1 et 33,3 % des BAC2 témoignent de difficultés de l'explication «comment» ; 60,9 % des BEP1, 8,3 % des BAC1 sont incapables d'expliquer la démarche de leur action professionnelle ; 39,1 % des BEP1, 50 % des BEP2, 41,7 % des BAC1 et 33,3 % des BAC2 demandent l'aide de l'enseignant pour expliquer leur action professionnelle pour la réalisation d'une action déjà faite avant.

- **Rapidité** : y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur la rapidité selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (Rapidité 1.H) ou «réalisée» (Rapidité 2.H).

Rapidité 1.H :

TABLEAU 64 ANOVA : rapidité 1.H

Rapidité 1.H	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12,179	3	4,060	21,138	,000
Within Groups	12,292	64	,192		
Total	24,471	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 64, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 65) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP1 de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 65 (LSD) rapidité 1.H

Rapidité 1.H		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,833*	,156	,000	-1,15	-,52
	BAC1année	-,875*	,128	,000	-1,13	-,62
	BAC2année	-1,000*	,172	,000	-1,34	-,66
BEP2année	BEP1année	,833*	,156	,000	,52	1,15
	BAC1année	-,042	,155	,789	-,35	,27
	BAC2année	-,167	,193	,392	-,55	,22
BAC1année	BEP1année	,875*	,128	,000	,62	1,13
	BEP2année	,042	,155	,789	-,27	,35
	BAC2année	-,125	,171	,468	-,47	,22

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

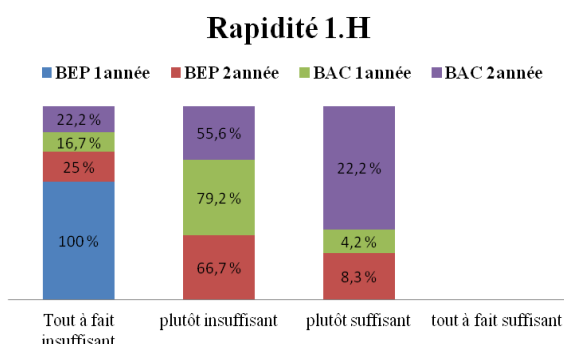


FIGURE 35—en % : rapidité 1.H

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 35, que 100 % des élèves de BEP1, 91,7 % de BEP2, 95,2 % de BAC1, 77,8 % de BAC2 témoignent de difficultés de «rapidité» ; 100 % des BEP1, 25 % des BEP2, 16,7 % des

BAC1 et 22,2 % des BAC2 ont doublé le temps qu'il a fallu à l'enseignant pour accomplir l'action ; 66,7 % des BEP2, 79,2 % des BAC1 et 55,5 % des BAC2 ont eu besoin d'ajouter trois-quarts du temps qu'il a fallu à l'enseignant pour accomplir une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Rapidité 2.H :

TABLEAU 66 ANOVA : rapidité 2.H

Rapidité 2.H	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	19,055	3	6,352	20,157	,000
Within Groups	20,166	64	,315		
Total	39,221	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 66, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 67) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que seul BEP1 se distingue de BEP1 de BEP2, BAC1, BAC2.

TABLEAU 67 (LSD) rapidité 2.H

Rapidité 2.H		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-1,065*	,200	,000	-1,46	-,67
	BAC1année	-1,024*	,164	,000	-1,35	-,70
	BAC2année	-1,343*	,221	,000	-1,78	-,90
BEP2année	BEP1année	1,065*	,200	,000	,67	1,46
	BAC1année	,042	,198	,834	-,35	,44
	BAC2année	-,278	,248	,266	-,77	,22
BAC1année	BEP1année	1,024*	,164	,000	,70	1,35
	BEP2année	-,042	,198	,834	-,44	,35
	BAC2année	-,319	,219	,150	-,76	,12

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

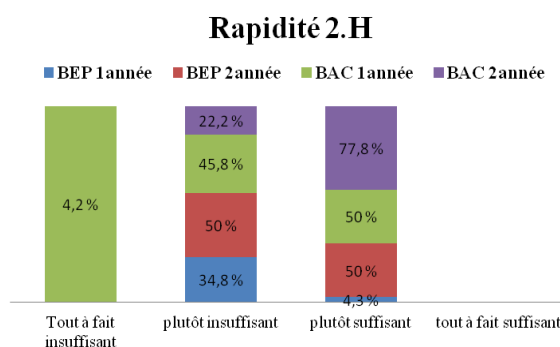


FIGURE 36—en % : rapidité 2.H

Selon les paramètres de notre grille d'observation, observons comme le montre la figure 36, que 95,7 % des élèves de BEP1, 50 % de BEP2, 50 % de BAC1, 22,2 % des BAC2 témoignent de difficultés de «rapidité» ; 60,9 % des BEP1, 4,2 % des BAC1 ont doublé le temps qu'il a fallu à l'enseignant pour accomplir l'action ; 34,8 % des BEP1, 50 % des BEP2, 45,8 % des BAC1 et 77,8 % des BAC2 ont eu besoin d'ajouter trois-quarts du temps qu'il a fallu à l'enseignant pour accomplir l'action déjà faite avant.

- **Réalisation de l'action :** y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur la réalisation de l'action selon que celle-ci n'a jamais été «réalisée» (réalisation de l'action 1.I) ou «réalisée» (réalisation de l'action 2.I).

Réalisation de l'action 1.I :

TABLEAU 68 ANOVA : réalisation de l'action 1.I

Réalisation de l'action 1.I	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,844	3	,281	2,313	,084
Within Groups	7,788	64	,122		
Total	8,632	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 68, qu'il n'y a pas une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Suite à notre test d'«ANOVA», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

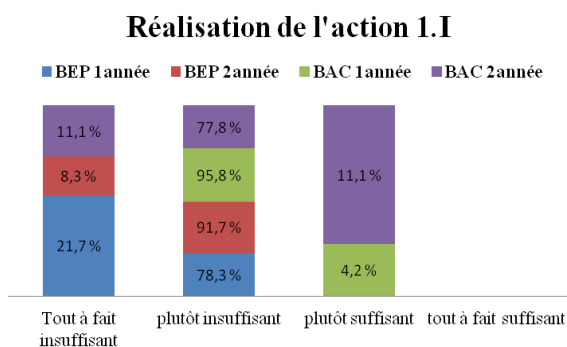


FIGURE 37—en % : réalisation de l'action 1.I

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 37, que 100 % des élèves de BEP1, 100 % de BEP2, 95,8 % de BAC1, 88,9 % de BAC2 témoignent de difficultés de la «réalisation de l'action» ; 21,7 % des BEP1, 8,3 des BEP2, 11,1 des BAC2 sont incapables de réaliser l'action assignée malgré les conseils de leur enseignant et la fiche technique ; 78,3 % des BEP1, 91,7 % des BEP2, 95,8 % des BAC1 et 77,8 % des BAC2 ont besoin de la fiche technique, des conseils et des ré-interventions (orales

et/ou pratiques) de l'enseignant pour effectuer une action qui n'a jamais été réalisée avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Réalisation de l'action 2.I :

TABLEAU 69 ANOVA : réalisation de l'action 2.I

Réalisation de l'action 2.I	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2,591	3	,864	6,679	,001
Within Groups	8,277	64	,129		
Total	10,868	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 69, qu'il y a une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Cependant, si nous analysons plus finement (TABLEAU 70) en comparant les groupes deux à deux, il ressort que BEP1 se distingue de BEP1 de BEP2, BAC1, BAC2 ; BEP2 se distingue de BAC2 ; BAC1 se distingue de BAC2. Par contre, BEP2 ne se distingue pas de BAC1.

TABLEAU 70 (LSD) réalisation de l'action 2.I

Réalisation de l'action 2.I		(LSD) : Multiple Comparisons				
(I) classe	(J) classe	Mean Difference (I-J)	Std. Error	Sig.	95% Confidence Interval	
					Lower Bound	Upper Bound
BEP1année	BEP2année	-,257*	,128	,049	-,51	,00
	BAC1année	-,257*	,105	,017	-,47	-,05
	BAC2année	-,618*	,141	,000	-,90	-,34
BEP2année	BEP1année	,257*	,128	,049	,00	,51
	BAC1année	,000	,127	1,000	-,25	,25
	BAC2année	-,361*	,159	,026	-,68	-,04
BAC1année	BEP1année	,257*	,105	,017	,05	,47
	BEP2année	,000	,127	1,000	-,25	,25
	BAC2année	-,361*	,141	,013	-,64	-,08

Suite à notre test de «(LSD) comparaison des moyennes multiples», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

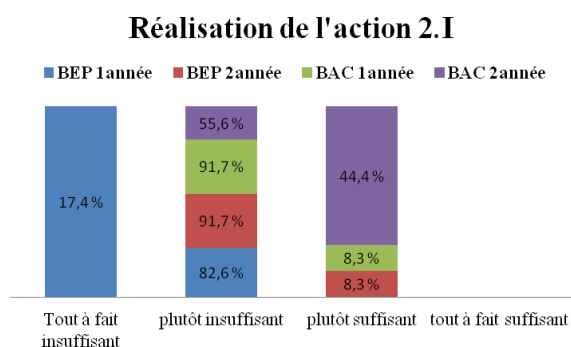


FIGURE 38—en % : réalisation de l'action 2.I

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 38, que 100 % des élèves de BEP1, 91,7 % de BEP2, 91,7 % de BAC1, 55,6 % de BAC2 témoignent de difficultés de la «réalisation de l'action»; 17,4 % des BEP1, sont incapables de réaliser l'action assignée malgré les conseils de leur enseignant et la fiche technique ; 82,6 % des BEP1, 91,7 % des BEP2, 91,7 % des BAC1 et 55,6 % des BAC2 ont besoin de la fiche technique et des conseils et des ré-intervention (orales et/ou pratiques) de leur enseignant pour effectuer une action qui a déjà été réalisée avant.

- **Échange avec les enseignants :** y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur l'échange avec les enseignants selon que l'action n'a jamais été «réalisée» (échange avec les enseignant 1.J) ou «réalisée» (échange avec les enseignants 2.J).

Échange avec les enseignants 1.J

TABLEAU 71 ANOVA : échange avec les enseignes 1.J

Échange avec les enseignant 1.J	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,000	3	,000	.	.
Within Groups	,000	64	,000		
Total	,000	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 71, que le logiciel SPSS n'affiche pas de données parce que, comme le montre la figure 73, 100 % des élèves ont les mêmes résultats. Suite à notre test d'«ANOVA», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

Echange avec les enseignants 1.J

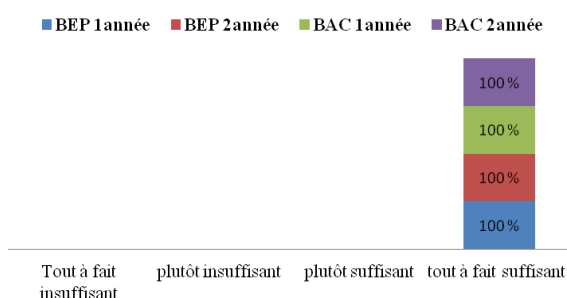


FIGURE 39—en % : échange avec les enseignants 1.J

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 39, que 100 % des élèves de BEP1, 100 % de BEP2, 100 % de BAC1, 100 % de BAC2 ne témoignent pas de difficultés de l'«échange avec les enseignant 1.J». En effet, 100 % d'entre eux demandent toujours l'aide de l'enseignant s'ils ont besoin d'informations ou

s'ils sont face à un obstacle pour la réalisation d'une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

Échange avec les enseignants 2.J :

TABLEAU 72 ANOVA : échange avec les enseignes 2.J

Échange avec les enseignants 1.J	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,000	3	,000	.	.
Within Groups	,000	64	,000		
Total	,000	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 72, que le logiciel SPSS n'affiche pas de données parce que, «comme le montre la figure 74, 100% des élèves ont les mêmes résultats. Suite à notre test de «ANOVA», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

Echange avec les enseignants 2.J

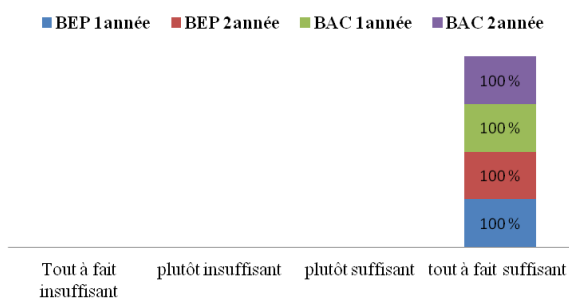


FIGURE 40—en % : échange avec les enseignants 2.J

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 40, que 100 % des élèves de BEP1, 100 % de BEP2, 100 % de BAC1, 100 % des BAC2 ne témoignent pas de difficultés de l' «échange avec les enseignants 2.J» ; 100 % d'entre eux demandent toujours l'aide de l'enseignant s'ils ont besoin d'informations ou s'ils sont face à un obstacle pour la réalisation d'une action déjà faite avant.

- **Échange entre les élèves :** y a-t-il une différence entre les niveaux scolaires (BEP1, BEP2, BAC1, BAC2) sur l'échange entre les élèves selon que l'action donnée n'a jamais été «réalisée» (échange entre les élèves 1.K) ou «réalisée» (échange entre les élèves 2.K).

Échange entre les élèves 1.K :

TABLEAU 73 ANOVA : échange entre les élèves 1.k

Échange entre les élèves 1.K	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,872	3	,291	1,117	,349
Within Groups	16,657	64	,260		
Total	17,529	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 69, qu'il n'y a pas une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Suite à notre test de «ANOVA», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

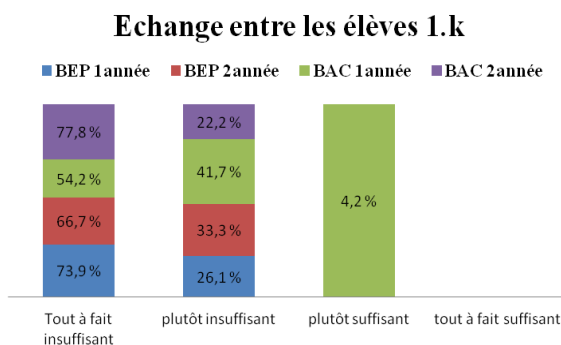


FIGURE 41—en % : échange entre les élèves 1.K

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 41, que 100 % des élèves de BEP1, 100 % de BEP2, 95,9 % de BAC1, 100 % de BAC2 témoignent de difficultés de l'«Échange entre les élèves» ; 9 % des BEP1, 66,7 % des BEP2, 54,2 % des BAC1 et 77,8 % des BAC2 ne demandent jamais l'aide de leurs collègues s'ils ont besoin ou s'ils sont face à un obstacle ; 26,1 % des BEP1, 33,3 % des BEP 41,7 % des BAC1 et 22,2 % des BAC2 demandent rarement l'aide de leurs collègues s'ils ont besoin ou s'ils sont face à un obstacle pour la réalisation d'une action jamais faite avant. Nous présentons maintenant le traitement des données selon que l'action a déjà été effectuée.

«Échange entre les élèves 2.K» :

TABLEAU 74 ANOVA : échange entre les élèves 2.k

Échange entre les élèves 2.K	ANOVA				
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,799	3	,266	1,002	,398
Within Groups	17,010	64	,266		
Total	17,809	67			

Nous observons, comme cela est indiqué dans le tableau 69, qu'il n'y a pas une différence significative entre les quatre groupes d'élève au seuil de risque de 0,05. Suite à notre test de «ANOVA», nous mesurons la répartition des critères concernant la différence entre les niveaux des élèves en appliquant le test en «%».

Echange entre les élèves 2.k

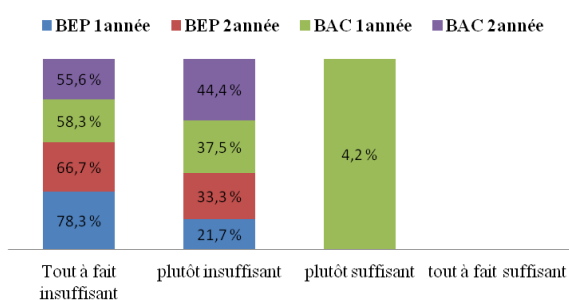


FIGURE 42—en % : *échange entre les élèves 2.K*

Selon les paramètres de notre grille d'observation, nous observons, comme le montre la figure 42, que 100 % des élèves de BEP1, 100 % de BEP2, 95,8 % de BAC1, 100 % de BAC2 témoignent de difficultés de l'«Échange entre les élèves 2.K» ; 78,3 % des BEP1, 66,7 % des BEP2, 58,3 % des BAC1 et 55,6 % des BAC2 ne demandent jamais l'aide de leurs collègues s'ils ont besoin ou s'ils sont face à un obstacle ; 21,7 % des BEP1, 33,3 % des BEP2, 37,5 % des BAC1 et 44,4 % des BAC2 demandent rarement l'aide de leurs collègues s'ils ont besoin ou s'ils sont face à un obstacle pour la réalisation d'une action déjà faite avant.

ANNEXE 10 L'entretien avec les élèves

A- Les questions concernant l'orientation scolaire ?

- 1- Au collège, avez-vous suivi le stage de découverte ?
- 2- Vous avez fait le stage dans la restauration ?
Si oui, pourquoi ?
- 3- Qui vous a orienté pour faire ce stage ?
- 4- Pensez-vous que le stage de découverte vous a aidé pour choisir votre formation professionnelle ?
- 5- Au cours de vos études au collège, avez-vous rencontré le conseiller d'orientation fréquemment ?
- 6- Pensez-vous que le conseiller d'orientation vous a aidé pour choisir la formation que vous souhaitiez suivre ?
- 7- Pensez-vous que le conseiller d'orientation vous a donné les renseignements suffisants concernant la formation (la durée, les modalités et les débouchés/ possibilités professionnels) ?
- 8- Pensez-vous que le conseil de la classe doit vous orienter selon
Vos résultats scolaires ;
Vos compétences personnelles ;
Votre souhait personnel ;

B- Les questions concernant le stage au cours de la formation professionnelle.

- 9- Pensez-vous que le stage est un outil très intéressant ?
Si oui, pourquoi ?
Si non, pourquoi ?
- 10- Comment avez vous été suivi par vos tuteurs ?
- 11- Qu'avez vous fait au cours du stage ?
- 12- J'ai observé quand j'ai fait le stage d'observation que le chef de cuisine n'a pas confiance en stagiaire : pourquoi, à votre avis ?

C- Les questions concernant le programme scolaire.

- 13- Pensez vous que le programme scolaire est très chargé et très vaste ?
Si oui, pourquoi ?
Si non, pourquoi ?

D- Toutes les matières enseignées sont – elles essentielles pour votre formation ?

- 14- Dans le cours de technologie, les marchandises européennes sont abordées mais dans le cours de travaux pratiques, on observe que vous ne maîtrisez pas toutes les marchandises françaises ?

E- Les questions concernant les méthodes d'enseignement.

- 15- Pensez-vous que les méthodes d'enseignement vous permettent d'acquérir des compétences dont vous aurez besoin en début de carrière ?

F- La question concernant les méthodes d'évaluation les compétences des élèves et l'examen final.

- 16- Pensez-vous que l'examen permet d'évaluer vos compétences ?

G- Les questions concernant les compétences professionnelles.

17- Pensez-vous que la liste des compétences mise en place par le Ministère de l'Éducation reflète les besoins du métier ?

H- Les questions concernant le recrutement de la main d'œuvre.

18- À votre avis, à quoi est dû le manque de main d'œuvre qualifiée dans ce secteur ?

19- Quelles solutions voyez-vous pour résoudre cette situation, à votre avis ?

20- Souhaitez-vous être un professionnel de la restauration toute votre vie active ?

21- À votre avis, quel est l'objectif de la formation initiale ?

ANNEXE 11 L'entretien avec les enseignants

A- Les questions concernant l'orientation scolaire au collège.

1- Pensez vous que les responsables de l'orientation scolaire orientent les élèves qui ont des résultats plutôt faibles dans les filières professionnelles ?

Si oui, pourquoi ?

Si non, pourquoi ?

2- Pensez-vous que la filière « hôtellerie et restauration » repose sur le travail manuel plutôt que sur le travail mental ? (est-ce pour cette raison qu'on oriente les élèves qui ont des résultats faibles dans cette filière ?)

Si oui, pourquoi ? Si non, pourquoi ?

« Nous avons remarqué que la majorité des élèves ont déclaré que leur choix au collège est fondé sur leur souhait personnel »

3- À votre avis, l'orientation scolaire doit être fondée sur quelle base ?

B- Les questions concernant le recrutement de la main d'œuvre.

4- À votre avis, à quoi est dû le manque de main d'œuvre qualifiée dans ce secteur ?

5- Quelles solutions voyez-vous pour résoudre cette situation, à votre avis ?

6- Est-ce que tous les élèves de BEP vont jusqu'au bac ?

7- Est-ce que certains élèves quittent la filière, changent de voie au cours de la formation ?

C- Les questions concernant le stage.

8- Pensez-vous que le stage est un outil important ?

Si oui, pourquoi ? Si non, pourquoi ?

9- Comment suivez-vous vos élèves au cours du stage ?

10- Pensez-vous que les méthodes de suivi du stage sont suffisantes pour évaluer le travail des élèves au cours du stage ?

11- Pensez-vous que le stage permet aux élèves d'acquérir de nouvelles compétences professionnelles ?

12- J'ai observé pendant mon stage d'observation en entreprise que le chef n'avait pas confiance en le stagiaire ? est-ce que cela peut expliquer que le stagiaire ne peut pas bénéficier du stage pour acquérir de nouvelles compétences ?

D- Les questions concernant les compétences professionnelles et les besoins des métiers ?

13- Pensez-vous que la liste des compétences mise en place par le Ministère de l'Éducation reflète les besoins du métier ?

14- Pensez-vous que cette liste comprend plutôt des objectifs et non pas des compétences bien définies étant donné que maintenant on se concentre plus sur le concept de compétence que de qualification et d'objectifs ?

E- Les questions concernant le programme scolaire.

15- Pensez-vous que le programme scolaire est très chargé et très vaste ?

16- Pourquoi on aborde des aspects plus complexes avant que les élèves ne maîtrisent les marchandises françaises ?

17- Pensez-vous que le cours de TP une seule fois par semaine est suffisant ?

18- Que pensez-vous des matières dispensées dans votre formation comme l'histoire, la géographie, le sport ?

F- Les questions concernant les méthodes d'enseignement.

19- Pensez-vous que vos méthodes d'enseignement permettent aux élèves d'acquérir des compétences dont ils auront besoin en début de carrière ?

G- La question concernant les méthodes d'évaluation les compétences des élèves et l'examen final.

20- Pensez-vous que l'examen permet d'évaluer les compétences des élèves ?

21- À votre avis, quel est l'objectif de la formation initiale ?

ANNEXE 12 L'analyse et les résultats d'entretien avec les élèves

Notes :

Pour lire les tableaux, nous avons calculé tout d'abord la fréquence de la réponse de la justification, de l'argumentation et du commentaire des élèves puis nous avons calculé le pourcentage pour chaque réponse, justification, argumentation et commentaire en vue de les classer selon leur poids dans les réponses des élèves.

A- Les questions concernant l'orientation scolaire ?

AQ1	Au collège, avez-vous suivi le stage de découverte ?
	55/60 «91,66 %» : des élèves ont dit oui.
	5/60 «8,33 %» : des élèves ont dit non parce que : 2/5 : le stage de découverte ne m'intéressait pas. 2/5 : le collège ne proposait pas le stage. 1/5 : sans justification.

AQ2	Vous avez fait le stage dans la restauration ?
	35/60 «58,33 %» : des élèves ont dit oui. 29/35 : parce que c'est mon choix et mon souhait personnel. 4/35 : parce que ma famille est dans la restauration. 3/35 : pour découvrir le métier. 2/35 : pour confirmer mon choix. 2/35 : parce que je ne sais pas quoi faire. 2/35 : parce que j'aime le travail manuel. 1/35 : parce que le lycée est proche. 1/35 : parce que j'aime le métier de contact.
	23/60 «38,33 %» des élèves ont dit non. 8/23 : parce que je ne voulais pas être cuisinier. 4/23 : parce que je n'ai pas trouvé un stage dans la restauration. 2/23 : parce que ça ne m'intéresse pas au début. 2/23 : pour découvrir une autre voie que la restauration. 7/23 : sans justification.
	2/60 «3,33%» des élèves sont sans réponse.

AQ3	Qui vous a orienté pour faire ce stage ?
	35/60 «50 %» : des élèves ont dit que c'est moi-même.
	9/60 «12,85 %» des élèves ont dit que c'est mon professeur principal.
	8/60 «11,42 %» des élèves ont dit que c'est leurs parents.
	7/60 «10 %» des élèves ont dit que c'est le conseiller d'orientation.
	7/60 «10 %» des élèves sont sans réponse.
	2/60 «2,85 %» des élèves ont dit que c'est un ami.
	1/60 «1,42 %» des élèves ont dit que c'est l'éducateur.
	1/60 «1,42 %» des élèves ont dit que c'est le conseil de classe.

AQ4	Pensez-vous que le stage de découverte vous a aidé pour choisir votre formation professionnelle ?
	<p>36/60 «60 %» des élèves ont dit oui. 36/36 : parce que ça confirme mon choix et mon souhait personnel. 9/36 : parce que ça me permet de découvrir la réalité de métiers. 3/36 : parce que je n'ai pas eu d'autre choix. 1/36 : parce que je n'aime pas le travail en bureau. 16/60 «26,66 %» des élèves ont dit non. 6/16 : parce que je n'ai pas fait mon stage dans la filière restauration. 3/16 : parce que mon choix pour la cuisine était déjà fait. 6/60 «10 %» des élèves sont sans réponse. 2/60 «33,33 %» des élèves ont un avis mitigé. 2/2 : parce que je n'ai pas une idée précise.</p>

AQ5	Au cours de vos études au collège avez-vous rencontré le conseiller d'orientation fréquemment ?
	<p>24/60 «40 %» des élèves ont dit jamais. 12/60 «20 %» des élèves ont dit une fois. 10/60 «16,66 %» des élèves ont dit deux fois. 5/60 «8,33 %» des élèves ont dit trois fois. 4/60 «6,66 %» des élèves ont dit dix fois. 4/60 «6,66 %» des élèves ont dit fréquemment. 1/60 «1,66 %» des élèves sont sans réponse.</p>

AQ6	Pensez-vous que le conseiller d'orientation vous a aidé pour choisir la formation que vous souhaitez suivre ?
	<p>11/60 «18,33 %» des élèves ont dit oui. 3/11 : parce qu'il m'a donné des informations utiles. 2/11 : parce qu'il m'a donné la liste des lycées. 2/11 : parce qu'il m'a confirmé mon choix d'orientation. 4/11 sans justification.</p>
	<p>46/60 «76,66 %» des élèves ont dit non. 7/46 : parce que j'avais fait mon choix. 6/46 : parce qu'il donne que la liste des lycées. 4/46 : parce qu'il oriente selon les résultats scolaires. 4/46 : parce qu'il ne m'a donné aucune information utile. 2/46 : parce qu'il m'a proposé une orientation différente de mon choix et mon souhait 1/46 : parce qu'il n'aide pas pour trouver un stage. 22/46 : sans justification.</p>
	<p>2/60 «3,33 %» des élèves ont un avis mitigé parce que les deux ont dit oui et non sans justification.</p>
	<p>1/60 «1,66 %» sans réponse.</p>

AQ7	Pensez-vous que le conseiller d'orientation vous a donné les renseignements suffisants concernant la formation (la durée, les modalités et les débouchés, les possibilités professionnelles ?
	13/60 «21,66 %» des élèves ont dit oui. 4/13 : parce qu'il m'a décrit le métier. 2/13 : parce qu'il m'a donné la carte des lycées. 2/13 : parce qu'il a tenu compte de mes résultats scolaires. 5/13 sans justification.
	39/60 «65 %» des élèves ont dit non. 7/39 : parce qu'il ne m'a donné aucune information utile. 2/39 : parce que ce n'est pas lui qui m'a orienté. 2/39 : parce qu'il oriente selon les résultats.
	2/60 «3,33%» des élèves ont un avis mitigé parce que les deux ont dit oui et non.
	3/60 «5 %» des élèves sont sans réponse.

AQ8	Pensez-vous que le conseiller de la classe doit vous orienter selon, vos résultats scolaires ; vos compétences personnelles ; votre souhait personnel?
	20/60 des élèves ont dit que selon les résultats scolaires. 7/20 : parce que l'orientation se base sur les résultats scolaires. 13/20 : sans justification.
	22/60 ont dit que selon les compétences personnelles. 4/22 : parce que l'orientation se base que sur les résultats scolaires. 2/22 : parce que les résultats scolaires ça n'a rien à voir avec la cuisine. 1/22 : grâce au stage, on peut voir les compétences. 1/22 : l'orientation doit se baser sur les résultats et les compétences personnelles.
	30/60 des élèves ont dit que selon le souhait personnel. 8/30 : parce que l'orientation scolaire se base sur les résultats scolaires. 8/30 : parce que l'orientation doit se reposer sur la motivation. 3/30 : parce que les résultats scolaires ne reflètent les compétences personnelles. 11/30 : sans justification.
	10/60 des élèves ont dit selon les trois. 6/10 : parce que l'orientation ne doit pas prendre en compte que les résultats scolaires. 4/10 : sans justification.
	2/60 je ne sais pas.

AQ9	Au collège, pouvons-nous voir les compétences des élèves ?
	7/60 «11,66 %» des élèves ont dit oui. 4/7 : des élèves ont dit que c'est grâce au stage de découverte. 45/60 «75 %» des élèves ont dit non. 1/45 : parce qu'on n'a pas de pratique. 44/45 : sans justification. 8/60 «13,33 %» des élèves sont sans réponse.

AQ10	Au collège, les compétences des élèves reflètent les compétences des élèves ?
	<p>3/60 «5 %» des élèves ont dit oui. 47/60 «78,33 %» des élèves ont dit non. 4/60 «6,66 %» des élèves ont un avis mitigé. 6/60 «10 %» des élèves sont sans réponse.</p>

B- Les questions concernant le stage :

BQ1	Pensez-vous que le stage est un outil très intéressant ?
	<p>58/60 «96,66 %» des élèves ont dit oui. 43/58 : parce que ça nous permet de découvrir le métier. 23/58 : parce que ça nous donne de nouvelles compétences et méthodes de travail. 6/58 : parce que ça nous permet de voir la différence entre le milieu scolaire et le milieu d'entreprise. 6/58 : parce que ça confirme notre choix. 3/58 : parce qu'on travaille plus en autonomie. 3/58 : parce qu'au lycée, la pratique n'est pas suffisante. 2/58 : parce que ça nous permet de mettre en pratique nos connaissances. 1/58 : parce que le stage est obligatoire pour avoir le diplôme.</p>
	<p>1/60 «1,66 %» des élèves ont dit non. 1/1 : parce que c'est nul.</p>
	1/60 «1,66 %» des élèves ont dit qu'ils ne savent pas.

BQ2	Comment avez-vous été suivi par vos tuteurs?
	<p>48/60 «80 %» des élèves ont dit que c'est bien. 45/48 : parce qu'il fait une démonstration en m'expliquant, puis il m'observe dans la réalisation de mon action. 2/48 : parce qu'il m'a appris des nouvelles choses. 1/48 : sans justification.</p>
	<p>6/60 «10 %» des élèves ont dit qu'ils étaient seuls. 2/60 «3,33 %» des élèves ont dit qu'ils ne savent pas. 1/60 «1,66 %» des élèves ont dit que le chef était très dur avec moi. 1/60 «1,66 %» des élèves ont dit que ce n'est pas bien parce qu'ils ne l'ont pas vu au cours du stage. 2/60 «3,33 %» des élèves sont sans réponse.</p>

BQ3	J'ai observé que les chefs n'ont pas confiance en le stagiaire ...
	<p>33/60 des élèves ont dit que c'est parce qu'on est débutant sans expériences.</p> <p>9/60 des élèves ont dit que c'est parce que le chef ne connaît pas les connaissances de stagiaire.</p> <p>5/60 des élèves ont dit que c'est parce que les chefs ont peur que le stagiaire fasse mal.</p> <p>5/60 des élèves ont dit qu'ils n'ont pas ce problème.</p> <p>3/60 des élèves ont dit que c'est parce que certains stagiaires ont des compétences plus que les autres.</p> <p>3/60 des élèves ont dit que ça dépend le chef.</p> <p>2/60 des élèves ont dit que ça dépend de la tâche, si elle est compliquée ou pas.</p> <p>2/60 des élèves ont dit qu'ils ne savent pas.</p> <p>2/60 des élèves ont dit que c'est parce que le stagiaire ne connaît pas la méthode du chef dans l'entreprise.</p>

BQ4	Qu'avez-vous fait au cours du stage?
	<p>24/60 des élèves ont dit qu'au début, ils font des activités de base ensuite des activités plus compliquées.</p> <p>11/60 des élèves ont dit qu'ils coupent les marchandises.</p> <p>11/60 des élèves ont dit qu'ils font toutes les activités de base.</p> <p>6/60 des élèves ont dit qu'ils préparent les plats.</p> <p>5/60 des élèves ont dit qu'ils font la vaisselle.</p> <p>4/60 des élèves ont dit qu'ils réalisent les tâches complètes.</p> <p>7/60 des élèves ont dit qu'ils ne font que débarrasser, servir et mettre en place.</p> <p>1/60 des élèves sont sans réponse.</p>

C- Les questions concernant le programme scolaire.

CQ1	Pensez-vous que le programme scolaire est très chargé et très vaste ?
	<p>11/60 «18,33 %» des élèves ont dit oui.</p> <p>6/10 : parce qu'il y a beaucoup de matières générales.</p> <p>5/10 : parce que les journées sont très longues de 8h à 17 h30.</p>
	<p>43/60 «71,66 %» des élèves ont dit non.</p> <p>4/43 : parce qu'on n'a pas assez de TP.</p> <p>4/43 : parce qu'on n'a jamais de devoirs.</p> <p>3/43 : parce qu'on n'a pas du tout beaucoup de cours.</p> <p>2/43 : parce qu'on a le temps d'apprendre les bases.</p> <p>30/43 : sans justification.</p>
	<p>6/60 «10 %» des élèves ont un avis mitigé.</p> <p>3/6 : parce qu'on a la théorie et la pratique.</p> <p>1/6 : parce que les journées sont très longues de 8h à 17 h30.</p> <p>1/6 : c'est normal parce qu'on doit avoir le diplôme.</p> <p>1/6 : sans justification.</p>

CQ2	Toutes les matières enseignées sont-elles essentielles pour votre formation ?
	<p>29/60 «48,33 %» des élèves ont dit oui. 8/29 : parce que les matières générales, c'est la culture. 4/29 : parce que ça nous sert quand on travaille à l'étranger. 3/29 : parce que ça nous aide avoir des informations générales qui nous servent après 1/29 : mais l'histoire-géographie, ça ne sert pas. 1/29 : parce que c'est important de faire les généraux et TP. 1/29 : mais il manque la pratique. 11/29 : sans justification.</p>
	<p>23/60 «38,33 %» des élèves ont dit non. 6/23 : parce que les matières générales ne sont pas utiles. 3/23 : parce qu'il n'y a pas assez de TP. 2/23 : mais les langues sont utiles. 12/23 : sans justification.</p>
	<p>8/60 «13,33 %» des élèves ont un avis mitigé. 1/8 : parce que ça nous sert quand on travaille à l'étranger. 1/8 : parce que certaines matières ne servent à rien.</p>

D- Les questions concernant les méthodes d'enseignement.

DQ1	Pensez vous que les méthodes d'enseignement vous permettent d'acquérir des compétences dont vous avez besoin en début de carrière ?
	<p>58/60 «96,66 %» des élèves ont dit oui. 27/58 : parce que ça nous permet d'avoir les bases. 13/58 : parce qu'on apprend les méthodes de travail pratique. Parce que cela nous facilite l'insertion professionnelle dans l'entreprise 3,33 % 2/58 : mais pas assez de pratique. 1/58 : ça aide mais c'est différent de l'entreprise. 15/58 : sans justification.</p>
	1/60 «1,66 %» des élèves ont dit non, sans justification.
	1/60 «1,66 %» Avis mitigé
	1/6 : si on va faire gastronomie, non.

DQ2	J'ai observé que le chef « enseignant » fait tout et vous vous faites que répéter l'action.
	<p>54/60 «90 %» des élèves ont dit oui. 20/54 : parce qu'on est débutant sans expériences. 6/54 : parce qu'on ne sait pas travailler de manière autonome. 6/54 : parce que le professeur a peur qu'on ne réussisse pas. 5/54 : parce qu'on a besoin d'une démonstration. 5/54 : parce qu'on doit travailler selon les méthodes et les techniques de l'enseignant. 4/54 : pour qu'on fasse bien l'action. 3/54 : parce qu'on a peur de prendre le risque. 3/54 : parce qu'on a l'habitude de faire appel au professeur. 2/54 : parce qu'il faut finir le programme et donc ne pas perdre de temps. 1/54 : parce que le professeur est toujours derrière nous. 1/54 : les élèves n'ont pas les mêmes niveaux. 1/54 : parce que c'est son métier.</p>

1/60 «1,66 %» des élèves ont dit non. 1/60 : pas totalement, il fait une fois et nous nous répétons.
5/60 «8,33 %» des élèves sont sans réponse.

DQ3	Si tu as un problème ou difficulté, t'essaie de le résoudre tout seul?
8/60 «13,33 %» des élèves ont dit oui. 8/8 : des élèves ont dit qu'ils essaient de le résoudre seul, sauf si je n'y arrive pas.	
52/60 «86,66 %» des élèves ont dit non. 8/52 : parce qu'on a l'habitude de faire appel au professeur. 7/52 : parce qu'on ne sait pas sans le professeur. 4/52 : parce que les marchandises coûtent cher. 4/52 : parce qu'on a peur de se faire disputer. 2/52 : parce que nous nous n'avons pas confiance en nous. 2/52 : parce qu'il est là pour nous apprendre. 1/52 : parce que je demande à mes amis. 1/52 : parce qu'on a les clients à midi. 1/52 : parce qu'on n'a pas assez d'autonomie. 1/52 : parce que le professeur nous montre puis il nous laisse faire. 21/52 des élèves sont sans justification.	

E- La question concernant les méthodes d'évaluation les compétences des élèves et l'examen final.

EQ1	Pensez-vous que l'examen permet d'évaluer vos compétences ?
54/60 «90 %» des élèves ont dit oui. 32/54 : parce que ça permet de voir notre niveau et si on a acquis les compétences ou pas. 6/54 : parce qu'on réalise l'action tout seul. 6/54 : parce que ça nous permet d'obtenir le diplôme. 1/54 : parce que les notes sont plus importantes. 9/54 : des élèves sont sans justification.	
2/60 «3,33 %» des élèves ont dit non 1/2 : parce qu'on est stressé. 1/2 : parce qu'on ne doit pas évaluer les compétences sur une seule épreuve.	
3/60 «5 %» des élèves ont un avis mitigé. 1/3 : parce qu'il y a une équivalence entre les résultats de matières générales et de TP. 1/3 : parce que ça permet d'évaluer les techniques et non si la technique est inconnue. 1/3 : parce qu'on ne doit pas évaluer les compétences sur une seule épreuve.	
1/60 «1,66 %» Je ne pense pas.	

F- Les questions concernant les compétences professionnelles.

FQ1	Pensez-vous que la liste des compétences mise en place par le Ministère de l'Éducation reflète les besoins du métier?
	47/60 «78,33 %» des élèves ont dit qu'ils n'ont jamais consulté la liste des compétences.
	5/60 «8,33 %» des élèves ont dit oui, sans justification.
	5/60 «8,33 %» des élèves ont dit non. 1/5 : parce que certaines compétences ne sont pas importantes dedans. 1/5 : parce que la compétence apprise en TP ne correspond pas aux attentes des entreprises. 3/5 : sans justification.
	3/60 «5 %» des élèves ont dit qu'ils ne savent pas. 1/3 : parce que quand on voit la liste on a l'impression qu'on se prépare à être un grand chef. 1/3 : parce qu'on n'a pas assez de temps pour acquérir toutes les compétences du référentiel. 1/3 : sans justification.

G- Les questions concernant le recrutement de la main d'œuvre.

GQ1	À votre avis, à quoi est dû le manque de la main d'œuvre qualifiée dans ce secteur ?
	22/60 des élèves ont dit qu'ils ne savent pas. 11/60 des élèves ont dit que c'est parce que le métier est difficile. 7/60 des élèves ont dit que c'est parce qu'il faut avoir le diplôme pour être qualifié. 7/60 % des élèves ont dit que c'est à cause des horaires de travail. 5/60 des élèves ont dit que c'est parce qu'il manque la motivation pour se perfectionner. 5/60 des élèves ont dit que c'est parce qu'il y a beaucoup de travail. 5/60 des élèves ont dit que c'est parce qu'il y a beaucoup de gens sans qualification. 3/60 des élèves ont dit que c'est parce que le métier n'est pas protégé. 2/60 des élèves ont dit que c'est parce que les gens changent de voie professionnelle. 2/60 des élèves ont dit que c'est parce qu'il y a beaucoup de cuisiniers qui partent à l'étranger. 1/60 des élèves ont dit c'est en raison de la vie de famille. 1/60 des élèves ont dit que c'est parce qu'on a besoin de temps pour être compétent. 1/60 des élèves ont dit que c'est parce qu'au lycée il n'y a pas assez de pratique.

GQ2	Quelles solutions voyez-vous pour résoudre cette situation, à votre avis ?
	25/60 sans réponse. 12/60 des élèves ont dit qu'ils ne savent pas. 5/60 des élèves ont dit qu'il faut augmenter le salaire. 4/60 des élèves ont dit qu'il faut mieux expliquer le métier aux jeunes. 3/60 des élèves ont dit qu'il faut une formation en alternance. 2/60 des élèves ont dit qu'il faut être motivé. 2/60 des élèves ont dit qu'il faut protéger le métier et recruter que les gens formés. 2/60 des élèves ont dit que les restaurateurs doivent accepter les jeunes. 2/60 l'émission de télé pour motiver les gens.

1/60 des élèves ont dit qu'il faut augmenter le nombre d'écoles.
 1/60 des élèves ont dit qu'il faut faire le bac en trois ans.
 1/60 des élèves ont dit qu'il faut réduire les horaires.

GQ3	Souhaitez-vous être un professionnel de la restauration toute votre vie active ?
26/60 «43,33 %» des élèves ont dit oui. 21/60 «35 %» des élèves ont dit non. 13/60 «21,66 %» des élèves ont dit que ce n'est pas certain.	

H- La question concernant l'objectif de formation initiale.

HQ1	À votre avis, c'est quoi l'objectif de formation initiale ?
34/60 : avoir le diplôme. 20/60 : avoir un travail. 12/60 : acquérir des compétences. 10/60 : apprendre le métier. 9/60 : faciliter l'insertion professionnelle. 8/60 : apprendre les bases. 3/60 beaucoup de théorie et peu de pratique. 2/60 : monter ma propre restauration. 2/60 : évoluer vite pour gagner de l'argent. 1/60 : continuer les études. 1/60 : être autonome et gérer la difficulté. 1/60 : je ne sais pas.	

ANNEXE 13 L'analyse et les résultats d'entretien avec les enseignants

Notes :

Pour lire les tableaux, nous avons calculé tout d'abord la fréquence de la réponse de la justification, de l'argumentation et du commentaire des enseignants puis nous avons calculé le pourcentage pour chaque réponse, justification, argumentation et commentaire en vue de les classer selon leur poids dans les réponses des enseignants.

A- Les questions concernant l'orientation scolaire ?

AQ1	Pensez-vous que les responsables de l'orientation scolaire orientent les élèves qui ont des résultats plutôt faibles dans les filières professionnelles ? Si oui pourquoi ? si non pourquoi ?
<p>7/7-«100 %» des enseignants on dit oui. 7/7-«53,84 %» : parce qu'on met les élèves qui ont des difficultés scolaires dans la voie professionnelle. 3/3-«23,07 %» : parce qu'on ne prend pas en compte la motivation des élèves. 3/3-«23,07 %» : parce qu'on a une image négative concernant la voie professionnelle.</p>	
AQ2	Pensez-vous que la filière «hôtellerie et restauration» repose sur le travail manuel plutôt que sur le travail mental ? (est-ce pour cette raison qu'on oriente les élèves qui ont des résultats faibles dans cette filière ?)
<p>7/7-«100 %» : des enseignants on dit non. 7/7-«53,84 %» : parce que cette filière repose sur les deux ensembles (manuel + mental). 5/7-«38,46 %» : parce que le travail intellectuel est essentiel. 1/7-«7,69 %» : parce que les conseillers d'orientation ne connaissent pas le métier.</p>	
AQ3	A votre avis, l'orientation scolaire doit être fondée sur quelle base ? (sur les résultats scolaires, sur les compétences personnelles ou le souhait personnel) ?
<p>6/7-«85,71 %» : des enseignants ont dit sur la motivation. 6/7-«85,71 %» : parce que la motivation, c'est la condition de réussite. 1/7-«14,28 %» des enseignants ont dit sur la motivation et les résultats. 1/7-«14,28 %» : parce que la motivation sans niveau intellectuel ce n'est pas suffisant.</p>	
AQ4	Mais en France, l'orientation scolaire repose-t-elle sur les résultats scolaires ?
<p>7/7-«100 %» : des enseignants ont dit oui. 7/7-«100 %» : parce qu'il y n'a pas de pratique au collège.</p>	
AQ5	Chaque année le nombre de candidats dépasse la capacité d'accueil de votre établissement ?
<p>7/7-«100 %» : des enseignants ont dit oui.</p>	

AQ6	Prenez-vous tous les candidats ?
	1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit oui.
	6/7-«85,71 %» : des enseignants ont dit non, il y a une sélection.

AQ7	Comment choisissez-vous les élèves en fonction de la capacité d'accueil ?
	4/7-«57,14 %» : des enseignants ont dit que maintenant c'est l'ordinateur qui choisit alors qu'avant c'était nous avec un entretien.
	2/7-«28,57 %» : des enseignants ont dit que c'est selon les résultats scolaires et la motivation.
	1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit que c'est selon la capacité d'accueil.

AQ8	Qui précise la capacité d'accueil de l'établissement ? la direction de l'établissement, le rectorat ou le Ministère de l'Éducation Nationale ?
	7/7-«100 %» : des enseignants ont dit que c'est le rectorat.

AQ9	Sur le terrain, pouvez-vous prendre plus d'élèves que le nombre défini ?
	7/7-«100 %» : des enseignants ont dit non.
	5/7-«71,42 %» : pour des raisons de financement.
	1/7-«14,28 %» : pour des raisons de sécurité.
	1/7-«14,28 %» : parce que le nombre de place est limité par le rectorat.

AQ10	Est-ce que tous les élèves de BEP vont jusqu'au bac ? Si non, pourquoi ?
	7/7-«100 %» : des enseignants ont dit non.
	5/7-«45,45 %» : parce que certains n'ont pas la capacité intellectuelle d'aller jusqu'au BAC.
	3/7-«27,27 %» : parce que le rectorat limite la place.
	1/7-«9,09 %» : certains changent d'orientation.
	1/7-«9,09 %» : certains veulent travailler.
	1/7-«9,09 %» : ça coûte cher.

AQ11	Est-ce que certains élèves quittent la filière, changent de voie au cours de la formation, si oui pourquoi ?
	7/7-«100 %» : des enseignants ont dit oui.
	4/7-«30,76 %» : parce qu'ils ne sont pas motivés.
	3/7-«23,07 %» : parce que le métier est difficile.
	3/7-«23,07 %» : parce qu'ils ont été mal orientés.
	3/7-«23,07 %» : certains ne sont pas doués dans ce secteur.

B- La question concernant le stage :

BQ1	Pensez-vous que le stage est un outil important ?
	7/7-«100 %» : des enseignants ont dit oui.
	6/7-«60 %» : pour découvrir le métier.
	2/7-«20 %» : pour approfondir les compétences scolaires.
	1/7-«10 %» : pour découvrir le travail en équipe.
	1/7-«10 %» : mais le stage n'est pas assez long.

BQ2	Comment suivez-vous vos élèves au cours du stage ?
	<p>7/7-«70 %» : par téléphone au début du stage et sur le terrain à la fin du stage pour l'évaluation finale.</p> <p>2/7-«20 %» : on a des documents qui permettent de faire une notation en stage ; une partie sur le savoir et une partie sur le savoir-faire.</p> <p>1/7-«10 %» : les élèves sont suivis par leurs enseignants toutes matières confondues.</p>
BQ3	Pensez-vous que les méthodes de suivi du stage sont suffisantes pour évaluer le travail des élèves au cours du stage ?
	<p>5/7-«71,42 %» : des enseignants ont dit oui.</p> <p>1/7-«11,11 %» : parce qu'on connaît les élèves et les entreprises.</p> <p>1/7-«11,11 %» : le document comprend le contenu du stage.</p> <p>1/7-«11,11 %» : les enseignants ne doivent pas être trop présents dans l'entreprise.</p> <p>2/7-«22,22 %» : sans justification.</p>
	<p>1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit non.</p> <p>1/7-«11,11 %» : parce qu'il faut définir les objectifs selon le stagiaire.</p> <p>1/7-«11,11 %» : il faudrait vérifier si l'entreprise respecte l'objectif du stage.</p> <p>1/7-«11,11 %» : impossibilité d'évaluer ce qui a été appris dans l'entreprise.</p>
	<p>1/7-«14,28 %» : des enseignants ont un avis mitigé :</p> <p>1/7-«11,11 %» : parce que dans les restaurants traditionnels les méthodes sont suffisantes ; dans les restaurants non traditionnels les méthodes ne sont pas suffisantes.</p>
BQ4	Qui évalue le travail des élèves au cours du stage, vous ou le tuteur ?
	<p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit que c'est le tuteur seul.</p> <p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit que c'est le tuteur + enseignant.</p> <p>1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit que c'est le tuteur, l'enseignant et l'élève.</p>
BQ5	Si vous observez qu'il y a un écart entre le niveau d'un élève dans la classe et son niveau au cours du stage selon l'évaluation du tuteur, pouvez-vous intervenir ou pas ?
	<p>6/7-«75 %» : des enseignants ont dit qu'on essaie de comprendre quel est le problème.</p> <p>1/7-«12,5 %» : des enseignants ont dit qu'on intervient et négocie les résultats.</p> <p>1/7-«12,5 %» : des enseignants ont dit que c'est impossible d'intervenir et de négocier les résultats.</p>
BQ6	Pensez-vous que le stage permet aux élèves d'acquérir de nouvelles compétences professionnelles ?
	<p>5/7-«55,55 %» : des enseignants ont dit que c'est acquérir des expériences.</p> <p>2/7-«22,22 %» : des enseignants ont dit que c'est pour confirmer des compétences.</p> <p>1/7-«11,11 %» : des enseignants ont dit c'est pour l'ouverture d'esprit.</p> <p>1/7-«11,11 %» : des enseignants ont dit que ça dépend du niveau des élèves.</p>

BQ7	Parce que j'ai observé pendant mon stage d'observation en entreprise que les chefs de cuisine n'ont pas confiance en le stagiaire ?
	<p>3/7-«27,27 %» : des enseignants ont dit que c'est parce qu'il est débutant.</p> <p>3/7-«27,27 %» : des enseignants ont dit que c'est à cause du coût des marchandises.</p> <p>2/7-«18,18 %» : des enseignants ont dit que les élèves ont besoin de temps pour obtenir la confiance.</p> <p>2/7-«18,18 %» : des enseignants ont dit que c'est normal parce que le chef ne connaît pas le stagiaire.</p> <p>1/7-«9,09 %» : des enseignants ont dit c'est à cause du changement du tuteur.</p>

BQ8	Pensez-vous que la durée du stage est suffisante ?
	<p>4/7-«44,44 %» : des enseignants ont dit oui.</p> <p>3/7-«33,33 %» : des enseignants ont dit qu'il n'y a pas assez de temps.</p> <p>2/7-«22,22 %» : des enseignants ont dit que les stages doivent être en juillet-août.</p>

BQ9	Quelles sont les méthodes que les chefs des entreprises utilisent avec les stagiaires ?
	<p>5/7-«71,42 %» : des enseignants ont dit que le chef explique en démontrant.</p> <p>2/7-«28,57 %» : des enseignants ont dit que ça dépend du chef.</p>

BQ10	C'est-à-dire que les élèves ne sont pas capables de transformer leurs savoirs, savoir-faire au sein de l'entreprise ?
	<p>4/7-«28,57 %» : des enseignants ont dit c'est parce que les méthodes sont différentes selon le type d'entreprise.</p> <p>4/7-«28,57 %» : des enseignants ont dit que l'entreprise doit jouer son rôle.</p> <p>3/7-«21,42 %» : des enseignants ont dit que les élèves n'ont que les bases à l'école.</p> <p>3/7-«21,42 %» : des enseignants ont dit que les élèves ont besoin de temps pour transformer leurs compétences.</p>

C- Questions concernant le programme scolaire ?

CQ1	Pensez-vous que le programme scolaire est très chargé et très vaste ?
	<p>4/7-«57,14 %» : des enseignants ont dit non.</p> <p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit oui.</p>

CQ2	(nous avons observé que les élèves apprennent les marchandises européennes mais en même temps nous avons observé que les élèves ne maîtrisent pas les marchandises françaises)
	<p>7/7-«100 %» : des enseignants ont dit oui :</p> <p>4/7-«40 %» : parce qu'on va faire une communauté européenne.</p> <p>2/7-«20 %» : parce que c'est dans le référentiel.</p> <p>2/7-«20 %» : parce qu'on doit utiliser les marques.</p> <p>1/7-«10 %» : parce que ça coûte moins cher de parler d'un produit que de l'acheter.</p> <p>1/7-«10 %» : c'est bien mais on doit se concentrer sur les marchandises françaises.</p>

CQ3	Pensez vous que le cours de TP une seule fois par semaine est suffisant ?
<p>7/7-«100 %» : des enseignants ont non. 5/7-«38,46 %» : mais les pratiques ça coûte cher. 5/7-«38,46 %» : insuffisant, problème d'argent. 3/7-«23,07 %» : il faut plus de pratique.</p>	

CQ4	Que pensez-vous des matières dispensées dans votre formation comme l'histoire, la géographie ?
<p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit que ça fait partie de la culture. 2/7-«28,57 %» : des enseignants ont dit c'est pour découvrir la cuisine régionale. 2/7-«28,27 %» : sans réponse.</p>	

CQ5	Nous observons qu'il y a beaucoup d'heures de matières générales par rapport aux cours de technologie ?
<p>5/7-«71,42 %» : des enseignants ont dit oui, il y a trop d'heures de matières générales et pas assez de TP. 1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit que ça fait partie de la culture générale. 1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit qu'il faut les deux.</p>	

D-Questions concernant les méthodes d'enseignement

DQ1	Pensez-vous que vos méthodes d'enseignement permettent aux élèves d'acquérir des compétences dont ils ont besoin en début de carrière ?
<p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit oui. 2/7-«28,57 %» : des enseignants ont dit j'espère que oui. 1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit je pense oui. 1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit oui, si l'enseignant fait bien son travail et si l'élève fait bien son travail.</p>	

DQ2	J'ai observé que le chef «enseignant» fait tout et les élèves font que répéter l'action.
<p>7/7-«100 %» : des enseignants ont dit oui. 5/7-«35,71 %» : parce qu'on n'a pas le temps en raison du service aux clients. 3/7-«21,42 %» : parce que les élèves sont débutants. 2/7-«14,28 %» : c'est en raison du coût des marchandises. 2/7-«14,28 %» : c'est en raison du manque d'autonomie. 2/7-«14,28 %» : parce que les méthodes sont directives.</p>	

DQ3	Pensez-vous que les élèves sont capables de travailler sans l'explication, sans la fiche technique, sans la démonstration du professeur ?
<p>3/7-«27,27 %» : des enseignants dit non. 3/7-«27,27 %» : des enseignants ont dit qu'ils manquent de maîtrise de base. 2/7-«18,18 %» : des enseignants ont dit qu'ils manquent de confiance de la part du professeur. 1/7-«9,09 %» : des enseignants ont dit qu'ils manquent de motivation. 1/7-«9,09 %» : des enseignants ont dit que c'est impossible. 1/7-«9,09 %» : des enseignants ont dit que c'est l'habitude de travail.</p>	

DQ4	Est-ce que le rectorat ou le ministre de l'éducation nationale vous précise vos méthodes d'enseignement?
<p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit non, on est libre. 3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit oui à l'IUFM. 1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit que c'est à travers le référentiel et le guide d'enseignant.</p>	

DQ5	Pourquoi on observe que tous les professeurs utilisent les mêmes méthodes ?
<p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit que c'est parce que c'est une méthode qui montre la technique de base. 2/7-«28,57 %» : des enseignants ont dit qu'il y a d'autres méthodes. 1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit que c'est une méthode efficace par rapport au contrainte «argent, temps, clients». 1/7-«14,28 %» : sans réponse.</p>	

E-Questions concernant les méthodes d'évaluation des compétences des élèves et de l'examen final ?

EQ1	Comment évaluez-vous le travail ou (les compétences) de vos élèves au cours des travaux pratiques ?
<p>3/7-«33,33 %» : des enseignants ont dit que c'est par rapport au savoir -faire. 2/7-«22,22 %» : des enseignants ont dit que c'est par rapport au savoir-être. 2/7-«22,22 %» : des enseignants ont dit qu'on a des difficultés à évaluer les élèves. 1/7-«11,11 %» : des enseignants ont dit que c'est en fonction du niveau. 1/7-«11,11 %» : des enseignants ont dit que c'est par rapport au savoir.</p>	

EQ2	Est-ce que vous évaluez les compétences individuelles et collectives ou seulement les compétences collectives ?
<p>4/7-«57,14 %» : des enseignants ont dit qu'ils évaluent seulement les compétences individuelles. 3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit qu'ils évaluent les compétences individuelles et collectives.</p>	

EQ3	Comment vous évaluez les compétences collectives ?
<p>3/7-«37,5 %» : des enseignants ont dit qu'ils évaluent les compétences collectives en fonction du travail en équipe.</p> <p>3/7-«37,5 %» : des enseignants ont dit que c'est par rapport à la présentation finale.</p> <p>1/7-«12,5 %» : des enseignants ont dit que c'est en fonction de l'appréciation de clients.</p> <p>1/7-«12,5 %» : des enseignants sont sans réponse.</p>	

EQ4	Pensez-vous que l'examen permet d'évaluer les compétences des élèves ?
<p>3/7-«33,33 %» : des enseignants ont dit que c'est en fonction des difficultés selon le menu et la technique.</p> <p>3/7-«33,33 %» : des enseignants ont dit que ça dépend de la souplesse la grille de notation.</p> <p>2/7-«22,22 %» : des enseignants ont dit que c'est ponctuel.</p> <p>1/7-«11,11 %» : des enseignants ont dit qu'on ne peut jamais être sûr que les élèves acquièrent toutes les compétences.</p>	

EQ5	Généralement, est ce que les élèves ont déjà traité le sujet d'examen au cours de leurs études ou pas ?
<p>3/7-«37,5 %» : des enseignants ont dit que les élèves du BAC ont déjà vu les techniques.</p> <p>3/7-«37,5 %» : des enseignants ont dit que les élèves ont déjà peut-être fait le menu.</p> <p>2/7-«25 %» : des enseignants ont dit que les élèves du BEP ont déjà fait le sujet d'examen.</p>	

F-Questions concernant les compétences professionnelles et les besoins des métiers ?

FQ1	Pensez-vous que la liste des compétences mise en place par le Ministère de l'Éducation reflète les besoins du métier ?
<p>6/7-«66,66 %» : des enseignants ont dit qu'elle ne correspond pas à l'évolution du métier.</p> <p>2/7-«22,22 %» : des enseignants ont dit qu'elle ne comprend que les compétences de base.</p> <p>1/7-«11,11 %» : des enseignants ont dit oui, si les enseignants et les tuteurs la respectent.</p>	

FQ2	Pensez-vous que cette liste comprend plutôt des objectifs ou des compétences bien définies ?
<p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit que cette liste ne comprend que des objectifs.</p> <p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit que cette liste comprend les deux (objectifs-compétences).</p> <p>1/7-«14,28 %» : des enseignants ont dit que cette liste comprend des compétences qui aboutissent à des objectifs.</p>	

FQ3	Pour vous, c'est quoi la différence entre le concept de compétence et de qualification.
<p>1/7-«12,5%» : la qualification, c'est avoir CAP pour être commis ou autrement un diplôme général, la compétence, c'est « être capable de ».</p> <p>1/7-«12,5 %» : je ne sais pas, mais les élèves doivent être compétents pour réaliser certaines tâches.</p> <p>1/7-«12,5 %» : La qualification est l'ensemble de compétences.</p> <p>1/7-«12,5 %» : CAP, il est qualifié, il va avoir des compétences sous l'autorité de quelqu'un ; le BAC est qualifié et c'est lui qui va acquérir des compétences.</p> <p>1/7-«12,5 %» : la qualification retransmettre l'action, la compétence c'est une adaptation c'est-à-dire on utilise une démarche différente pour arriver aux mêmes résultats.</p> <p>1/7-«12,5 %» : la qualification c'est un travail délicat, et la compétence un travail global.</p> <p>1/7-«12,5 %» : je ne sais pas.</p> <p>1/7-«12,5 %» : les compétences : de voir toutes les choses compétentes dans tous les domaines, les techniques, la qualification on les a réalisés et on les maîtrise.</p>	

G-Les questions concernant le recrutement de la main d'œuvre.

GQ1	À votre avis, à quoi est dû le manque de main d'œuvre qualifiée dans ce secteur ?
<p>Les enseignants ont dit que le manque de main d'œuvre qualifiée dans ce secteur est dû à :</p> <p>5/7-«17,24 %» : la rémunération.</p> <p>4/7-«13,79 %» : les horaires.</p> <p>4/7-«13,79 %» : c'est un métier difficile.</p> <p>3/7-«10,34 %» : beaucoup de jeunes sont formés mais ils changent leur voie professionnelle.</p> <p>2/7-«6,89 %» : la considération des chefs d'entreprises.</p> <p>2/7-«6,89 %» : la vie de famille surtout pour les filles.</p> <p>1/7-«3,44 %» : la personne qualifiée demande de gros salaires.</p> <p>1/7-«3,44 %» : la personne qualifiée veut être chef de sa propre cuisine.</p> <p>1/7-«3,44 %» : la formation à l'école n'est pas suffisante, l'élève doit continuer dans l'entreprise.</p> <p>1/7-«3,44 %» : on doit monter les paliers c'est-à-dire commis, chef de parti, sous chef, chef, mais dans l'entreprise on demande quelqu'un de formé tout suite ça marche pas comme ça.</p> <p>1/7-«3,44 %» : ça dépend du type de restaurant aussi.</p> <p>1/7-«3,44 %» : partir à l'étranger.</p> <p>1/7-«3,44 %» : les patrons préfèrent travailler avec les jeunes peu qualifiés moins payants.</p> <p>1/7-«3,44 %» : dans un restaurant classique, le chef fait tous les gestes et les autres font que la mise en place.</p>	

GQ2	Quelles solutions voyez-vous pour résoudre cette situation, à votre avis ?
<p>Les enseignants ont dit que les solutions pour résoudre cette situation sont :</p> <p>5/7-«27,77 %» : augmenter le salaire.</p> <p>4/7-«22,22 %» : il faut protéger le métier.</p> <p>2/7-«11,11 %» : respecter son personnel et voir les personnes comme des collaborateurs.</p> <p>2/7-«11,11 %» : diminuer les horaires.</p> <p>1/7-«5,55 %» : on doit prendre les jeunes qui sont assez motivés.</p> <p>1/7-«5,55 %» : payer des heures supplémentaires.</p> <p>1/7-«5,55 %» : essayer de valoriser l'employé.</p> <p>1/7-«5,55 %» : travail en équipe, une équipe travaille à midi et l'autre le soir.</p> <p>1/7-«5,55 %» : informer les gens sur la difficulté du métier.</p>	

H- Les objectifs de la formation initiale

HQ1	Pensez-vous que la formation en alternance ou l'apprentissage sont plus adéquats aux besoins des métiers que la formation initiale ?
<p>4/7-«57,14 %» : des enseignants ont dit que les deux ont des avantages et des inconvénients.</p> <p>3/7-«42,85 %» : des enseignants ont dit que ça dépend des conditions d'insertion professionnelle.</p>	

HQ2	À votre avis, c'est quoi l'objectif de la formation initiale ?
<p>Les enseignants ont dit que l'objectif de la formation initiale est :</p> <p>4/7-«26,66 %» : acquérir différentes méthodes et des compétences de travail.</p> <p>3/7-«20 %» : avoir un diplôme.</p> <p>2/7-«13,33 %» : faciliter l'insertion professionnelle.</p> <p>2/7-«13,33 %» : avoir un métier.</p> <p>2/7-«13,33 %» : avoir les bases et la culture générale.</p> <p>1/7-«6,66 %» : maintenir les élèves jusqu'à 16 ans.</p> <p>1/7-«6,66 %» : avoir de la culture générale.</p>	

ANNEXE 14 Exemples de fiches techniques

Fiche d'un plat

<i>Appellation des mets</i>		Unité de mesure	base	marinade	sauce grand veneur	finition	Récapitulatif	Coût Unitaire	Coût Matière
*									
<u>NOISETTES de chevreuil grand veneur</u>									
*									
PROGRESSION	Viandes- Poissons								,000
<u>MISE EN PLACE DU POSTE DE TRAVAIL</u>	crose de veau			,000			,000		,000
* Désosser les selles de chevreuil, filmer et piquer les filets.	selle de chevreuil	g	,500				,500		,000
* réaliser une marinade cuite (voir éléments marinade sur le bon d'économat) 30 min,									,000
refroidir et immerger les filets 3 jours	BOF								,000
	beurre crème	g	,050		,100		,150		,000
<u>REALISER BASE POIVRADE</u>	double	g			,200		,200		,000
* égoutter os, parures, GA, et marinade									,000
séparément									,000
* rissoler à l'huile os, parures et GA,									,000
dégraissier, mouiller 5 cl de vinaigre et les 2/3 de la marinade, réduire 2/3, ajouter la	fruits Légumes et								,000
demi-glace et cuire lentement 3 à 4 h en	carottes	g		,200			,200		,000
dépouillant souvent, ajouter 2 grains de	oignons	g		,200			,200		,000
poivre concassé 5 min avant de passer la	échalotes	g		,050			,050		,000
sauce, ajouter , 0,1l de crème double et	ail	ête	,250	,250			,500		,000
0,025 kg de gelée de groseilles, enfin	branche céleri	g		,100			,100		,000
terminer la sauce en incorporant 0,03 kg	persil	otte		,250			,250		,000
de chocolat pistole pour la brillance,	romarin	otte		,250			,250		,000
réserver au bain marie, tamponner de beurre									,000
									,000
<u>MARQUER LES NOISETTES EN CUISSON</u>									,000
* Détailler les filets en noisettes de 2 cm									,000
d'épaisseur.									,000
* Sauter au beurre rosé.									,000
									,000

<u>GARNIR LES MINIS BOUCHES</u>									,000
	Epicerie								,000
* fondre au bain marie la gelée de groseille et garnir à la poche	huile		,050	,050			,100		,000
le les minis bouchés	vinaigre			,300	,050		,350		,000
	bg			,000			,000		,000
<u>TERMINER LA SAUCE GRAND VENEUR</u>	girofle	g		,010			,010		,000
* incorporer 0,1 kg d'aireselles à la sauce	genièvre	g		,010			,010		,000
	lié jus de veau					,000	,000		,000
<u>DRESSER</u>	viande glace de	g			,050		,050		,000
	groseille gelée de	g			,030	,200	,230		,000
* Dresser harmonieusement à l'assiette minis bouchés autour et cordon de sauce.	pistole chocolat	g			,030		,030		,000
	aireselles	g			,100		,100		,000
									,000
	mignonnette minis	rains				m	M		#####
<u>ENVOYER</u>	bouchés à								,000
	escargots					0,00	0,00		,000
									,000
	Vins et alcools								,000
	vin rouge		,000				,000		,000
	cognac		,050				,050		,000
									,000
									,000
Coût matière première une personne		E!	#VALU	Coût total				#####	
				Coût total+2%				#####	

Fiche d'une entrée

Appellation des mets		Unité de mesure	base	finition	-	Récapitulatif	Coût Unitaire	Coût Matière
* <u>croquant d'escargots à l'alsacienne</u> * *								
PROGRESSION	Viandes- Poissons					,000		
MISE EN PLACE DU POSTE TRAVAIL						,000		
						,000		
*égoutter et rincer soigneusement les						,000		
escargots						,000		
* hacher ail, échalotes, persil						,000		
* réaliser 0,2 l de fond blanc de volaille	BOF					,000		
* frémir riesling + escargots et laisser refroidir dans le vin blanc	beurre	g	,200	,050		,250		
						,000		
BEURRE D'ESCARGOT	Légumes et fruits					,000		
	persil	g	,02			,00		
* réduire à sec jus de cuisson des escargots +échalotes + muscade + fond blanc de volaille et laisser refroidir	ail	g	,010			,010		
	échalotes	g	,020			,020		
* amener le beurre à la consistance d'une pommade						,000		
* incorporer persil, ail, réduction d'échalotes						,000		
et ass						,000		
MONTAGE DES CROQUANTS						,000		
						,000		
* badigeonner les feuilles de brick au beurre fondu						,000		
						,000		
* découper en 4						,000		
* monter en forme								

d'aumonière avec une								,000		
noisette de								,000		
beurre d'escargot et un	Epicerie							,000		
escargot et										
maintenir l'ensemble à	escargots		0,00					0,00		
l'aide										
d'un cure dents	ass	g	m					,000		
	muscade	m	m					,000		
<u>MARQUER EN</u>	feuille de									
<u>CUISSON</u>	brick						0,00	0,00		
	fond									
	blanc volaille						,200	,200		
* marquer en	cure									
cuisson au four T° 220°C	dents						0,00	0,00		
TPS 2 MIN										
environ								,000		
								,000		
								,000		
<u>DRESSER</u>								,000		
<u>ENVOYER</u>								,000		
								,000		
* dresser sur								,000		
assiette à pain + dentelle								,000		
	Vins et							,000		
	alcools							,000		
	riesling							,200		
							,200	,200		
Coût matière première une										
personne		0		0,00					Coût total	
									Coût total+2%	