



La pluridisciplinarité au service d'une recherche sur l'Enseignement et l'Apprentissage dans le Secteur de la Restauration (EASR) :

Parcours des enseignants et pratiques pédagogiques

Journée du Pôle Travail le 2 juillet 2021

LANEYRIE, E., BOUCHETAL, T., BONNET, E., CROCE SPINELLI, H.

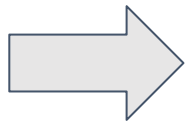
- **Entre idéation, recrudescence des inscriptions en formation et contraintes fortes du métier :**

- Forte médiatisation de la profession
- Des jeunes qui veulent se former à la cuisine mais qui restent peu de temps en emploi
- Des contraintes identifiées :
 - Un des 15 métiers les moins favorables au bien être psychologique (Coutrot, 2018)
 - Contraintes physiques, manutentions, postures pénibles (DARES, 2014)
 - Travail en horaires décalés (CNAMTS, 2016)
 - Risques psychosociaux (INSEE, 2012)
 - Conduites déviantes de chefs relayés par la presse, ect.
- Des restaurateurs en demande de main d'oeuvre
- Des professionnels du secteur en demande de solutions

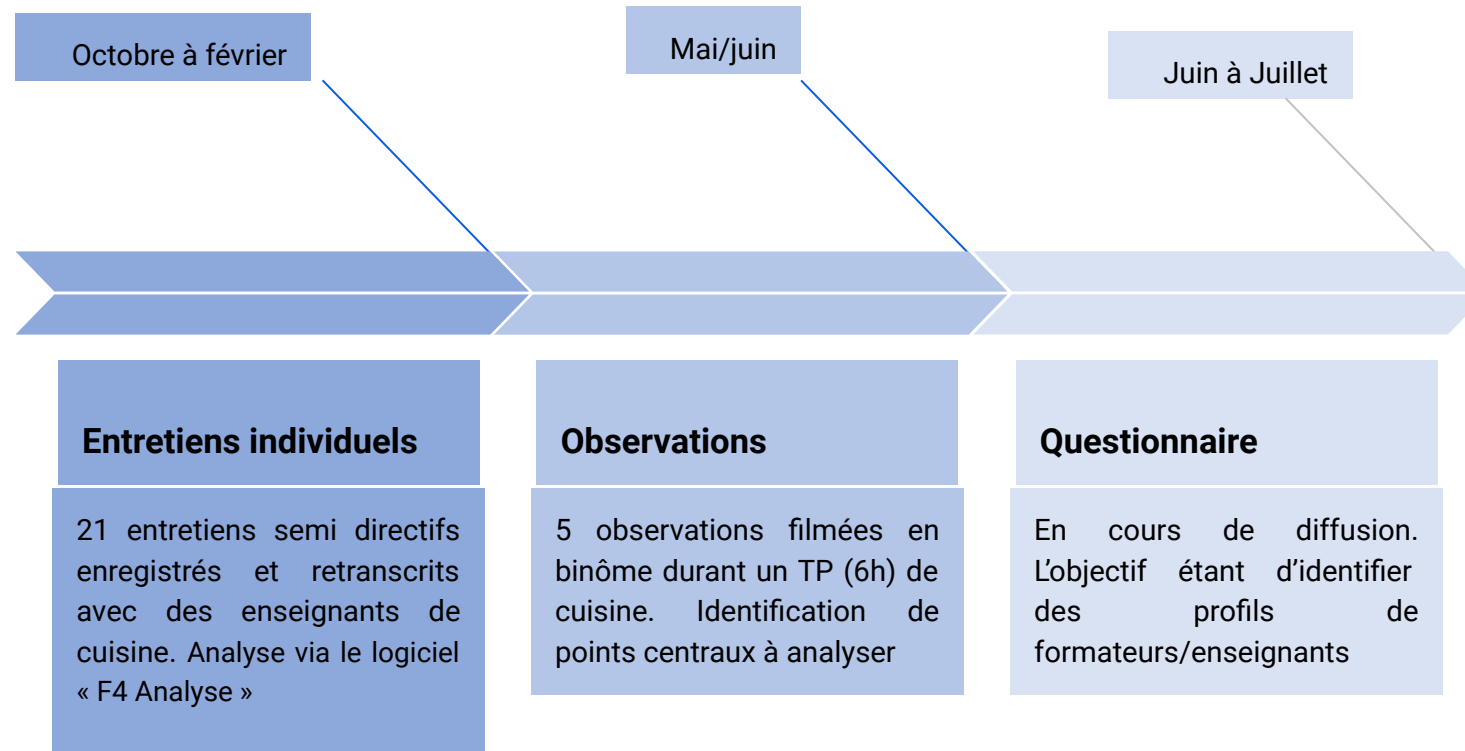
En quoi le parcours antérieurs des enseignant.es de cuisine influence leur manière d'enseigner la cuisine et de transmettre le métier ?

La voie professionnelle scolaire : “le lycée pro”

- Focus sur le lycée pro: voie principale de formation en cursus initial (près des $\frac{2}{3}$ des apprenants du CAP au BTS)
- Contexte complexe du lycée pro entre “*scolarisation des apprentissages professionnels et professionnalisation de l'école*”, entre “*relégation et innovation*” : une diversité d'intervenants formant des “*élèves cabossés, subissant leur orientation*” (Jellab, 2017; Troger, Bernard & Masy, 2016)
- Un enchevêtrement de contextes scolaires et professionnels (politiques publiques éducatives, filières professionnelles, etc.)
- Les enseignants du lycée pro: un groupe composite (bi-disciplinaire et discipline professionnelle), plus âgé (une seconde carrière), moins féminisé et avec plus de contractuels



Des parcours professionnels hétérogènes, progressifs et raisonnés, marqués par la filière/discipline d'appartenance, les contextes d'établissements et les premières expériences professionnelles hors enseignement (Bouchetal & al., 2020)



- 8 Réunions de coordination : échange théorique, construction des outils méthodologiques, répartition du travail, analyse des données
- COPIL : 3 COPIL réunissant des chercheurs, le campus des métier, un enseignant, l'inspection de l'académie, l'AST Grand Lyon et un représentant de l'UMIH.

Plusieurs thèmes identifiés

Tâches et objectifs

634 verbatims totaux associés

Dont 54 verbatims associés à ce grand thème + 580
verbatims associés tous les sous thèmes

Pédagogie

495 verbatims totaux associés

Dont 2 verbatims associés à ce grand thème + 493
verbatims associés à tous les sous thèmes

Parcours personnel et professionnel

464 verbatims totaux associés

Dont 130 verbatims associés à ce grand thème + 334
verbatims associés à tous les sous thèmes

Travail collectif

319 verbatims totaux associés

Dont 15 verbatims associés à ce grand thème + 304
verbatims associés à tous les sous thèmes

Rapport au travail et au métier

293 verbatims totaux associés

Dont 10 verbatims associés à ce grand thème + 283
verbatims associés à tous les sous thèmes

Rapport aux apprenti.es

269 verbatims totaux associés

Dont 0 verbatims associés à ce grand thème + 269
verbatims associés à tous les sous thèmes

Représentations genrées du métier

119 verbatims totaux associés

Dont 0 verbatims associés à ce grand thème + 119
verbatims associés à tous les sous thèmes

Caractéristiques

62 verbatims totaux associés

Dont 0 verbatims associés à ce grand thème + 62
verbatims associés à tous les sous thèmes

Rapport à l'apprentissage

59 verbatims totaux associés

Dont 0 verbatims associés à ce grand thème + 59
verbatims associés à tous les sous thèmes

Effets du travail sur la santé

42 verbatims totaux associés

Dont 2 verbatims associés à ce grand thème + 40
verbatims associés à tous les sous thèmes

1) Rapport au métier et à l'activité

- 90% des enseignants sont des **anciens cuisiniers**
- Pour 62% d'entre eux ce fut une **transition facile à réaliser**. Pourtant une identité professionnelle entre deux : *« Je n'ai toujours pas le sentiment d'appartenir à l'éducation nationale. Je suis prof oui, y a des obligations oui mais je pars du principe que les gamins que je forme c'est pour travailler tout de suite ce sont des CAP. Je les forme pour qu'ils travaillent en priorité, pas pour qu'ils continuent sur des études. S'ils le font je suis ravie mais je les forme pour travailler dans une cuisine. Donc je suis restée cuisinière avant d'être prof. »* (Numéro 21, Paragraphe 14)
- 58% d'entre eux ont des **antécédents familiaux** dans ce domaine d'activité
- Des raisons diverses pour **ce changement de carrière** exprimées :
 - une recherche d'équilibre des sphères de vie
 - un entourage porteur
 - une vocation identifiée en situation professionnelle
 - des difficultés de santé
 - un échec ressenti en brigade
 - la volonté de transmettre le métier
- 47% continuent **en extra** la pratique de la cuisine (autorisation de cumul)

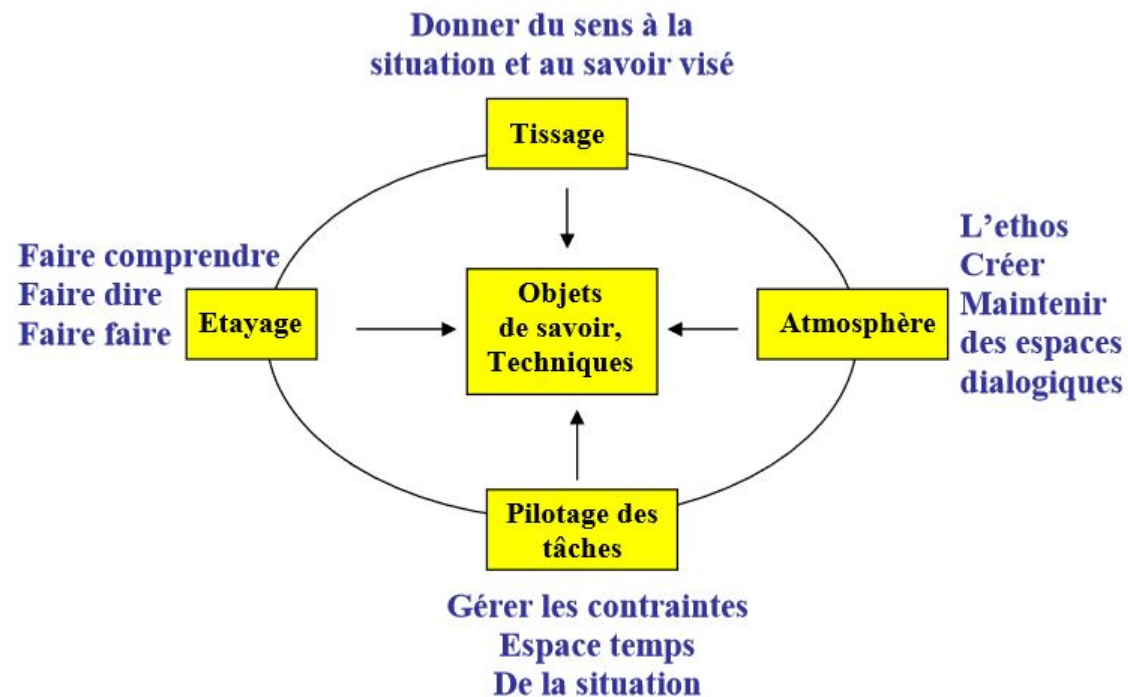
2) Pratiques pédagogiques et expériences professionnelles

- 92,52 % des personnes évoquent leurs anciennes expériences professionnelles :
 - **Légitimer** sa place d'enseignant auprès des élèves
 - **Recueillir** la représentation des formés par rapport au métier de cuisinier
 - Parler des **conditions de travail difficiles** du milieu
 - **Prévenir** la santé des élèves (port de charge, brûlure, alcool...)
 - **Motiver** les élèves dans leur cursus (usage de leur réseau, expériences de prestige...)

3) Hybridation des gestes professionnels: les gestes du cuisinier, les gestes de l'enseignant

→ Comment enseigner un geste technique? (Observation de TP)

La démonstration /imitation au coeur de la pratique pédagogique mais pas seulement... (d'autres gestes ou non qui spécifient un style professionnel)



- Plusieurs questionnements :

- Méthodologiques (réalisation des guides d'entretien, analyse des gestes, observation participante, etc.)
- Scientifiques (antériorité vis à vis du sujet; communication et publication)

- La suite ...

- Corpus à analyser dans son intégralité (entretiens, observations, questionnaires)
- Des pistes à investiguer : effet du contexte de l'établissement et travail collectif



Merci pour votre attention

LANEYRIE, E., BOUCHETAL, T., BONNET, E., CROCE SPINELLI, H.

Caractéristiques de l'échantillon

Caractéristiques	effectifs	% du Total
Sexe		
Homme	15	71%
Femme	6	29%
Structure par âge		
Moins de 25 ans	0	0%
26 - 31 ans	3	14%
31 - 40 ans	8	38%
plus de 40 ans	10	48%
Niveau de diplôme (dernier diplôme obtenu)		
CAP-BEP	2	10%
Bac pro	2	10%
BTS	2	10%
Licence	4	19%
Master	8	38%
Autre	3	14%
Type d'établissement		
Lycée professionnel	9	43%
Ecole hôtelière	4	19%
Lycée général et technologique	3	14%
Centre de formation professionnel (CECOP, SEPR, AFPA, EFMA)	4	19%
Institut privé	1	5%
Ancienneté dans le métier d'enseignant/formateur		
Moins de 6 mois	2	9%
Entre 6 mois et 1 an	2	9%
Entre 2 et 6 ans	8	38%
Plus de 7 ans	9	43%
Total par catégories	21	100%