

Aider les élèves à automatiser les gestes professionnels et techniques

2nd degré

Structuration pédagogique

Pour un élève à besoins éducatifs particuliers, il est nécessaire de créer les conditions pour qu'il ait la possibilité de participer aux différents TP et ainsi développer des compétences techniques. Pour cela, les TP peuvent utilement être adaptés et des outils de soutien proposés.

Un geste professionnel est une suite d'actions visant à produire un résultat défini dans un contexte déterminé (saisir un tableau, accueillir un client, réaliser une recette, poser une prise, préparer son poste de travail...). La pratique sera d'autant plus efficace si elle est bien maîtrisée.

Pour exécuter un « geste professionnel », il faut des outils, un ou des produits à traiter et réaliser une manipulation. Pour lier le tout, il est utile qu'une organisation spécifique soit pensée, comprise et mise en œuvre. L'élève exécute un geste nouveau, généralement après avoir assisté à une démonstration. À cette étape de l'apprentissage, il est guidé, corrigé.

Face à la tâche, un élève doit faire preuve **d'anticipation** ; ainsi il a besoin :

- d'identifier les différentes étapes ;
- d'ordonner ces étapes ;
- d'automatiser la procédure.

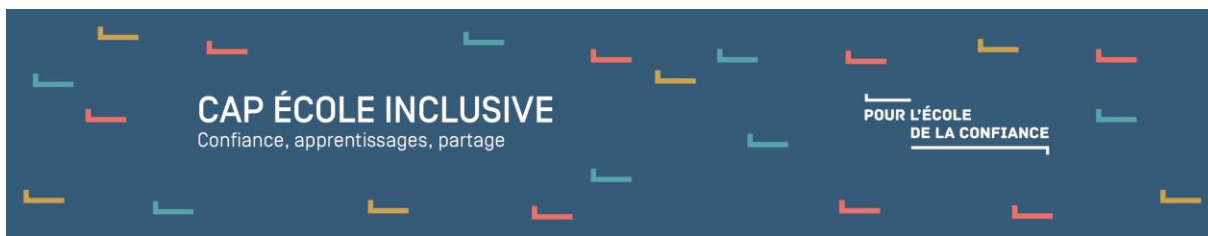
Pour rendre cette procédure transparente, il s'agit de montrer **comment faire** (démonstration du professeur, utilisation de capsules vidéo) et **faire**.

On favorisera l'autonomie de tous les élèves en leur permettant d'acquérir la procédure (le comment faire), procédure qu'ils pourront automatiser par la suite, notamment grâce à la répétition.

Avant la mise en pratique : une fiche guide

Plusieurs étapes sont nécessaires avant la mise en pratique :

- l'identification des ressources disponibles et des conditions d'accès à ces ressources (logiciels, produits, outils...) ;
- la révision ou la découverte du vocabulaire technique ;
- la révision d'une procédure ou la prise de connaissance d'une nouvelle procédure (la verbalisation des actions va favoriser le processus de compréhension).



Cette dernière étape est essentielle. Il est intéressant d'y consacrer du temps et de construire (si possible avec l'élève) une **fiche guide** (ou mode opératoire) pour favoriser la mémorisation. Pour chaque activité, on détaillera toutes les étapes et l'ordre précis des tâches à exécuter (en FALC, avec des pictogrammes, à partir d'un tuto, par exemple).

Il est porteur que tous les éléments de la tâche soient les plus explicites et précis possible.

Cette fiche guide qui définit le **comment faire** sera utile à tous les élèves et peut, par la suite, être adaptée aux besoins d'un élève en particulier.

L'utilisation de représentations graphiques des différentes tâches est importante : pictogrammes, schémas, cartes heuristiques, etc. Certains élèves comprennent plus facilement les consignes quand celles-ci sont mises en image. Les outils visuels facilitent la mémorisation, limitent la lecture (utilisation de mots-clés et non de phrases). Ils constituent une aide très efficace à tous les niveaux d'enseignement (cf. **documents 1 à 4**). Ils peuvent être pertinents pour les élèves dyslexiques, ou avec handicap cognitif ou présentant des troubles attentionnels. En revanche, ils sont peu adaptés aux élèves avec handicap visuel ou dyspraxiques.

Il est intéressant de donner plusieurs formes à une trace écrite et de privilégier autant que possible les traces produites par les élèves : certains préféreront des textes, d'autres des cartes mentales. Il est envisageable d'enregistrer des traces audio, d'utiliser l'outil numérique pour les produire (cf. fiche « L'appropriation des savoirs à l'ère numérique par les gestes professionnels »).

Les élèves disposent ainsi d'une liste de jalons précis pour orienter et réussir leurs activités. C'est un outil d'aide indispensable pour un élève à besoins éducatifs particuliers qui pourra l'utiliser autant de fois qu'il le souhaite lors des activités pratiques, lors des évaluations, et éventuellement durant les périodes de formation en milieu professionnel.



Document 1 : deux extraits de fiches guides pour la même activité, complétée par les élèves pendant la pratique (la deuxième est plus détaillée)



FICHE GUIDE : CRÉER UN TABLEAU AVEC WORD ET LE METTRE EN FORME

Décrire les manipulations effectuées pour réaliser une technique en utilisant JE.

TECHNIQUES	MANIPULATIONS
Insérer un tableau	
Se déplacer d'une cellule à l'autre	
Centrer le titre	
Centrer des titres de colonnes	

FICHE GUIDE DÉTAILLÉE : CRÉER UN TABLEAU AVEC WORD ET LE METTRE EN FORME

Décrire les manipulations effectuées pour réaliser une technique

TECHNIQUES	MANIPULATIONS
Insérer un tableau	Onglet : Je clique sur le Groupe Je sélectionne Je saisis le nombre de colonnes Je clique sur.....
Se déplacer d'une cellule à l'autre	J'appuie sur la touche..... 
Centrer le titre	Je sélectionne Je vais dans l'onglet Je vais dans le groupe Je clique sur l'icône 

Source : production personnelle de l'auteur.

Document 2 : extrait d'une fiche guide avec peu de texte et des photos pour décrire la préparation des ressources et les étapes à réaliser



Tarte à l'oignon

Mots clefs : piquer - abaisser – foncer - pincer

1^{ère} étape : préparer la pâte

Le matériel



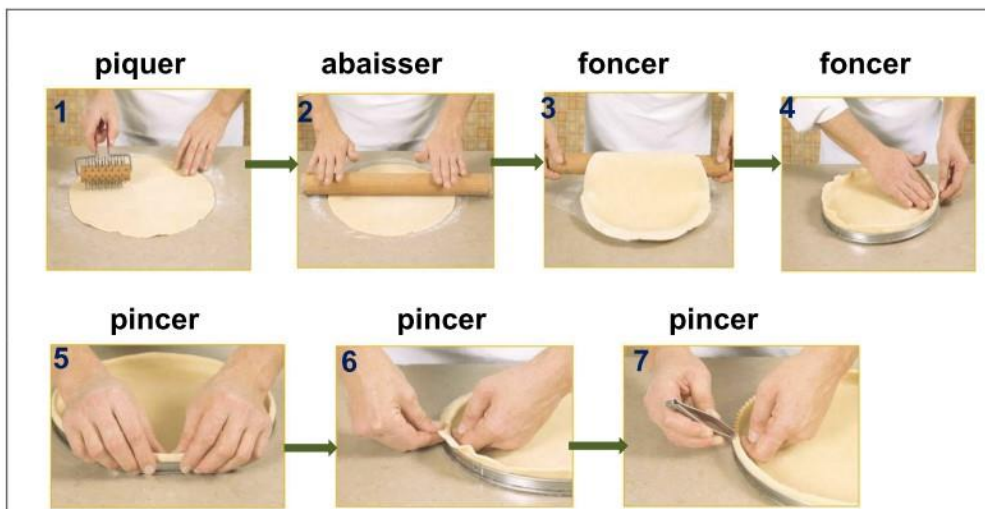
Les ingrédients



Le résultat



Les étapes de réalisation de la pâte



Source : L. Fillioud, coordinatrice ULIS pro, lycée professionnel Camille-Claudé, Mantes-la-Jolie

Document 3 : une fiche guide sous forme de logigramme




Logigramme TP Préparation d'une pâte brisée



Source : d'après Laëticia Branciard, ENSFEA ; guide « Rendre accessible à sa mesure »
<http://accesslab.ensfea.fr/guide-2/guide>

Document 4 : extrait d'une fiche guide pour des élèves d'un dispositif ULIS pro

Organisation du poste de travail : règles d'hygiène relative au personnel

<p>1</p>	<p>Mettre sa tenue complète</p>	 <p>CALOT VESTE TABLIER TORCHON PANTALON PIED DE POULE CHAUSSURES DE SECURITE ANTIDERAPANTES</p> <p>Source : Alexis en Cuisine</p>
<p>2</p>	<p>Se laver les mains</p>	 <p>1 Paume sur paume Désinfection des paumes</p> <p>2 Paume sur dos Désinfection des doigts et des espaces interdigitaux</p> <p>3 Doigts entrelacés Désinfection des espaces interdigitaux et des cotés</p> <p>4 Paume et doigts Désinfection des doigts</p> <p>5 Pouces Désinfection des pouces</p> <p>6 Ongles Désinfection des ongles</p> <p>7 Poignets</p> <p>© Health&Co, www.hygienes.net</p>
<p>3</p>	<p>Préparer son poste de travail Sortir la mallette Sortir : les 3 plaques à débarrasser + la planche à découper + les couteaux</p>	 <p>Droits réservés</p>

Source : G. Bossert, F. Gouedard, AESH ; L. Filliolaud, coordinatrice ULIS pro, lycée professionnel Camille-Claudel, Mantes-la-Jolie.