

COMMENT ABORDER LE GRAND ORAL CONCRETEMENT...

Méthodologie de départ :

- prendre appui sur un vécu, une expérience qui a pu étonner !
- prendre appui sur une idée de projet professionnel ;
- prendre appui sur une problématique soulevé par un article de presse ;
- prendre appui sur les questions du référentiel STHR.

L'idée est de pouvoir partir d'un point, d'une situation, d'une expérience personnelle permettant à l'élève de travailler avec plaisir sur sa(es) question(s) de départ.

Ainsi, il convient de :

- laisser le temps à l'élève de recenser l'ensemble des thèmes qu'il souhaiterait traiter et cela, si possible, en lien avec son orientation professionnelle (STC ? STS ?).
- rentrer dans la démarche de projet avec la traçabilité des actes/opérations : mettre en place un retro planning des actions (la planification permettant de donner du sens à la gestion de projet) :

Etapas	Contenu
Travail individuel et en groupe :	
E1	<p>Objectif : Comprendre le grand oral et ses attendus en terme de préparation Formation et information début septembre par l'équipe pédagogique STC, STS, EGH :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mettre en place la démarche ; - Proposer des exemples ; - Expliquer la méthodologie ; - Nommer un enseignant référent du suivi de l'évolution du travail ; - Mettre en place les outils numériques permettant de collecter à des dates précises le travail des élèves ; - Mettre en place le rétro planning et les « dead line » ..
E2	<p>Objectif : Se projeter dans l'avenir à travers ce Grand Oral Séance avec le(s) professeur(s) principal(aux) : préparer sa poursuite d'études :</p> <ul style="list-style-type: none"> - quelles poursuites d'études ? ; - quid du BTS MHR ? les contenus, les attentes et débouchées professionnelles ? ; - la poursuite d'études post BTS ; - le monde professionnel à la sortie du BAC STHR ; - les autres opportunités ? ...
E3	<p>Objectif : S'interroger sur les thèmes à proposer au grand oral</p> <ul style="list-style-type: none"> - présentation individuelle ou en groupe des thèmes de départ : ✓ Nommer le(s) thème(s) ; ✓ Justifier le thème => l'origine ; ✓ Commenter les pistes de réflexion autour de ces thèmes...
E4	<p>Objectif : mettre en place l'arbre de cause, schéma heuristique permettant de couvrir</p> <ul style="list-style-type: none"> - les angles d'approches ; - les notions technologiques à traiter ; - les questions permettant de nourrir le thème ou l'interrogation de départ...
E5	<p>Objectif : Rechercher les ressources et échanger avec l'enseignant d'EGH, STC, STS</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - développer les thèmes périphériques à partir du référentiel ; - rechercher les informations au CDI, sur le net... ; - aller au contact de la profession et chercher des éléments de réponse ; - identifier dans la formation les notions permettant d'apporter un complément d'information ; - identifier les notions connexes aux autres disciplines..
Travail individuel	
E6	<p>Objectif : Finaliser ses questionnements et apporter les éléments de réponse (échange avec l'enseignant de Culture et expression)</p> <ul style="list-style-type: none"> - formuler ou reformuler la question ou les questions de départ en lien avec les recherches ; - mettre en place l'argumentaire en développant ses idées à travers des mots clefs et les travaux de recherche en groupe ; - faire ressortir le fil conducteur permettant d'apporter une ou plusieurs réponses à la problématique/question de départ ; - déterminer un point « chute » permettant de conclure ; - présenter les pistes de réflexion permettant d'aller plus loin...
E7	Formaliser l'ensemble de son travail afin de structurer sa pensée...
E8	Mettre en place sa démarche de soutenance et rédiger ses questions pour l'examen => REDIGER SES QUESTIONNEMENTS ...
TRAVAILLER SUR L'ORAL	
E9	<p>Objectif : S'entraîner à la soutenance (avec ou sans vidéo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - avec différents enseignants ; - avec ses camarades (concours d'éloquence) ; - tirer des conclusions de cette expérience (savoir être, qualité d'expression orale, charisme, présentation corporelle, prise de conscience de l'image que l'on renvoie...) ; - analyser ses données et en tirer des conclusions...
E10	<p>Objectif : Rectifier ou pas sa perception de la problématique posée</p> <ul style="list-style-type: none"> - est elle claire pour les interlocuteurs ; - est elle adaptée à mon travail ; - est elle en adéquation avec mes éléments de réponse...)
E11	<p>Objectif : Valider son travail Renouveler cette expérience et valider le processus de présentation...</p>
E12	<p>Objectif : Anticiper les remarques et/ou questions du jury</p> <ul style="list-style-type: none"> - questions connexes au sujet ; - faille éventuelle de la présentation débouchant sur des questions (est'il possible de laisser des failles afin d'engager une discussion sur celles-ci => anticiper les éléments de réponse afin de satisfaire le jury)...
E13	<p>Objectif : Mener une analyse de son travail, auto évaluer la qualité du travail réalisé</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'interroger sur les forces et faiblesse du travail mené ; - Réaliser une auto-évaluation du travail, de la pertinence de la soutenance ; - Réaliser le lien entre la question et ses études, son parcours professionnel et ou scolaire...
E14	<p>Objectif : Valider et finaliser ses outils de présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrôler son travail selon les critères de la grille d'évaluation ; - Finaliser ses travaux avec les sources, supports, méthodologie de préparation le jour J...

Les potentiels questions/problématiques en STC – STS - EGH

Tout d'abord, évitons :

- les questions fermées ;
- les questions courtes ne permettant pas de développer un travail de recherche suffisant ou encore une réflexion sur l'entreprise d'hôtellerie-restauration ;
- les questions qui seraient trop vastes, trop « philosophiques » ;
- les questions qui déboucheraient sur des polémiques ;
- les questions hors programme du BAC STHR ou ne reposant pas sur les contenus du référentiel.

Privilégions :

- les questions en lien avec l'actualité ;
- les problématiques de la profession ;
- les questions permettant l'interdisciplinarité et principalement l'intégration de l'EGH ;
- les questions ouvertes permettant la discussion.

<i>Proposition d'exemple en STC :</i>			
COMMENT ADAPTER LES PRESTATIONS CULINAIRES AUX ATTENTES D'UNE CLIENTELE TOUJOURS PLUS PRESSEE ?			
<i>Proposition d'exemples de notions pouvant être abordées dans cette problématique</i>			
STC		EGH	
1er	Terminale	1er	Terminale
La diversité des fonctions repas dans l'offre commerciale => cibler les attentes et les tendances	La production culinaire adaptée aux attentes du client (notion de standards de fabrication), une offre renouvelée et adaptée	Identifier les composantes d'une offre de services (système de servuction)	Montrer que l'innovation est un moteur de la performance (innovation produits, procédés)
Les conséquences de l'évolution de la fonction repas sur les prestations fournies	La formation du personnel comme ressource créative, adaptable aux évolutions des attentes du consommateur	Comparer les usages des technologies numériques dans la production de service hôtelier	Montrer comment l'activité de l'entreprise hôtelière est encadrée par la réglementation
Adapter son concept de fabrication pour dynamiser sa production et limiter le coup de feu en cuisine	L'organisation du processus culinaire (organisation de la production) comme outil efficace dans la production et distribution des prestations : place du matériel et son adaptation dans le processus culinaire	Etablir une classification simple des prestations vendues	Distinguer les différents types de charges et les marges associées
		Sélectionner les indicateurs pertinents pour analyser les ventes	
Mettre en place une liaison directe efficace (remise directe)	Les obligations légales en matière de restauration en VAE ?	Si investissement en matériels : Identifier les besoins de financement (notamment sur la productivité du personnel)	Identifier les informations nécessaires à la connaissance du client
Favoriser une meilleure communication entre la cuisine et la salle en respectant les contraintes de délais	Si développement d'une offre en VAE,	Repérer les fonctions de l'information (afin de communiquer sur l'adéquation offre/attentes)	Identifier les leviers de mobilisation des ressources humaines