Exploiter diverses technologies pour promouvoir la réflexion dans l'apprentissage

CH - Tolochenaz, novembre 2014

Laetitia Mauroux et Jean-Luc Gurtner

Plan

- Introduction: des dossiers de formation en formation professionnelle
- 2. Description du système développé
- 3. Principaux résultats
- 4. Discussion
- 5. Références

1. Introduction











Dossier de formation (1/2)

Boulanger-pâtissier-confiseur CFC

Section 7 Dossier de formation et dossier des prestations Art. 14 Entreprise formatrice

- 1.La personne en formation constitue un dossier dans lequel elle inscrit au fur et à mesure les travaux importants accomplis ainsi que les compétences et l'expérience dans l'entreprise.
- 2.Une fois par semestre, le formateur contrôle et signe le dossier de formation. Il en discute avec la personne en formation au moins une fois par semestre.
- 3.Le formateur établit à la fin de chaque semestre un rapport attestant le niveau atteint par la personne en formation

Dossier de formation (2/2)

- Effets positifs pour l'apprentissage:
 - apprentissage autorégulé, réflexion
 - stratégies d'apprentissages, métacognition
 - performance (Berthold et al., 2007; Glogger et al., 2012; Langer, 2002; McCrindle & Christensen, 1995; Nückles et al., 2009)

Mais

- Adaptation au type de profession et aux besoins
- Formation des enseignants, formateurs et apprenti-e-s
- Besoin de soutien des apprentis: questionnements métacognitifs (« prompts »)

2. Description du système développé



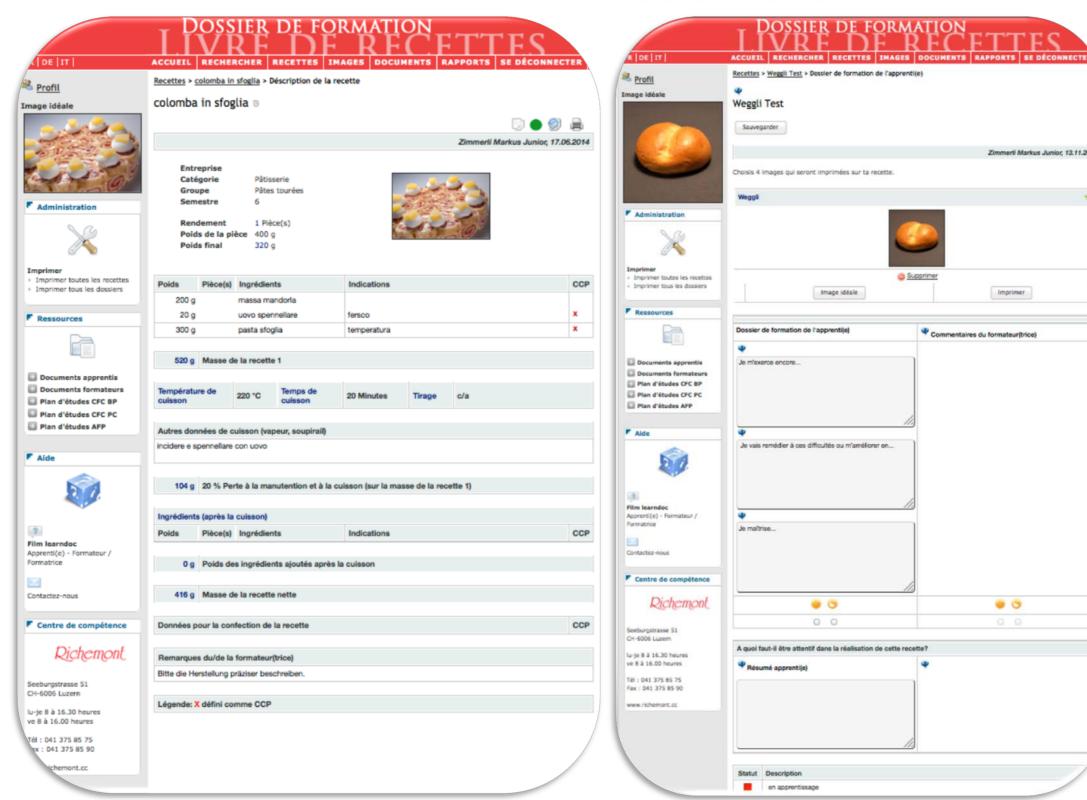
Un seul espace en ligne

Livre de recettes

Dossier de formation

Zimmerli Markus Junior, 13.11.2014

Imprimer



Concept général

iPhone Connectivité Application



Réseau





Livre de recettes



Image idéale



Administration



Imprimer toutes les recettes

Session

Se déconnecter

Ressources



Documents

- Rapport de formation
- ▶ Directives LR
- → Manuel LR & DA

F Hotline







Recettes > Ballons > Description de la recette

Ballons









Apprenti Apprenti, 28.02.2011

Entreprise EPAI Fribourg Catégorie Boulangerie Groupe Pâtes tourées

114 Pièce

Rendement Poids du

60 g pâton/de masse Poids final



| Avant la cuisson | | | | | |
|------------------|----|-----------------------|-------------------------|-----|--|
| Poids | Pc | Matières premières | Indications | CCP | |
| 20 g | | beurre | | | |
| 75 g | | Sel de cuisine | Ajouter à mi-pétrissage | | |
| 160 g | | Levure de boulangerie | | | |
| 2000 g | | Eau | à 16 °C | | |
| 3400 g | | Farine fleur type 400 | | | |
| 1200 g | | asdf | asdf | x | |

6855 g Total matières premières 1

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)

| | Température | 230 °C | Temps de cuisson | 18 Minutes | Tirage | ouvert après 10¹ |
|--|-------------|--------|------------------|------------|--------|------------------|
|--|-------------|--------|------------------|------------|--------|------------------|

| Après la cuisson | | | | | |
|------------------|----|--------------------|-------------|-----|--|
| Poids | Pc | Matières premières | Indications | CCP | |

Pc Matières premières

Après la cuisson

Indications

CCP



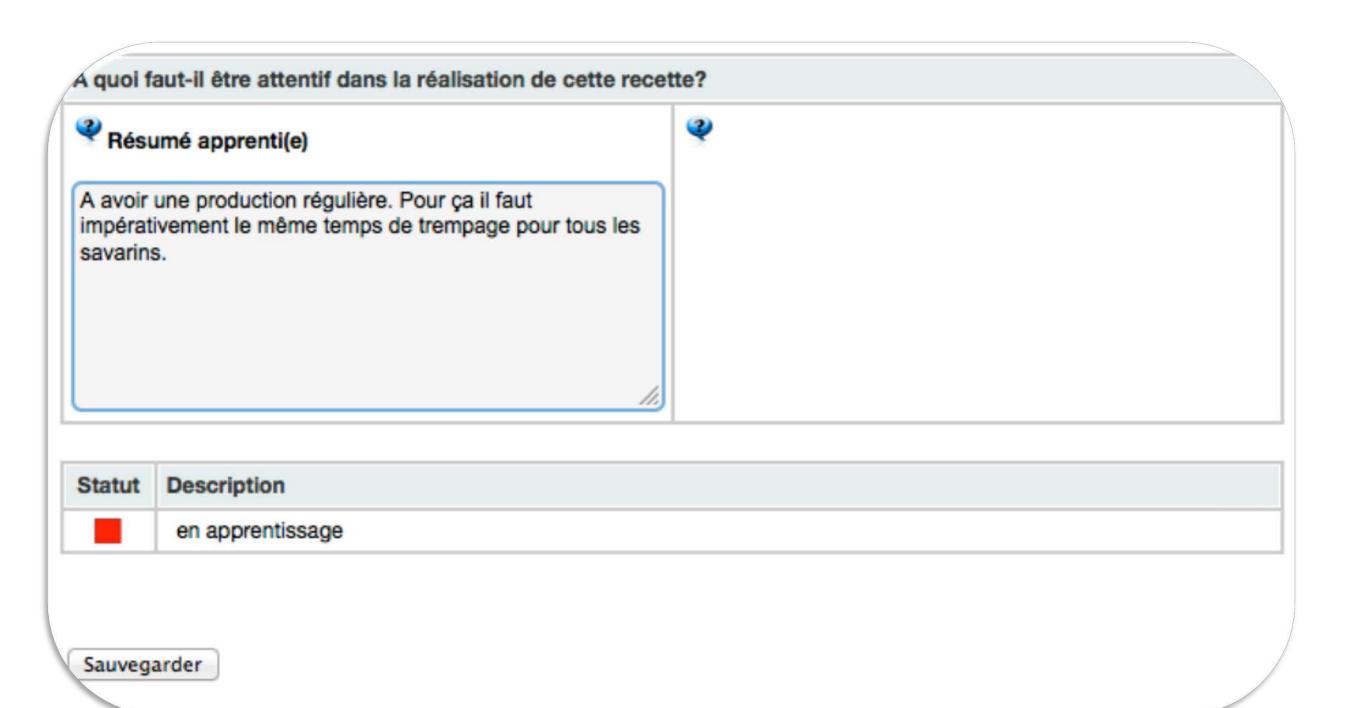


Dossier de formation (1/2)





Dossier de formation (2/2)



Dépôt > drag & drop

Zone de dépôt > Mes images

Mes images

Formats acceptés : JPEG | JPG | PNG

Taille maximale : 500 Ko

DEPOSER VOSFICHIERS ICI

- * Toutes les images qui ne respectent pas les formats ni la taille maximale ne seront pas prises en compte.
- * Toutes les images qui ne respectent pas les formats ni la taille maximale ne seront pas prises en compte.



Gestion des photos





Tableau récapitulatif

DOSSIER DE FORMATION LIVRE DE RECETTES

ACCUEIL RECHERCHER RECETTES IMAGES DOCUMENTS RAPPORTS SE DÉCONNECTER

Mes recettes

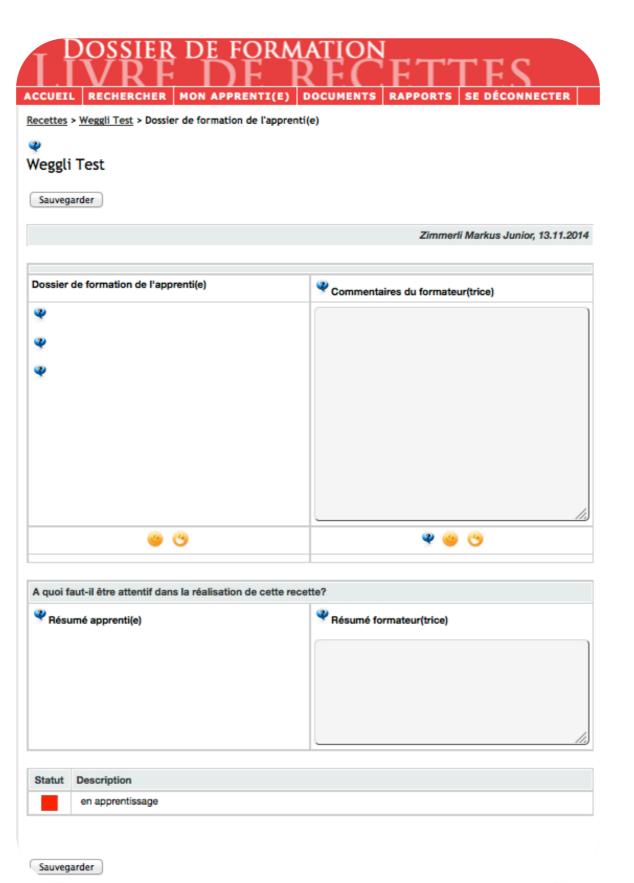


| Pâtisserie (40) | | | | | | | | |
|---|-------------|------------------|--------|------------|----------|--|--|--|
| Nom de la recette | | | Statut | Date | Semestre | | | |
| | Apprenti(e) | Formateur(trice) | | | | | | |
| 1. Petite boulangerie au lait, viennoiserie (2) | | | | | | | | |
| ✓ Srioche | 9 | <u>@</u> | _ | 08.11.2014 | 7 | | | |
| ✓ Weggli Test | <u>@</u> | <u>@</u> | | 13.11.2014 | 7 | | | |
| 2. Pâtes tourées (6) | | | | | | | | |
| Mandelgipfeli mg | 9 | 9 | • | 12.06.2014 | 4 | | | |
| ✓ colomba in sfoglia | 9 | 9 | • | 17.06.2014 | 6 | | | |
| colomba in sfoglia | 9 | 9 | • | 15.07.2014 | 6 | | | |
| Mandelgipfeli mg | <u>@</u> | <u> </u> | | 27.10.2014 | 6 | | | |
| Mandelgipfeli mg 🗇 | <u>@</u> | <u> </u> | | 01.09.2014 | 7 | | | |
| ✓ Solomba in sfoglia | <u>@</u> | <u>@</u> | | 29.10.2014 | 7 | | | |



3. Principaux résultas

Le rôle du formateur





Le rôle de l'enseignant

- Encouragement, soutien
- Utilisation de pages du dossier de formation lors d'activités en classe
- Lien théorie pratique



Types d'utilisateurs

- 4 types d'utilisateurs:
 - 1. The Multifonction users
 - Les « Photographes »
 - The reflective users (Dossier de formation)
 - 4. Les « paresseux »

Des apprentissages

- Tendance à utiliser davantage le livre de recettes que le dossier de formation
- Cuisiniers / Boulangers: le support de l'enseignant a motivé une plus grande utilisation du dossier de formation
- Questionnements métacognitifs efficaces dans la stimulation de stratégies d'apprentissage
- Fréquence et variété d'utilisation des stratégies d'apprentissage corrélées avec la performance aux examens finaux
- Les apprentis ayant utilisé d'avantage de stratégies d'apprentissage métacognitives dans leur dap ont obtenu les meilleurs résultats aux examens finaux

Conclusions

Le dossier de formation est un bon moyen de stimuler la réflexion chez les apprentis, mais

→cette réflexion a besoin d'être encouragée et soutenue aussi par les formateurs (enseignants et formateurs)

La qualité de la tenue du dossier de formation est en lien avec la réussite des apprentissages, mais

l'importance de celui-ci n'est pas encore claire pour tous les participants (apprentis, formateurs, enseignants)

Les technologies de l'information et de la communication offrent de nombreuses possibilités pour rendre le dossier de formation plus « attractif » et plus « performant ».

4. Discussion

- Vos questions
- o Vos remarques
- o Etc.



5. Références

- Mauroux, L., Dehler Zufferey, J., Jimenez, F., Wehren, R., Cattaneo, A., & Gurtner, J.-L. (2013). Autorégulation des apprentissages et dossiers de formation en formation professionnelle. In J.-L. Berger & F. P. Büchel (Éd.), *L'apprentissage autorégulé : perspectives théoriques et recherches empiriques* (p. 195-227). Nice: Ovadia.
- Mauroux, L., Könings, K. D., Dehler Zufferey, J., & Gurtner, J.-L. (2014). Effects of a Mobile and Online Learning Journal on Apprentices' Reflection in Vocational Education and Training. *Vocations and Learning*, 7(2), 215-239. doi:10.1007/s12186-014-9113-0
- Mauroux, L., Dehler Zufferey, J., Rodondi, E., Cattaneo, A., Motta, E., & Gurtner, J.-L. (accepted). Writing Reflective Learning Journals: Promoting the Use of Learning Strategies and Supporting the Development of Professional Skills. In M. Bétrancourt, G. Ortoleva, P. Tynjälä, & S. Billett (Éd.), Writing for Professional Development (p. accepted). Brill: Studies in Writing.

6. Contact

- o laetitia.mauroux@hepl.ch / 021 316 05 36
- o jean-luc.gurtner@unifr.ch / 026 300 75 42

