

Exploiter diverses technologies pour promouvoir la réflexion dans l'apprentissage

CH – Tolochenaz, novembre 2014

Laetitia Mauroux et Jean-Luc Gurtner

Plan

1. 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)

Boulangier-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

DOSSIER DE FORMATION
LIVRE DE RECETTES

DE | IT | ACCUEIL | RECHERCHER | RECETTES | IMAGES | DOCUMENTS | RAPPORTS | SE DÉCONNECTER

Recettes > colomba in sfoglia > Description de la recette

colomba in sfoglia

Zimmerli Markus Junior, 17.05.2014

Entreprise
Catégorie Pâtisserie
Groupe Pâtes tourées
Semestre 6

Rendement 1 Pièce(s)
Poids de la pièce 400 g
Poids final 320 g

Poids	Pièce(s)	Ingrédients	Indications	CCP
200 g		massa mandorla		
20 g		uovo spennellare	fersco	X
300 g		pasta sfoglia	temperatura	X

520 g Masse de la recette 1

Température de cuisson	220 °C	Temps de cuisson	20 Minutes	Tirage	c/a
------------------------	--------	------------------	------------	--------	-----

Autres données de cuisson (vapeur, soupirail)
incidere e spennellare con uovo

104 g 20 % Perte à la manutention et à la cuisson (sur la masse de la recette 1)

Ingrédients (après la cuisson)

Poids	Pièce(s)	Ingrédients	Indications	CCP
0 g		Poids des ingrédients ajoutés après la cuisson		

416 g Masse de la recette nette

Données pour la confection de la recette CCP

Remarques du/de la formateur(trice)
Bitte die Herstellung präziser beschreiben.

Légende: X défini comme CCP

Profil
Image idéale
Administration
Imprimer
Ressources
Aide
Centre de compétence

Richemont
Seeburgstrasse 51
CH-6006 Luzern
lu-je 8 à 16.30 heures
ve 8 à 16.00 heures
Tél : 041 375 85 75
Fax : 041 375 85 90
www.richemont.ch

DOSSIER DE FORMATION
LIVRE DE RECETTES

DE | IT | ACCUEIL | RECHERCHER | RECETTES | IMAGES | DOCUMENTS | RAPPORTS | SE DÉCONNECTER

Recettes > Weggli Test > Dossier de formation de l'apprenti(e)

Weggli Test

Sauvegarder

Zimmerli Markus Junior, 13.11.2014

Choisis 4 images qui seront imprimées sur la recette.

Weggli

Administration
Imprimer
Ressources
Aide
Centre de compétence

Dossier de formation de l'apprenti(e)

Je m'exerce encore...

Je vais remédier à ces difficultés ou m'améliorer en...

Je maîtrise...

Commentaires du formateur(trice)

A quoi faut-il être attentif dans la réalisation de cette recette?

Résumé apprenti(e)

Statut Description
en apprentissage

Concept général

iPhone Connectivité Application


Réseau




Livre de recettes

Apprenti A.

Image idéale




Administration



Imprimer
› Imprimer toutes les recettes


Session
› Se déconnecter

Ressources



Documents
› Rapport de formation
› Directives LR
› Manuel LR & DA





Hotline




FAQ

Recettes > Ballons > Description de la recette

Ballons

Apprenti Apprenti, 28.02.2011

Entreprise	EPAI Fribourg	
Catégorie	Boulangerie	
Groupe	Pâtes tourées	
Rendement	114 Pièce	
Poids du pâton/de masse	60 g	
Poids final	48 g	

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 10'
--------------------	--------	-------------------------	------------	---------------	------------------

Après la cuisson

Poids	Pc	Matières premières	Indications	CCP



Dossier de formation (1/2)

Dossier de formation de l'apprenti(e)	Commentaires du formateur(trice)
<p>?</p> <p>Je m'exerce encore... à bien décorer la surface en mettant du fondant et aussi avec les traits du cornets.</p>	
<p>?</p> <p>Je vais remédier à ces difficultés ou m'améliorer en... m'entraînant régulièrement avec du fondant et avec le cornet. </p>	
<p>?</p> <p>Je maîtrise... la fabrication du cake.</p>	
<p>😊 😊</p> <p>○ ○</p>	<p>😊 😊</p> <p>○ ○</p>



Dossier de formation (2/2)

A quoi faut-il être attentif dans la réalisation de cette recette?

? Résumé apprenti(e)

A avoir une production régulière. Pour ça il faut impérativement le même temps de trempage pour tous les savarins.



Statut	Description
■	en apprentissage

Sauvegarder

Dépôt > drag & drop

Zone de dépôt > Mes images

Mes images



Formats acceptés : JPEG | JPG | PNG

Taille maximale : 500 Ko



DEPOSER VOS FICHIERS 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.

DEPOSER VOS FICHIERS ICI



Gestion des photos


LIVRE DE RECETTES

DOSSIER D'APPRENTISSAGE



ACCUEIL | RECHERCHER | MES RECETTES | MES IMAGES | MES FICHIERS | MES RAPPORTS

Mes images > Dépôt d'images

Dépôt d'images

 [Déposer des images](#)

Rolf826.jpg <input type="checkbox"/>	Rolf1020.jpg <input type="checkbox"/>	Rolf1025.jpg <input type="checkbox"/>
		
--- Recettes --- <input type="button" value="v"/>	--- Recettes --- <input type="button" value="v"/>	--- Recettes --- <input type="button" value="v"/>
<input type="button" value="Télécharger"/>	<input type="button" value="Télécharger"/>	<input type="button" value="Télécharger"/>
<input type="button" value="Supprimer"/>	<input type="button" value="Supprimer"/>	<input type="button" value="Supprimer"/>

Rolf1019.jpg <input type="checkbox"/>	PA280028.JPG <input type="checkbox"/>
	
--- Recettes --- <input type="button" value="v"/>	--- Recettes --- <input type="button" value="v"/>
<input type="button" value="Télécharger"/>	<input type="button" value="Télécharger"/>
<input type="button" value="Supprimer"/>	<input type="button" value="Supprimer"/>

<input type="button" value="Télécharger"/>	<input type="button" value="Télécharger"/>
<input type="button" value="Supprimer"/>	<input type="button" value="Supprimer"/>












Tableau récapitulatif

DOSSIER DE FORMATION
LIVRE DE RECETTES

[ACCUEIL](#) |
 [RECHERCHER](#) |
 [RECETTES](#) |
 [IMAGES](#) |
 [DOCUMENTS](#) |
 [RAPPORTS](#) |
 [SE DÉCONNECTER](#)

Mes recettes

 [Nouvelle recette](#)

Pâtisserie (40)					
Nom de la recette			Statut	Date	Semestre
	Apprenti(e)	Formateur(trice)			
1. Petite boulangerie au lait, viennoiserie (2)					
  Brioche				08.11.2014	7
  Weggli Test				13.11.2014	7
2. Pâtes tourées (6)					
  Mandelgipfeli mg				12.06.2014	4
  colomba in sfoglia 				17.06.2014	6
  colomba in sfoglia				15.07.2014	6
  Mandelgipfeli mg 				27.10.2014	6
  Mandelgipfeli mg 				01.09.2014	7
  colomba in sfoglia 				29.10.2014	7




3. Principaux résultats

Le rôle du formateur

DOSSIER DE FORMATION
LIVRE DE RECETTES









ACCUEIL | RECHERCHER | MON APPRENTI(E) | DOCUMENTS | RAPPORTS | SE DÉCONNECTER

Recettes > Weggli Test > Dossier de formation de l'apprenti(e)

 Weggli Test


Sauvegarder

Zimmerli Markus Junior, 13.11.2014

Dossier de formation de l'apprenti(e)	Commentaires du formateur(trice)
  	
 	  

A quoi faut-il être attentif dans la réalisation de cette recette?

Résumé apprenti(e)	Résumé formateur(trice)

Statut	Description
	en apprentissage

Sauvegarder



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
 2. Les « Photographes »
 3. The reflective users (Dossier de formation)
 4. Les « paresseux »

Des apprentissages

1. Tendance à utiliser davantage le **livre de recettes** que le **dossier de formation**
2. Cuisiniers / Boulangers: le **support de l'enseignant** a motivé une plus grande utilisation du dossier de formation
3. **Questionnements métacognitifs** efficaces dans la stimulation de stratégies d'apprentissage
4. **Fréquence et variété** d'utilisation des **stratégies d'apprentissage** corrélées avec la performance aux examens finaux
5. Les apprentis ayant utilisé davantage 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
- Vos remarques
- 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

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

