



Projet Parcours Avenir en collège en lien avec une entreprise

Lors de l'année scolaire 2018-2019 une expérimentation a été menée entre l'entreprise Vedrenne, une classe de 6^{ème} du collège Félix Tisserand à Nuits Saint Georges et le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, Goût, Tourisme. Cette expérimentation réussie a permis de développer les compétences et les connaissances du référentiel du parcours avenir via un projet pluridisciplinaire en lien avec une entreprise locale.

Des Campus des Métiers et des Qualifications vous proposent pour l'année scolaire 2019-2020 une démarche pédagogique s'inscrivant dans le Parcours Avenir et mettant en relation une ou plusieurs classe(s) d'un établissement scolaire, un CMQ et une entreprise.

Pour le collège, l'objectif est de bénéficier d'un accompagnement à la mise en œuvre du Parcours Avenir contribuant ainsi à :

- Créer du lien, du sens entre les enseignements et les métiers du monde de l'entreprise ;
- Réfléchir aux compétences nécessaires pour exercer un métier et anticiper son propre projet d'orientation ;
- Faire découvrir une entreprise du bassin d'emploi local, ses métiers.

Pour l'entreprise, il s'agit de :

- Faire découvrir le savoir-faire de l'entreprise à des collégiens pour leur donner envie de travailler dans l'entreprise ;
- Ouvrir l'entreprise et la faire connaître localement, faire participer les salariés à un projet local.

Point de départ du projet :

Il est proposé au collège le scénario pédagogique suivant : un chef d'entreprise formule une demande aux élèves de la classe, par exemple : notre entreprise veut développer une usine verte, nous faisons appel aux idées, conseils, propositions, aux projets des élèves qui devront lui présenter en fin d'année leurs réalisations s'inscrivant dans un cahier des charges préétabli.

Méthodologie en mode projet, ce qui implique :

- d'une part, de ne pas maîtriser l'aboutissement du projet dès son démarrage ;
- et d'autre part une répartition des tâches qui peut évoluer entre les membres de l'équipe au cours des différentes phases du projet en fonction des compétences sollicitées lors de chacune d'elles.

Le déroulé possible :

Préparation au sein du collège :

- Les enseignants volontaires sont affectés sur la même classe du niveau choisi par l'équipe pédagogique ;
- Les enseignants prennent connaissance de la problématique de l'entreprise et réfléchissent aux liens à créer entre la production et les métiers de l'entreprise et le contenu du programme scolaire dans leur discipline.

Visites de l'entreprise :

- Visite 1 - Découverte de l'entreprise, de son processus de fabrication et de ses produits ;



- Visite 2 – Découverte des différents métiers de l'entreprise par petits groupes, les élèves auront préparé en amont les questions sur les métiers et les parcours de formation des salariés rencontrés.

Au cours de l'année scolaire :

- Chaque enseignant intègre, dans le cadre du programme scolaire sa discipline, les éléments vus en entreprise ;
- Préparation de la réponse à la problématique posée par l'entreprise, en interdisciplinaire ou dans une seule discipline ;
- Préparation des supports de restitution du projet à l'entreprise.

Les ingrédients indispensables pour la réussite du projet :

- L'implication d'une équipe projet au sein du collège, un seul enseignant ne peut pas porter le projet celui-ci doit être porté par l'équipe de direction et associer plusieurs enseignants ;
- Un coordinateur du projet dans le collège qui permettra une communication suivie et fluide entre les partenaires au sein du projet durant toute l'année scolaire ;
- La proximité géographique de l'entreprise pour limiter les coûts liés aux déplacements et ne pas perdre de temps dans les transports ;
- Axer la réflexion tout au long du projet sur les objectifs finaux et ce qui va être valorisé pour anticiper la création des supports de restitution.

Verbatim suite à l'expérience du collège Félix Tisserand et l'entreprise Vedrenne

Les élèves :

« Maintenant, je comprends que ce que j'apprends maintenant va me servir plus tard. »

« Je ne pensais pas qu'il y avait autant de métiers pour fabriquer un sirop »

« Je ne savais pas que Vedrenne dans une petite ville comme Nuits Saint Georges envoyait des produits jusqu'en Asie »

« Je ne pensais pas qu'il y avait autant de métiers et aussi d'autres façons de travailler, j'ai adoré ce projet. »

Les enseignants :

Principale adjointe : « L'idée de répondre à une problématique en invitant les enfants à créer un sirop, produit en soi attractif pour les enfants, nous a paru opportun, tant pour leur faire comprendre combien les disciplines sont complémentaires, que pour leur montrer leur application dans le monde professionnel ou la vie de tous les jours ».

Anglais : « J'ai apprécié le fait de travailler différemment, au début, nous ne savions pas sur quoi nous nous engageons, j'étais plutôt sceptique mais la classe de 6eme7 est partante pour tout et j'ai pris plaisir à partager. »

SVT : « Le projet s'intégrait particulièrement bien dans le programme via la conservation des aliments. Nous avons travaillé deux trimestres sur ce projet, et c'était plutôt intéressant d'aborder d'une autre façon les enseignements. Les enfants sont très volontaires et il y a eu une réelle implication de leur part. »

L'entreprise :

Directeur général : « Ce projet a été important pour l'entreprise puisqu'il lui permet d'être ouvert à l'extérieur, c'est déjà dans l'ADN de l'entreprise puisqu'elle est labellisée entreprise du patrimoine vivant, cela permet de partager nos savoir-faire ».