

## VOIE TECHNOLOGIQUE

Séries : sciences et technologies de laboratoire (STL) et sciences et technologies de la santé et du social (ST2S)

2<sup>DE</sup>

1<sup>RE</sup>

T<sup>LE</sup>

*Enseignement technologique  
en langue vivante*

ENSEIGNEMENT

SPÉCIALITÉ  
OPTIONNEL

## ETLV EN SÉRIE TECHNOLOGIQUE : UN LEVIER DANS LE DÉVELOPPEMENT D'UN PARTENARIAT INTERNATIONAL

### Mots-clés

ETLV, ST2S, STL, partenariat, international.

### *Bilan et perspectives du projet IPSO FACTO<sup>1</sup> réalisé dans l'académie de Poitiers*

### Introduction

Débuté en septembre 2017, le projet Erasmus+ IPSO FACTO a été finalisé en août 2019, donc avant la mise en place de l'ETLV en série technologique ST2S. Néanmoins, ce projet réunit un ensemble de démarches et d'objectifs qui s'inscrivent largement dans l'esprit du nouvel enseignement technologique en langue vivante. Ce document vise à présenter des pistes concrètes d'un projet international et ses nombreux apports, autant pour les élèves que pour les professionnels impliqués. Il a pour ambition d'inspirer chefs d'établissement et professeurs d'ETLV qui pourront ainsi transposer certaines activités afin de construire leur propre projet en série ST2S ou en série STL. Bonne lecture !

### Contexte et résumé

Le projet Erasmus+ IPSO FACTO avait pour **thème l'alimentation, l'activité physique et la santé**. Il a permis de réunir 4 lycées (Finlande / France / Italie / République Tchèque) autour d'un scénario pédagogique innovant. Quatre échanges de courte durée entre élèves et professeurs ont eu lieu sur cette période en alternance avec des activités d'apprentissage à distance, en langue anglaise.

Les objectifs consistaient à :

- sensibiliser les élèves à l'impact des habitudes alimentaires et de l'activité physique sur la santé ;
- développer les compétences « 4 c » : collaborer, communiquer, créer et exercer un esprit critique, à l'aide des outils numériques ;
- favoriser l'échange de bonnes pratiques pédagogiques entre professeurs.

Retrouvez éduscol sur



1. Innovative Pedagogical Scenario On Food And Consumption Trends and Opportunities

Au total, environ 120 lycéens âgés de 16 à 18 ans ont participé à des activités d'apprentissage communes aux 4 lycées. 75 élèves ont pu effectuer un échange de courte durée en étant hébergé dans une famille. Les activités d'apprentissage ont impliqué plus de 40 professeurs de diverses disciplines : éducation physique et sportive, langues étrangères, sciences, sciences sociales.... 25 professeurs ont effectué des mobilités courtes, lors des mobilités élèves ou à l'occasion des réunions transnationales. Le projet a mobilisé environ 30 personnes des équipes administratives ou techniques des lycées. Environ 80 parents d'élèves ont été mis à contribution pour héberger les élèves ou pour participer aux activités proposées par les élèves sur le thème de l'alimentation et de la santé. Environ 30 partenaires impliqués dans des activités en lien avec le thème du projet, professionnels ou bénévoles, ont participé à des actions prévues dans le scénario pédagogique. Le projet a donc fait appel à plus de 300 participants européens.

Le point de départ du scénario pédagogique a été la mise en place d'une **plateforme internet sécurisée eTwinning** accréditée par l'Union Européenne pour tout porteur de projet. Sur cette plateforme collaborative, élèves et professeurs ont pu s'inscrire pour partager des informations.

La réalisation d'une enquête sur les habitudes alimentaires des participants au projet et de leurs proches a constitué un premier **travail collaboratif** de grande envergure, en anglais. Cette enquête encadrée par les professeurs a été administrée par les lycéens des différents pays partenaires, grâce à un **questionnaire mis en ligne** auprès de plus de 1000 personnes. Les lycéens ont analysé les réponses et participé à la rédaction du rapport d'enquête.



Au cours des mobilités, les lycéens ont ensuite créé un **magazine collaboratif** qu'ils ont baptisé « We are what we eat ». Trois numéros ont été produits. Ce magazine comportait plusieurs rubriques : « alimentation et santé », « alimentation et culture », « nouvelles du projet IPSO FACTO ».

Pour ce magazine, ont été rédigés des articles reflétant les activités et les visites des lycéens. Plusieurs thèmes ont été traités comme : le régime méditerranéen (échange avec l'Italie), les OGM (conférence organisée en république Tchèque), les traditions culinaires des pays visités. Lors de l'échange en Finlande, les groupes d'élèves ont créé des affiches de publicité alimentaire. En France, les élèves ont participé à des ateliers technologiques en laboratoire organisés par les professeurs de biochimie-génie biologique.

Retrouvez éducol sur



Encadrés par une chorégraphe professionnelle, 25 élèves des 4 lycées participant ont également monté un spectacle chorégraphique en 4 jours. Cette performance s'est concrétisée face à un public d'élèves, de parents et de professeurs, dans un théâtre de la ville de Niort (France). Les lycéens ont par ailleurs organisé une exposition photos sur leurs voyages.

Enfin, ils ont créé une chaîne « IPSO FACTO » sur YouTube, afin de mettre en ligne la vidéo de leur spectacle chorégraphique et 5 interviews d'experts en nutrition et santé ou en activité physique qu'ils ont réalisées dans leurs pays respectifs. Les activités d'apprentissage ont donc abouti à des productions rendues publiques sur les sites internet des écoles et sur les réseaux sociaux.



### Bilan général

Ces activités ont eu un impact sur les compétences et les connaissances des participants. Travaillant par groupes internationaux de 6 ou 8 élèves, les élèves et les professeurs ont renforcé leurs **compétences en anglais (oral et écrit)** ainsi que leurs **compétences numériques**. Ils ont développé de nouvelles capacités telles que le **travail collaboratif** en équipe internationale, à distance ou lors des rencontres. Logés dans les familles, les lycéens ont appris à se comporter dans un environnement familial, social et scolaire impliquant des différences culturelles ; une expérience de sensibilisation au thème du handicap a été rendue possible. Leurs connaissances relatives à l'impact de l'activité physique et de l'alimentation sur la santé se sont développées. Ils ont appris comment varier leur alimentation en s'ouvrant aux différences culturelles.

Par ailleurs, les participants aux échanges ont pris conscience de la possibilité de travailler autour d'un projet commun en surmontant les différences de langues, de culture et de programme ou de système scolaire. Cette prise de conscience est illustrée par le projet chorégraphique. Cette expérience aura probablement des effets à plus long terme chez une majorité des lycéens, pour envisager des études à l'étranger et pour intégrer leurs connaissances dans leur vie citoyenne.

Pour les professeurs, plusieurs d'entre eux reconnaissent avoir enrichi leurs pratiques pédagogiques et envisagent maintenant l'ouverture à l'Europe comme un élément indispensable de leur programme d'enseignement.

Retrouvez éducol sur



**Quelques activités et productions dans les disciplines enseignées en ST2S : sciences et techniques sanitaires et sociales (STSS) et biologie et physiopathologie humaines (BPH)**

STSS	BPH	Interdisciplinaire et intercatégoriel  (STSS, BPH, activité physique et sportive, travail avec personnels des cuisines, personnel infirmier, collègues étrangers, experts scientifiques...)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• création d'un espace collaboratif sur la plateforme eTwinning</li> <li>• Réalisation d'une enquête quantitative sur les habitudes alimentaires en Europe, mise en ligne sur le serveur du lycée de la Venise verte; rédaction d'un rapport d'enquête.</li> <li>• Création d'un magazine collaboratif sur le thème de la nutrition et la santé, contenant des articles rédigés par les élèves, des photos et des vidéos (eMag N°3)</li> <li>• production de capsules vidéo pour permettre aux élèves de se présenter en anglais (sous titrage en anglais)</li> <li>• réalisation d'interview : vidéos d'experts en nutrition et en santé, filmées et diffusées sur les réseaux sociaux</li> <li>• création d'une chaîne Youtube pour partager les vidéos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• réalisation d'un repas entre professeurs et élèves : réalisation de productions informatiques par les élèves quant aux recettes du repas</li> <li>• analyse d'étiquettes nutritionnelles + études des biomolécules (capsule de cours en anglais)</li> <li>• adaptation de l'alimentation : personnes âgées, intolérance alimentaire au gluten, pathologies cardiovasculaires, diabète de type 1 (témoignage d'un élève) + élaboration de menus adaptés</li> <li>• commentaires de vidéos publicitaires alimentaires et réalisation sous titrages en anglais</li> <li>• atelier de cuisine moléculaire dans les cuisines du lycée, en collaboration avec le chef de cuisine -sensibilisation à l'alimentation des personnes âgées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• création d'affiches publicitaires et de vidéo de sensibilisation à l'impact de la nutrition sur la santé (collaboration avec des intervenants d'une université finlandaise)</li> <li>• participation à une conférence en anglais sur la nature et les enjeux des OGM (intervention d'un scientifique en République Tchèque) ; visite d'un institut agronomique</li> <li>• visites d'associations œuvrant pour une alimentation durable (Italie)</li> <li>• préparation d'un apéritif : collaboration entre professeurs étrangers, élèves français, personnel des cuisines</li> <li>• travail collaboratif entre BPH et infirmières sur l'équilibre alimentaire ; commentaires de régimes proposés dans les médias ou internet.</li> <li>• réalisation d'un spectacle chorégraphique en présence des élèves des 4 pays participants.</li> <li>• activité physique et handicap : pratique du torball<sup>2</sup> et de tir à la carabine (handicap visuel)</li> </ul>

## Perspectives : activités et résultats applicables dans le cadre de l'ETLV en biochimie-biologie, biotechnologies ou en BPH

- intégrer aux séances un volet actualité scientifique sur la santé, les avancées de la recherche dans les domaines de la médecine, de l'alimentation, des prothèses...
- développer des activités autour des travaux sur l'alimentation du futur (insectes, aliments déshydratés...).

## Quelques valeurs ajoutées de ce partenariat international

Pour l'élève	Pour le professeur
<ul style="list-style-type: none"> <li>• développe le niveau d'expression orale et écrite en anglais et le niveau de compréhension en cadre scolaire et hors scolaire ;</li> <li>• constitue un facteur de motivation pour les élèves et les professeurs ;</li> <li>• permet de développer les compétences numériques ;</li> <li>• développe l'ouverture d'esprit et l'esprit critique ;</li> <li>• développe les compétences interculturelles : capacité à évoluer dans un contexte multiculturel ;</li> <li>• prépare aux études supérieures ;</li> <li>• permet aux élèves de travailler en mode projet.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• développe les compétences de gestion de projet pour les professeurs ;</li> <li>• permet de travailler en mode interdisciplinaire (autour d'une thématique commune, toutes les disciplines peuvent être concernées sur une période donnée, à l'instar du modèle finlandais) ;</li> <li>• favorise l'échange de bonnes pratiques pédagogiques entre professeurs de différentes nationalités ;</li> <li>• donne une dimension internationale aux apprentissages ;</li> <li>• contribue au rayonnement positif de l'EPL ;</li> <li>• développe la confiance en soi des élèves, l'autonomie ;</li> <li>• rend possible la projection des élèves sur des poursuites d'étude ou sur un marché du travail hors de France.</li> </ul>

## Références et publications sur Internet :

### Le projet IPSO-FACTO (Lycée de la Venise Verte et Site Académique)

- Présentation générale sur le site du Lycée: <http://etab.ac-poitiers.fr/lyc-venise-verte-niort/spip.php?article406> et sur le site disciplinaire : <http://ww2.ac-poitiers.fr/biochimie/spip.php?article300>
- Calendrier, programme, compte-rendu, évaluation des échanges : <http://etab.ac-poitiers.fr/lyc-venise-verte-niort/spip.php?rubrique70>
- Lien vers l'enquête en ligne réalisée et hébergée par le Lycée : <http://www.lyc-veniseverte.ac-poitiers.fr/limesurvey/index.php/974481?lang=en>
- Lien vers l'article sur le magazine « We are what we eat » <http://etab.ac-poitiers.fr/lyc-venise-verte-niort/spip.php?article466> et le e-mag : <https://www.flipsnack.com/bguignard/we-are-what-we-eat-n-1.html>
- Lien vers l'article sur la chorégraphie avec le Teaser <http://etab.ac-poitiers.fr/lyc-venise-verte-niort/spip.php?article496> et lien vers la vidéo du spectacle sur la chaîne YouTube : <https://www.youtube.com/watch?v=co9ywNrgTew>
- Lien vers l'article sur le TraAM Ipso-Facto STSS et BPH sur le site disciplinaire : Alimentation & Santé : <http://ww2.ac-poitiers.fr/biochimie/spip.php?article288>
- Lien vers l'article sur le TraAM Ipso-Facto BPH sur le site disciplinaire : *Adaptation de l'alimentation & Cuisine Moléculaire* : <http://ww2.ac-poitiers.fr/biochimie/spip.php?article289>

Retrouvez éducol sur



## ETLV par le groupe BTK-STMS de l'académie de Poitiers dans le cadre des TraAM

- Réaliser un film scientifique en stop motion animation en ETLV : <http://ww2.ac-poitiers.fr/biochimie/spip.php?article278>
- Trivial Pursuit en ETLV : <http://ww2.ac-poitiers.fr/biochimie/spip.php?article277>
- Mon ETLV en 180 secondes ! : <http://ww2.ac-poitiers.fr/biochimie/spip.php?article267>
- Utilisation des Smartphones pour enregistrer sa présentation d'ETLV : <http://ww2.ac-poitiers.fr/biochimie/spip.php?article266>
- Rédaction collaborative en ETLV de sous-titres de vidéos : <http://ww2.ac-poitiers.fr/biochimie/spip.php?article225>

Retrouvez éducol sur

