



Les enseignements de spécialité après les épreuves écrites

Finaliser la mise en œuvre des programmes en privilégiant des pratiques pédagogiques qui favorisent l'engagement des élèves et renforcent les compétences attendues dans l'enseignement supérieur

Le troisième trimestre de la classe de terminale est un temps privilégié pour travailler autrement le programme d'Enseignement scientifique alimentation–environnement (ESAE). Dégagés des enjeux de la préparation à l'épreuve de Sciences et technologies culinaires et des services – Enseignement scientifique alimentation–environnement, les enseignants peuvent encore plus diversifier les méthodes pédagogiques ainsi que renforcer la place des activités technologiques, en poursuivant les objectifs d'approfondir l'apport des sciences dans les activités de cuisine et de services ainsi que la préparation à la poursuite d'études.

Dans une démarche à la fois systémique et spiralaire et dans une logique d'approfondissement, les activités technologiques permettront de remobiliser les notions associées aux capacités exigibles travaillées au cours du cycle terminal, avant l'épreuve de spécialité.

Poursuivre le travail engagé au cours du cycle terminal

Poursuivre les apprentissages dans le cadre du programme d'ESAE

Certaines capacités et notions associées, non évaluées lors de l'épreuve de spécialité¹, sont à traiter ou à approfondir au cours du troisième trimestre de la classe de Terminale.

Les activités technologiques sont l'occasion de renforcer la place de l'élève en tant qu'acteur des apprentissages à conduire.

¹ Contenu des programmes évalués pour l'épreuve terminale des enseignements de spécialité à partir de la session 2023 (en gris clair, les parties du programme non évaluées lors de l'épreuve de spécialité)

Continuer à travailler les compétences à évaluer dans le cadre du livret scolaire

Les activités technologiques permettent de mobiliser à nouveau des capacités et des notions associées déjà travaillées avant l'épreuve de spécialité pour poursuivre le développement des compétences du LSL :

Compétences de première (ESAE) :

- Maîtriser le vocabulaire scientifique
- Exploiter, analyser, synthétiser des données et des documents
- Développer un discours construit et argumenté à l'écrit
- Développer un discours construit et argumenté à l'oral
- Mobiliser à bon escient les connaissances, méthodes et outils
- Travailler en équipe et faire preuve d'initiative

Compétences de Terminale (Sciences et technologies culinaires et des services – enseignement scientifique alimentation – environnement)

- Analyser et exploiter des ressources relatives à une prestation de services en hôtellerie-restauration
- Analyser la diversité des contextes culinaires
- Développer un discours construit et argumenté à l'écrit
- Développer un discours construit et argumenté à l'oral
- Exploiter, analyser, synthétiser des données et des documents
- Maîtriser le vocabulaire scientifique
- Mobiliser à bon escient les connaissances, méthodes et outils
- Organiser son travail de manière autonome
- Raisonner, argumenter, démontrer en exerçant un regard critique
- Réaliser, analyser et évaluer des processus culinaires
- Se situer dans un environnement numérique en utilisant les ressources disponibles
- Travailler en équipe et faire preuve d'initiative

Les activités technologiques sont à diversifier : lien avec le terrain professionnel, travail à partir de vidéos, travail d'investigation, réalisation d'expériences scientifiques... Le troisième trimestre de la classe de terminale, libéré de la pression des examens, permet de travailler différemment en ouvrant des espaces temps plus longs pour les travaux en groupe, qui peuvent être distincts et dans ce cas ouvrir à un travail collaboratif dans un second temps de mise en commun afin d'apporter une réponse à un contexte de travail plus riche.

Les attendus de l'enseignement supérieur en lien avec le projet d'orientation des élèves

Le troisième trimestre de la classe de Terminale est un tremplin vers l'enseignement supérieur. Les bacheliers de la série STHR poursuivent en majorité en BTS MHR, et, pour certains, en BUT Gestion des entreprises. Le troisième trimestre permet de

poursuivre et d'accentuer la préparation des élèves à cette poursuite d'études, dans les disciplines qui seront enseignées, parmi lesquelles les sciences en hôtellerie-restauration (SHR) dans le BTS MHR.

On peut lire dans les attendus de cette voie de formation, en dehors de la maîtrise d'un socle de connaissances dans le domaine scientifique associé à l'hôtellerie restauration :

- Un intérêt pour les métiers du domaine de l'hôtellerie et restauration ;
- Des qualités relationnelles propres aux métiers des services et de la relation client ;
- Des dispositions pour travailler en équipe dans le cadre d'une démarche de projet ;
- Des qualités d'organisation et d'autonomie ;
- Des compétences en matière de communication écrite et orale ;
- Des compétences dans au moins deux langues vivantes étrangères, dont l'anglais ;
- Une capacité à adopter des comportements et des codes professionnels.

Le dernier trimestre du cycle terminal est ainsi l'occasion de poursuivre le travail déjà engagé sur les compétences transversales et sur la connaissance des études dans l'enseignement supérieur.

Développer les compétences transversales nécessaires en études post-baccalauréat

Le programme d'ESAE vise à « développer l'esprit d'analyse, l'acquisition de références méthodologiques et de savoir-faire pour privilégier le développement de la réflexion logique et accéder aux notions scientifiques » (Bulletin officiel n° 11 du 17-03-2016). Si ces compétences ont été travaillées tout au long du cycle terminal, elles sont à développer au cours de ce troisième trimestre, dans une perspective de poursuite d'études.

L'argumentation et la synthèse

L'argumentation est travaillée tout au long du cycle terminal et est évaluée dans le cadre de l'épreuve de spécialité « Sciences et technologies culinaires et des services - Enseignement scientifique alimentation – environnement » (C3).

Cette compétence est à entretenir et à développer dans la perspective de la poursuite d'études, notamment en BTS MHR.

Différentes techniques peuvent être utilisées pour travailler l'argumentation en sciences, au cours du troisième trimestre de la classe de terminale : débats, exposés, photolangage...

Au-delà de l'argumentation, c'est la structuration de la pensée et la démarche réflexive qui est aussi à travailler. Les cartes mentales, la réalisation de plans structurés, les schémas sont autant de moyens différents pour travailler cette compétence.

L'expression écrite et orale

L'ESAE participe à la préparation du Grand oral : temps de recherche documentaire et d'entretien avec des professionnels si besoin, préparation de l'exposé, travail sur l'argumentation, notamment.

Mais l'ESAE est un enseignement permettant plus largement le développement des compétences orales. La présentation de textes scientifiques à haute voix, les exposés, la prise de parole spontanée, la présentation orale d'une réponse à un exercice, les travaux en groupe... sont autant d'occasion pour travailler l'oralité des élèves, ainsi que développer leur aisance à l'oral.

Les deux exemples de travail sur l'oralité présentés ci-dessous ont pu être mis en œuvre au cours du cycle terminal. Ils seront ainsi remobilisés dans la perspective de la préparation du Grand oral, au cours du troisième trimestre de la classe de terminale, en accentuant sur les compétences orales mobilisées au cours de l'exercice.

Exemple 1 de travail sur l'oralité :

Un élève est invité pour la prochaine séance à s'entraîner à lire un texte en lien avec le travail qui sera mené. L'entraînement en dehors de la classe doit lui permettre d'être de plus en plus à l'aise avec le texte, de placer les intonations autant qu'il le faut, d'aider les auditeurs à comprendre le texte par les variations de la voix.

À la séance d'après, l'élève lit à haut voix le texte. Les autres élèves écoutent mais n'ont pas accès au texte. Il peut être demandé aux élèves de s'exprimer sur l'idée qu'ils retiennent de ce texte et d'argumenter ce choix : en quoi l'intonation de l'élève a-t-elle appuyé telle ou telle idée ?

Exemple 2 de travail sur l'oralité :

Une recherche documentaire est lancée. Un élève est invité à expliquer les sources qu'il a choisies et d'argumenter ses choix. Un deuxième élève dit ce qu'il pense de ces choix et explique pourquoi. Il apporte son regard sur les sources à retenir. Un troisième élève est chargé de faire une synthèse de cet échange. Les autres élèves sont chargés de faire un retour à chacun des trois élèves qui ont pris la parole sur la ou les dimensions de l'oralité travaillée(s) : questionnement, prise de parole en continu, écoute de l'autre, argumentation, mobilisation de connaissances.

Le troisième trimestre de la classe de terminale pourra également être un temps pendant lequel les élèves se posent comme « passeurs de savoirs » : peuvent être mises en œuvre et mobilisées des tâches dites de reformulation plaçant les élèves de terminale comme experts exposant un contenu scientifique à un public dit « candide », engagées à l'issue des activités technologiques, ou des rencontres avec les élèves de seconde, voire de collègues, pour présenter la série STHR. Par la préparation et la formulation d'un argumentaire, la prise de parole devant un public, ces échanges contribuent à la préparation à l'épreuve du Grand oral.

Le développement de l'esprit d'analyse

Dans le cadre des études en BTS MHR, les étudiants auront à faire des choix éclairés et à prendre des initiatives dans un cadre précis. Cela implique en amont une capacité d'analyse, de faire du lien entre des informations pertinentes qui sont à identifier parmi un ensemble de sources de données, de déterminer les avantages et les inconvénients d'une méthode ou d'un procédé...

Cette analyse se base sur les savoirs acquis au cours du cycle terminal, sur lesquels les élèves ont déjà été évalués dans le cadre de l'épreuve de spécialité Sciences et technologies culinaires et des services – Enseignement scientifique alimentation-environnement. À ce stade, ils sont donc en mesure d'articuler des savoirs pour analyser un fait, une demande.

Des activités pédagogiques favorisant le développement de l'esprit d'analyse sont à privilégier au cours du troisième trimestre :

- Analyser un contexte complexe ;
- Analyser une situation ou une problématique donnée à l'appui de connaissances scientifiques et techniques ;
- Comparer une production à une référence, à un standard ;
- Interpréter des résultats en lien avec des repères ;
- Mobiliser des outils pour mesurer la satisfaction du client ;
- Proposer des solutions à des problèmes repérés.

Ces axes permettent de préparer les futurs étudiants aux exigences du BTS MHR et de commencer à en travailler les finalités :

1. S'approprier un contexte professionnel, y compris dans sa dimension scientifique ;
2. Repérer et analyser une situation ou une problématique donnée en mobilisant des connaissances scientifiques et techniques ;
3. Contrôler la conformité d'une production de services aux standards souhaités ;
4. Veiller à l'adéquation entre la qualité conçue et les attentes des clients ;
5. Connaître les concepts de base dans l'option choisie ;
6. Proposer des solutions afin de rendre la production de services conforme aux standards définis).

La mobilisation de références méthodologiques et de savoir-faire pour privilégier le développement de la réflexion logique et accéder aux notions scientifiques

Le cycle terminal a permis d'outiller les élèves pour développer une réflexion logique et accéder aux notions scientifiques. En Enseignement scientifique alimentation-environnement (ESAE), la recherche de données et d'informations est essentielle. Il faut sélectionner les documents de qualité (fiables, pertinents, actualisés). Déjà engagée lors du cycle terminal, la recherche documentaire, en appui avec les enseignants documentalistes, permet d'étayer un socle de connaissances et de mobiliser la démarche réflexive autorisant le développement d'un argumentaire afin de préparer l'épreuve du Grand oral. Elle doit être menée de manière rigoureuse, en se basant sur des documents scientifiques fiables et pertinents et sur des apports de professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration.

Le troisième trimestre de la classe de Terminale permettra de poursuivre le travail mené, en mettant l'accent sur l'esprit critique, nécessaire dans le cadre de la poursuite d'études. L'attention sera portée à la recherche d'informations à caractère scientifique, en termes de qualité des sources. Le regard critique des élèves, futurs étudiants, sur le choix des sources est à affiner au cours de ce troisième trimestre, pour leur permettre de sélectionner l'information robuste sur le plan scientifique. Des activités pédagogiques d'argumentation du choix de sources pour travailler sur un sujet précis peuvent être envisagées par les enseignants.

Les méthodes et les savoir-faire stabilisés au cours du cycle terminal sont à remobiliser, dans des contextes plus complexes. Ils doivent permettre de développer un raisonnement plus détaillé, plus long et plus étayé pour viser progressivement les exigences en BTS. Un travail sur des documents plus longs, plus complexes est à penser progressivement au cours du troisième trimestre de la classe de terminale.

Au cours du troisième trimestre, il est possible d'organiser des visites de structures ou la venue de professionnels en classe. Cette rencontre avec les professionnels permet de donner du sens aux enseignements. Un chef peut ainsi expliquer aux élèves l'importance des connaissances en sciences pour créer un nouveau plat, un restaurateur peut montrer l'apport des sciences dans l'organisation d'une cuisine ou d'une salle de restauration.

Les recherches documentaires et/ou les rencontres avec des professionnels dans ou hors la classe peuvent être synthétisées sous différentes formes : fiches, cartes mentales, schémas, tableaux... ou faire l'objet de restitutions orales.

Les méthodes de recherche documentaire peuvent être consignées dans un document de synthèse type portfolio ou cahier de bord. Une partie sur les sites internet explorés par l'élève et validés par l'enseignant peut être prévue. Ce document pourra accompagner le futur étudiant en BTS. Il sera susceptible d'être enrichi au fur et à mesure de sa formation.

Se projeter en études post-baccalauréat

Les immersions en classe de première année de BTS

Le début du troisième trimestre peut permettre aux élèves motivés par une poursuite d'études de suivre des cours de BTS MHR. Au-delà des enseignements culinaires et de services, les immersions peuvent se faire en séances de SHR, permettant ainsi de situer l'enseignement de sciences en hôtellerie-restauration dans la formation de première année. Des parcours individualisés pourront être construits au cours de ce troisième trimestre.

Il est conseillé de préparer ces immersions :

- choisir une séance qui permette de jeter des ponts entre la classe de Terminale et la première année de BTS MHR ;
- prévoir un cahier de bord pour l'élève afin qu'il puisse prendre des notes au cours de ses observations, voire qu'il y écrive ce qui le questionne, le surprend, le rassure ;

- prendre un temps avec l'élève, à la suite de l'immersion pour faire émerger ce qu'il a appris, compris de la poursuite d'études en BTS MHR. Ce temps peut être animé par l'enseignant d'ESAE ou de SHR, il peut aussi être animé par un étudiant de BTS MHR, préparé à ce type d'exercices.

Il est également possible qu'une séance spécifique de BTS MHR soit prévue pour un groupe d'élèves de Terminale. Dans ce cas, l'enseignant adaptera les enseignements pour permettre aux élèves de travailler sur des notions connues mais à un niveau plus élevé, tel qu'il pourrait être en début de première année de BTS MHR. Des étudiants de BTS peuvent être associés à la conception de cette séance.

Le tutorat par des étudiants de première année en BTS MHR

L'accompagnement par des pairs permet la création de liens et le partage d'expériences. Le tutorat par des étudiants de première année de BTS MHR vise à favoriser des temps de rencontres pour des conseils à apporter à l'élève de terminale dans la préparation à sa poursuite d'études, à renforcer ce lien lorsque l'étudiant est en stage en fin de première année de BTS, pour partager son expérience et à poursuivre l'accompagnement lorsque l'élève est devenu lui-même étudiant, en première année de BTS. Il s'agit alors d'un passage de relai car à son tour, il pourra être tuteur d'un élève de Terminale. Il s'agit d'un travail coopératif, collaboratif.

La pédagogie de projet : l'élève acteur de ses apprentissages, capable de mobiliser des savoirs et des savoir-faire

Le troisième trimestre de la classe de terminale est l'occasion de travailler autrement. La pédagogie de projet est une forme de pédagogie active permettant aux élèves d'être acteurs. Ils sont placés en groupe et peuvent ainsi résoudre, à plusieurs, une situation problème qui leur est présentée. Ils mettent en œuvre différentes techniques (recherches documentaires, contacts avec des professionnels du secteur, étude de documents, ...).

La situation problème doit être suffisamment complexe pour que les élèves puissent poser des hypothèses de travail, les tester et en déduire des réponses à apporter.

Dans le cadre de la pédagogie de projet, l'enseignant est en retrait, il vient en soutien en cas de questions, il réajuste si besoin, oriente vers des ressources, mais n'apporte pas la réponse. C'est aux élèves de se questionner, d'échanger, de chercher, de trouver.

Premier cas de figure : le projet est mené en ESAE

- Le programme est organisé en plusieurs parties formulées sous forme de questions. Ce questionnement est propice à la pédagogie de projet puisqu'il est complexe et appelle des réponses construites, qui ne se limitent pas à une solution unique.

- Dans une logique de liberté pédagogique, l'enseignant peut modifier une question du programme, la préciser, la complexifier ou la simplifier, pour proposer aux élèves une situation-problème à traiter.

Exemple 1 de situation-problème :

Questionnement du programme : Comment entretenir les locaux pour protéger et satisfaire le client tout en limitant l'impact sur l'environnement ?

Un restaurateur décide de diversifier son offre et de proposer, en plus de sa carte en salle, des plats à emporter, froids ou chauds. Certains plats froids peuvent être réchauffés.

Proposer le ou les contenants permettant de protéger et satisfaire le client, tout en limitant l'impact sur l'environnement. Argumenter le ou les choix opérés.

Travail à mener par les élèves, par groupe :

- hypothèse(s) posée(s) par le groupe ;
- recherche documentaire (textes juridiques, documents professionnels...);
- contact avec un professionnel de la restauration et/ou de l'environnement - entretien avec des enseignants de STC... ;
- possibilité pour l'enseignant de donner des indices, d'orienter les élèves vers une ou plusieurs ressources ;
- choix du ou des contenants et argumentation de ces choix ;
- confrontation avec les réponses des autres groupes.

Exemple 2 de situation-problème :

Vous devez produire un escape game qui pourra être utilisé lors de journées portes-ouvertes ou de présentations de la série STHR dans des collèges ou en classe de seconde. Il visera à faire comprendre l'ESAE à un groupe de 6 personnes, à travers la résolution d'une série d'énigmes permettant de résoudre le problème posé (30 minutes).

- Choisissez les parties du programme du cycle terminal que vous souhaitez croiser dans cet escape game ;
- Rédigez un scénario simple qui sera facilement compris des élèves concernés. Le scénario doit permettre au groupe d'élèves de se projeter dans un contexte, une situation la plus proche du réel. Il s'agit de créer un univers dans lequel le groupe d'élèves peut se retrouver. Les élèves doivent s'identifier aux personnages qu'ils représentent et le scénario doit orienter vers le défi à relever ;
- Une fois le scénario rédigé (il peut encore évoluer au fur et à mesure de l'élaboration du jeu), des énigmes doivent être conçues. Il est conseillé de prévoir des énigmes indépendantes les unes des autres qui permettent aux joueurs de travailler ensemble ou séparément. Toutes les informations permettant de résoudre les énigmes doivent être présentes, accessibles aux joueurs, mais le niveau de difficulté pour accéder à ces informations peut varier. La résolution des énigmes doit permettre de terminer le jeu ;
- Anticiper les lieux où seront cachés les indices. Si le jeu se déroule dans un autre établissement, il est conseillé de se renseigner sur le matériel qui sera dans la salle.

Le scénario peut être proposé par l'enseignant ou intégralement construit par les élèves.

Deuxième cas de figure : Le projet est mené dans le cadre de l'enseignement de spécialité « Sciences et technologies culinaires et des services – Enseignement scientifique alimentation – environnement ».

Un travail en amont entre les professeurs des trois enseignements est à mener, pour poser la situation problème permettant d'intégrer les sciences, les techniques culinaires et/ou les services. Il faut s'assurer, dans chaque discipline, que les élèves auront à rechercher et traiter des informations, pour résoudre le problème posé. En associant au moins deux des trois disciplines, le projet mené peut être plus complexe et mener à une production concrète. Les informations de sciences doivent permettre d'éclairer le raisonnement et les choix opérés en service ou en cuisine.

Il s'agit donc d'une activité intégratrice, qui vise à remobiliser les savoirs acquis au cours du cycle terminal, en vue d'une production concrète. Il ne s'agit pas de produire un nouveau sujet d'épreuve de spécialité mais de placer les élèves devant un problème concret à résoudre. C'est à eux de développer la méthode la plus adaptée pour y répondre, de faire les recherches qui pourront les éclairer dans leurs choix, d'interroger des experts du domaine pour s'assurer d'avoir l'ensemble des informations nécessaires au traitement du problème.

Exemple de situation problème :

Préparer une salle de restaurant de manière à ce que les paramètres d'ambiance favorisent le calme et la tranquillité des clients, tout en permettant une circulation aisée du personnel.

Ainsi, la pédagogie par projet pourra permettre d'impliquer davantage les élèves dans leurs apprentissages et de favoriser une ouverture territoriale. Ce temps favorise la réalisation de visites thématiques de musées ou autres structures culturelles. Ces dernières, anticipées et organisées autour de thèmes scientifiques ou spécifiques de l'hôtellerie-restauration, peuvent être réalisées en présentiel ou en distanciel et favoriser une ouverture culturelle et réflexive.

La prise de recul et la synthèse de connaissances scientifiques peuvent être encouragées par des temps de travail autour de la conception de jeux sérieux numériques par exemple.

Rendre l'élève acteur de son évaluation

Comme les trimestres précédents, le troisième trimestre de la classe de terminale donne lieu à des évaluations, conduisant pour certaines d'entre elles à des notes chiffrées et à des commentaires dans le bulletin et dans le livret scolaire.

Les évaluations permettent aux élèves de se situer et de voir ce qui a été compris des enseignements apportés. Elles font partie intégrante du processus d'apprentissage et sont donc à penser comme un curseur des progrès réalisés, du chemin parcouru. Elles sont positives, valorisantes pour les élèves (« donner la valeur à... »).

Le troisième trimestre de la classe de terminale est l'occasion de mettre en œuvre des manières différentes d'évaluer.

La co-évaluation

La co-évaluation, littéralement « évaluer en commun avec quelqu'un d'autre », consiste en une évaluation par un élève sur la base d'échanges avec d'autres élèves sur ce qu'il a réussi ou non, sur les compétences qu'il a mobilisées ou non.

L'élève renseigne une grille d'évaluation en fonction de ces échanges, pour arriver à une évaluation la plus juste possible.

En ESAE, la grille d'évaluation par profil, utilisée dans le cadre de l'épreuve de spécialité, peut être adaptée pour engager les élèves dans cette co-évaluation, au cours du troisième trimestre de la classe de terminale.

L'exemple de la grille ci-dessous peut être utilisé ou adapté.

Grille de co-évaluation en ESAE					
		M	A	I	TI
C1 Mobiliser des connaissances scientifiques de l'ESAE sans document	descripteurs de compétence (à compléter)				
C2 Mobiliser des connaissances scientifiques de l'ESAE à l'appui de documents	descripteurs de compétence (à compléter)				
C3 Capacités d'analyse et de synthèse et raisonnement	descripteurs de compétence (à compléter)				
Clarté et rigueur de l'expression écrite	descripteurs de compétence (à compléter)				

M = Maîtrisé – A = Acceptable – I = Insuffisant – TI = Très insuffisant

Chaque compétence est déclinée en descripteurs, à déterminer en amont de l'évaluation. Ces descripteurs permettent aux élèves de connaître les attendus pour chaque compétence visée. À titre d'exemple, pour la compétence C1, les élèves co-évaluateurs doivent savoir quelles sont les connaissances attendues en lien avec le questionnement proposé et quels sont les attendus en termes de mobilisation de ces connaissances.

Pour que les élèves aient les moyens de connaître les descripteurs de chaque compétence :

- soit l'enseignant identifie partiellement ou complètement les descripteurs ou donne quelques pistes aux élèves ;
- soit les élèves identifient les descripteurs puis échangent avec l'enseignant en amont de la co-évaluation.

Une fois les descripteurs clarifiés et la grille finalisée, la co-évaluation peut être menée selon deux modalités :

- chaque élève renseigne la grille pour évaluer un camarade, y compris l'élève concerné. Dans ce cas, les élèves comparent les évaluations et l'élève concerné adapte son évaluation après les échanges ;
- les élèves échangent avec l'élève concerné et ce dernier renseigne la grille à l'issue de ces échanges.

Si la grille le permet, l'élève rédige un commentaire dans la case sélectionnée. Si les cases sont cochées, il est possible d'ajouter un emplacement sous le tableau pour des commentaires/des conseils de l'ensemble du groupe d'élèves co-évaluateurs.

La co-évaluation peut aussi être assurée par l'élève concerné et l'enseignant.

Dans les deux cas, elle permet à l'élève évalué de se confronter à l'évaluation des autres et à se situer dans ce processus d'évaluation. Cette co-évaluation doit l'aider progressivement à mieux s'auto-évaluer. Ensuite l'évaluation terminée, l'élève doit se questionner sur « comment il peut, seul, compenser ses éventuelles lacunes ».

L'évaluation entre pairs

L'évaluation entre pairs consiste à placer un élève en situation d'évaluateur pour apprécier la prestation ou la production d'un autre élève.

Comme pour l'auto-évaluation et la co-évaluation, l'utilisation d'une grille aide le pair évaluateur à objectiver son évaluation, à porter un regard critique sur la prestation ou la production.

Elle est souvent utilisée en évaluation formative et permet un retour sous forme de feedback, oral ou écrit, à l'élève dont la prestation ou la production est évaluée. Comme la co-évaluation, l'intérêt de l'évaluation entre pairs est de rendre les élèves acteurs de l'évaluation, de leur permettre d'apporter des conseils à leur camarade, d'être constructifs dans une logique d'évaluation positive.

Annexe

Préparer aux compétences attendues dans l'enseignement supérieur pour favoriser la réussite des élèves

Expérimenter/Analyser/Mettre en perspective

Le troisième trimestre de la classe de terminale peut être l'occasion de travailler les compétences numériques (compétences LSL : « Se situer dans un environnement numérique en utilisant les ressources disponibles »).

Automatiser les calculs nutritionnels avec un tableur :

<https://eduscol.education.fr/document/24241/download>