

Compte-rendu – Séance du 13 mars 2026 (observée)

Le groupe classe est réuni en salle informatique afin de débriefer et de présenter les travaux réalisés la veille. Chaque groupe revient sur sa démarche et explicite, avec l'accompagnement des enseignants, les productions réalisées.

Les éléments présentés portent notamment sur :

- une inspiration créative,
- le rendu final,
- diverses fiches techniques.

Un premier constat met en évidence que les élèves, en groupe, ont une vision relativement claire de ce qu'ils sont capables de réaliser.

Les échanges se prolongent au-delà du temps de cours, ce qui témoigne d'un réel engagement dans la démarche proposée.

Lors de la séance technique, les enseignants adoptent une posture d'accompagnement : ils guident les élèves sans recourir à des consignes trop directives. Certains élèves apparaissent encore fragiles dans leur approche des tâches à réaliser, notamment par manque d'expérience ou de méthode. Néanmoins, les encouragements du groupe et les conseils des enseignants leur permettent de progresser, de produire et de gagner en confiance.

Les groupes constitués évoluent progressivement vers un fonctionnement de type « brigade » : les élèves identifient leurs points faibles ainsi que les atouts de chacun. Cette organisation favorise une coopération efficace et un apprentissage entre pairs.

Une réelle fierté est observable, tant chez les élèves que chez les enseignants, à l'issue de la séance. Les plats, cocktails et mets présentés sont de qualité, tant sur le plan esthétique que gustatif.

La valorisation du travail par le « community manager » de l'établissement constitue également un levier important dans la représentation que les élèves se font de leur futur métier. Les élèves de terminale reconnaissent également la qualité des productions finales.

Un des points forts de cette séance réside dans l'atténuation des écarts de niveau entre les élèves : chacun a pu bénéficier de l'expertise des autres.

L'expérience menée apparaît structurante. Les intentions pédagogiques, notamment le fait de projeter les élèves vers les attendus finaux de l'examen, contribuent à créer un environnement sécurisant favorisant la réussite de chacun.

Les techniques mobilisées, les documents produits et l'ouverture vers l'ensemble des attendus de la séquence participent à une professionnalisation progressive des élèves.

Analyse et points d'appui

M. L'Hostis est largement à l'initiative du projet et a su mobiliser l'ensemble de l'équipe autour de la démarche « élève augmenté ». La collègue de biotechnologies participe activement, notamment à travers l'analyse de bactéries présentes en cuisine et en salle de restauration, en s'appuyant sur l'intelligence artificielle.

Un collègue, M. Van Dam, assure la captation de ces moments ainsi que la collecte des retours réflexifs des élèves, déjà envisagés dans un temps 3 du projet.

Axes d'amélioration et perspectives

Il serait intéressant d'encourager une appropriation plus large du projet par l'ensemble de l'équipe pédagogique, notamment en enseignement général, afin de réinvestir les compétences développées par les élèves dans l'usage de l'intelligence artificielle, au service de nouvelles modalités d'apprentissage et de différenciation.

Bien que de nombreux apports aient été proposés et que chacun ait pu y trouver des points d'appui, un axe d'amélioration pourrait consister à renforcer l'implication :

- des parents,
- des professionnels partenaires.

Cela permettrait notamment d'amplifier les débouchés et les usages liés à l'intelligence artificielle dans le projet.

Les élèves semblent conscients de l'apport de l'outil et expriment également le souhait de pouvoir s'en détacher progressivement, afin de développer une réflexion autonome et une réelle prise de recul.

L'évaluation objective des compétences développées, notamment celles liées à l'utilisation de l'intelligence artificielle, reste à construire. Elle pourrait s'appuyer sur des outils permettant aux élèves de conduire eux-mêmes une analyse réflexive des apports de ces usages. Les indicateurs chiffrés pourront être envisagés ultérieurement, lorsque les effets du projet seront plus stabilisés.

La valorisation du projet constitue un levier pour soutenir des demandes auprès des instances (notamment régionales), en vue d'obtenir des équipements adaptés (bornes, tablettes ou autres outils), permettant de consolider les pratiques de l'équipe hôtellerie du lycée Chaptal.

M. Tanguy, proviseur, soutient ces initiatives.