

Comment accompagner les élèves à la préparation de l'épreuve du Grand oral ?

L'épreuve orale terminale (Grand oral) a lieu en juin du 21 juin au 2 juillet 2021.

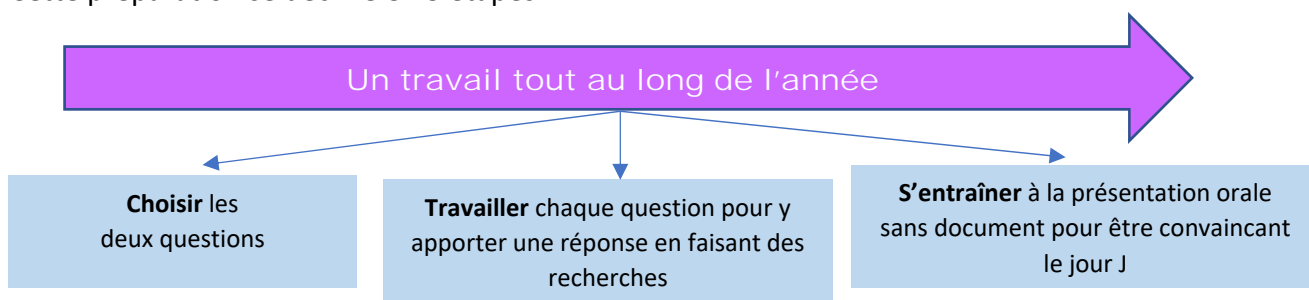
Elle se prépare tout au long de l'année scolaire avec la possibilité de finaliser les questions et d'entraîner les élèves à l'exercice oral après les épreuves finales de spécialités.

Celles-ci auront lieu en 2021 :

- le 15 mars 2021 pour l'épreuve écrite d'EGH ;
- du 16 au 19 mars 2021 pour les épreuves de STC et de STS.

1. Présentation de la démarche

Cette préparation se décline en 3 étapes :



Année type	Élèves	Enseignants
1^{er} trimestre <i>Accompagnement au choix du sujet ; Valider sur le fond les questions</i>	<u>Choisir les questions en lien avec son projet professionnel ou son analyse</u> Le choix des deux questions doit être lié à la maturation du projet de poursuite d'études, voire à un projet professionnel précis ou à une analyse relative à une problématique en hôtellerie-restauration. Le choix des questions doit être réellement de l'initiative des élèves. <u>S'entraîner à travailler l'oral</u> Il faut commencer à travailler l'oral pendant ce 1 ^{er} trimestre. L'entraînement à l'oral peut se faire dans toutes les disciplines et prendre des formes différentes afin d'appréhender la gestion du temps, la posture et l'éloquence.	Accompagner le questionnement des élèves pour les aider à déterminer leurs questions. Aider les élèves à construire leurs projets de poursuite d'études et/ou projet professionnel Mettre en relation questions et projet
Deuxième trimestre <i>Accompagner la réflexion des élèves</i>	<u>Construire une réponse argumentée</u> C'est-à-dire : - rechercher les informations (articles, manuel, vidéo ...) nécessaires pour aborder les questions ; - s'appropriier les informations (extraire, valider ...) ; - apporter sa contribution à la question.	<i>Aider les élèves à s'organiser dans le temps. Accompagner.</i>
Troisième Trimestre <i>Accompagner les élèves à l'oralité</i>	<u>Préparer l'intervention orale</u> C'est-à-dire, pour chacune des questions : - organiser la réponse : * pourquoi cette question ? ou accroche * y répondre de façon structurée * ébaucher une conclusion : bilan et perspectives (ouverture) - se préparer à répondre aux questions du jury - préparer le lien entre la question et le projet de poursuite d'études ou le projet professionnel	Organiser l'entraînement : - GO d'entraînement - Retour critique ou pistes d'amélioration

L'élève dispose de 20 minutes lorsque la commission a choisi la question. Ce temps peut lui permettre de rédiger un document qu'il présentera au jury (un plan, un schéma ...).

Année 2021	Élèves	Enseignants
<p><u>Janvier - février</u> Accompagnement au choix du sujet ; Valider sur le fond les questions</p>	<p><u>Choisir les questions en lien avec son projet professionnel ou son analyse</u> <u>S'entraîner à travailler l'oral</u></p>	<p>Accompagner le questionnement des élèves pour les aider à déterminer leurs questions.</p> <p>Aider les élèves à construire leurs projets de poursuite d'études et/ou projet professionnel</p> <p>Mettre en relation questions et projet</p>
<p><u>Mars - avril</u> Accompagner la réflexion des élèves</p>	<p><u>Construire une réponse argumentée</u></p>	<p>Aider les élèves à s'organiser dans le temps.</p> <p>Accompagner.</p>
<p><u>Mai - juin</u> Accompagner les élèves à l'oralité</p>	<p><u>Préparer l'intervention orale :</u></p>	<p>Organiser l'entraînement :</p> <ul style="list-style-type: none"> - GO d'entraînement - Retour critique ou pistes d'amélioration

Lien Présentation Grand oral et FAQ : <https://eduscol.education.fr/729/presentation-du-grand-oral>

Exemples de scénarios

Scénario 1 : Questionnement inspiré par son projet professionnel, par ses préoccupations ...

Un élève vit dans une région rurale, ses parents sont exploitants agricoles (viandes, légumes...). L'élève a comme objectif de développer l'activité de l'entreprise familiale en proposant une offre de services : un concept de restaurant ferme auberge.

Poursuite d'études : BTS MHR option A ou B ou C

Projet professionnel : Ouvrir un établissement de type gîte et/ou ferme auberge

1°) Questionnement possible :

En STC :

- ➔ *L'utilisation de produits locaux permet-elle de créer de la valeur dans une entreprise familiale ?*
- ➔ *En quoi la création d'une offre de restauration terroir peut correspondre aux attentes de la clientèle ?*

En STS :

- ➔ *L'offre de chambres d'hôtes permet-elle de développer l'activité de l'entreprise familiale ?*
- ➔ *L'offre de chambre d'hôtes répond-elle à une évolution des besoins de la clientèle ?*

2°) Quelques liens avec le programme

Questions de STC

En lien avec le programme STC :

Thème N°4 Les produits supports de la création de valeur :

Notions et objets d'enseignements

- Adapter les produits à un concept de fabrication
- La qualité, Les labels, les produits artisanaux, les circuits d'approvisionnement, la saisonnalité, les coûts d'achats et réglementation, les marqueurs culinaires : diversification de l'offre culinaire contribue à l'attractivité d'un établissement

En lien avec le programme d'EGH

Thème N°1 (seconde) : L'entreprise hôtelière et ses partenaires

Notions et objets d'enseignements

- La valeur ajoutée

Thème N° 2 TSTHR : La performance économique de l'entreprise hôtelière

Notions et objets d'enseignements

- Indicateurs commerciaux et ratios de gestion
- EBE (Excédent brut d'exploitation)
- Solde intermédiaire de gestion

La notion de valeur ajoutée est abordée dans le Thème 1 d'EGH dès la classe de seconde. Il s'agit d'appréhender le rôle économique de l'entreprise.

En Tsthr, le thème 2 aborde la performance économique de l'entreprise hôtelière. Des indicateurs spécifiques permettent d'évaluer la performance de l'entreprise (indicateurs commerciaux (Taux de fréquentation, Ticket Moyen, Taux de captage, etc...)) et présentation des SIG élaborés à partir du compte de résultat (marge commerciale ???, valeur ajoutée et EBE)).

En lien avec le programme d'ESAE

Thème N° 2 : Consommation alimentaire, hédonisme, besoins physiologiques et santé

Notions et objets d'enseignements

- Caractériser les différentes pratiques alimentaires et faire preuve d'esprit critique
- Interpréter les valeurs nutritionnelles et énergétique d'un menu par rapport au ANC (RNP)

Thème N° 3 : Bonnes pratiques et qualité, démarche pour satisfaire le client

Notions et objets d'enseignements

- Montrer l'importance de la qualité sanitaire d'un produit
- Repérer les éléments de traçabilité d'une denrée

Ce questionnement peut trouver des éléments d'argumentation dans un projet d'aménagement dans le référentiel de terminale. Comment ou créer un environnement favorable dans un établissement.

Il pourra s'intéresser aux sources d'énergie à utiliser, il pourra identifier les paramètres techniques dont il devra tenir compte pour aménager les locaux, il pourra argumenter le choix d'un équipement d'ambiance en fonction d'un ensemble de critères qu'il aura déterminé.

Questions de STS

En lien avec le programme de STS

Thème N° 1 : Le client au centre de l'activité des organisations de l'hôtellerie-restauration

Notions et objets d'enseignements

- Evolution et tendances en matière de consommation de service

Thème N° 4 : Les produits et services créateurs de valeur

Notions et objets d'enseignements

- L'animation en restauration (vente de produits issus de la ferme)
- Les services spécifiques en hébergement (chambres d'hôtes)

Thème N° 2 : Le personnel au cœur du système

Notions et objets d'enseignements

- Les outils de communication avec l'extérieur
- Les prescripteurs et les sites comparateurs d'avis.

Cette question peut être traitée par les thèmes vus en terminale, comme dans le thème N°1 qui traite l'évolution et tendances de consommation avec les notions de différenciation, d'hybridation, d'hyperpersonnalisation... qui pourra permettre de donner des arguments sur l'intérêt d'une nouvelle offre de service.

Toujours en terminale, le thème 4 pourra permettre de développer la notion de l'animation en restauration ou les services spécifiques en hôtellerie, pour justifier l'offre de chambre d'hôte par exemple.

Point indispensable au déploiement d'une nouvelle offre de service, la communication qui est également traitée en terminale dans le thème 2, avec les outils de communication vers l'extérieur et les sites comparateurs ou d'avis.

En lien avec le programme d'EGH

EGH - Thème N°1 : (seconde) L'entreprise hôtelière et ses partenaires

Notions et objets d'enseignements

- Les facteurs de production

Thème N° 1(1^{ère}) : L'offre de service en hôtellerie restauration

Notions et objets d'enseignements

Cible et positionnement

Thème N° 1 (Terminale) : Performance et entreprise hôtelière efficace, efficacité et pérennité

Notions et objets d'enseignements

- Performance, efficacité, efficacité et pérennité

La notion de valeur ajoutée est abordée dans le Thème 1 d'EGH dès la classe de seconde. Le programme mentionne : « À partir d'exemples concrets, de documents vidéo, d'interventions diverses ..., il s'agit d'appréhender le rôle économique de l'entreprise ... ».

En classe de première, le thème 1 traite de « L'offre de services en hôtellerie-restauration ». Les notions de cible et de positionnement sont alors étudiées. Le ciblage consiste, pour une entreprise, à évaluer les différents segments du marché visé et à sélectionner ceux sur lesquels concentrer l'effort marketing en cohérence avec ses objectifs, ses compétences et ses ressources. Une fois la cible définie, l'entreprise doit concevoir et promouvoir un positionnement de son produit ou de son point de vente.

En classe de Terminale STHR, le thème 1 s'intitule « Performance et entreprise hôtelière ». Sont étudiées les notions de performance, d'efficacité, d'efficacités et de pérennité.

En lien avec le programme d'ESAE

Ce questionnement peut trouver des éléments d'argumentation dans le référentiel de terminale. Quels sont les facteurs qui influencent la prise alimentaire et comment sont couverts les besoins physiologiques de l'homme.

Dans le locavorisme, l'élève peut s'intéresser à la consommation de fruits et de légumes de saison produits localement. Il peut développer ce type d'argumentation :

Ces produits sont de meilleure qualité nutritionnelle : plus riches en sucres et en vitamines

De meilleure qualité organoleptique, moins déshydratés, meilleure texture

De meilleure qualité sanitaire, moins d'utilisation de pesticides car moins de transports et meilleure conservation des produits

Meilleur bilan environnemental, moins de pertes, d'écrasement, cela contribue au développement durable.

4°) Exemple de support pouvant être présenté à la commission d'évaluation :

Plan de présentation oral

Introduction :

1. Présentation
2. Justification du choix de ces questions

Q1 STC : L'utilisation de produits locaux permet-elle de créer de la valeur dans une entreprise familiale ?

Avantages

- a. Qualité de produit et saisonnalité respectée
- b. Meilleure rétribution du fournisseur + relation de confiance

Inconvénients

- a. Choix limités de certains produits
- b. Mode de fabrication traditionnel demande plus de temps de travail

Conclusion :

Diversification de l'entreprise familiale – satisfaction personnelle – travail solidaire avec les fermes voisines.

Q2 STS : L'offre de chambres d'hôtes permet-elle de développer l'activité de l'entreprise familiale ?

Avantages

- a. Les chambres d'hôtes permettent d'attirer une nouvelle clientèle
- b. Hausse des ventes directes des produits de la ferme (panier gourmand)

Inconvénients

- a. Investissement de départ important (travaux)
- b. Nécessite la création d'un poste

Scénario 2 : Question rattacher à un fonctionnement d'entreprise découverte lors d'un de ces stages, ou d'une expérience professionnelle.

Un élève qui étudie dans une grande agglomération et qui a réalisé un de ces stages dans une entreprise d'hôtellerie-restauration qui ne se souciait absolument pas de l'environnement.

Poursuite d'études : BTS MHR option A ou B ou C

Projet professionnel : Travailler dans un établissement respectueux de l'environnement

1°) Questionnement possible :

En STC :

- *De quelle façon la gestion des déchets dans une entreprise de restauration permet de maîtriser les coûts ?*
- *Quels sont les moyens qui permettent le recyclage des déchets ?*

En STS :

- *Comment une politique « zéro déchets » permet de répondre aux attentes d'une clientèle ?*
- *Une démarche de développement durable permet-elle de maîtriser ses coûts ?*

2°) Quelques liens avec le programme

→ Questions de STC

En lien avec le programme de STC

Thème N°2 Le personnel au cœur du système :

Notions et objets d'enseignements

La lutte contre le gaspillage

Les actions mises en place, l'économie d'énergie et d'eau

Le recyclage

Thème N°4 : Les produits, supports de la création de valeur.

Notions et objets d'enseignements

La mercuriale et le rendement

La gestion des déchets en cuisine permet une valorisation totale d'un produit brut. Cet acte influe directement sur le coût matières portions, les rendements sont améliorés et les enjeux du développement durable sont respectés.

En lien avec le programme d'EGH

Thème N° 2 : La performance économique de l'entreprise hôtelière

Notions et objets d'enseignements

Les différents types de charges et les marges associées.

Thème N°3 : Performance sociale et environnementale

Notions et objets d'enseignements

Identifier les impacts environnementaux de l'activité de l'entreprise hôtelière.

La notion de politique RSE est abordée en cours d'EGH dès la classe de seconde dans le thème 1 « l'entreprise hôtelière et ses partenaires ».

En classe de Terminale STHR : le thème 2 aborde la performance économique de l'entreprise hôtelière. L'analyse des coûts est alors étudiée. On distingue alors les différents types de charges et les marges associées. Les charges directes et indirectes sont analysées. Le thème 3 traite de la performance sociale et environnementale, avec l'identification de l'impact environnemental de l'activité hôtelière (responsabilité de l'entreprise hôtelière en matière de qualité environnementale, notamment dans le choix des fournisseurs locaux, dans le tri et le recyclage des déchets ainsi que sur sa contribution au développement de l'activité locale).

En lien avec le programme d'ESAE

Liens ESAE : Ce questionnement peut trouver des éléments d'argumentation dans le référentiel de seconde. Quels sont les impacts des activités humaines sur l'environnement ? Il pourra faire référence à l'étude du biotope et de l'écosystème. Il pourra définir les déchets produits par l'activité de l'homme et leur biodégradabilité.

Dans le thème 3 du programme de terminale, on aborde l'impact négatif sur l'environnement de l'exercice professionnel (notions de polluants, de produit biodégradable, de ressources limitées, d'économie de ressources et de recyclage....)

→ Questions de STS

En lien avec le programme de STS

Thème N°2 : Le personnel au cœur du système

Notions et objets d'enseignements

L'impact environnemental de l'établissement

Les achats éco-responsables, circuit court, gestion des déchets, économie d'énergie.

Sensibilisation et implication du personnel à la mise en œuvre de la démarche de développement durable.

Dans cette question, la notion principale à développer est le développement durable, qui est abordé en terminale dans le thème N°2 avec les notions d'impact environnemental d'un établissement, la gestion des déchets et la notions d'approvisionnement pour une meilleure gestion des déchets. La sensibilisation du personnel dans cette démarche peut être avancé.

En lien avec le programme d'EGH

Thème N°3 : Performance sociale et environnementale

Notions et objets d'enseignements

Innovation verte

Ethique du tourisme

Développement durable

Indicateur et instruments de développement durable.

La notion de politique RSE est abordée en cours d'EGH dès la classe de seconde dans le thème 1 « l'entreprise hôtelière et ses partenaires ».

En classe de Terminale STHR, le thème 3 aborde la performance sociale et environnementale. Les notions d'innovation verte (greenwashing), d'éco-tourisme et d'éthique du tourisme, de développement durable sont développées et analysées au travers d'indicateurs et d'instruments.

En lien avec le programme d'ESAE

Ce questionnement peut trouver des éléments d'argumentation dans le référentiel de seconde. Quels sont les moyens mis en place par l'homme pour préserver son environnement ? Il pourra identifier les gestes écocitoyens dans le milieu professionnel, faire référence aux bonnes pratiques professionnelles en hôtellerie-restauration liées à la protection de l'environnement.

Dans le thème 3 du programme de terminale, on aborde l'impact négatif sur l'environnement de l'exercice professionnel (notions de polluants, de produit biodégradable, de ressources limitées, d'économie de ressources et de recyclage....)

4°) Exemple de support pouvant être présenté à la commission d'évaluation :

