

Casseroles, plaques et vidéo

07.04.11 | 04:15 | L'Express/L'Impartial |

CPLN - Un outillage technique qui accompagne une pédagogie fondée sur l'apprentissage des processus.



Moniteurs TV et caméra vidéo débarquent dans les cuisines destinées à la formation à plusieurs métiers de bouche. Au Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN), il faut descendre dans une ancienne salle de classe du rez inférieur pour s'en rendre compte. Opérationnelle depuis l'automne dernier, la cuisine didactique de l'Ecole des arts et métiers (EAM) a été inaugurée hier.

La cuisine didactique est d'abord une vraie installation professionnelle, même si elle n'a pas les dimensions de la cuisine d'apprentissage installée au-dessus. «On peut par exemple y pratiquer tous les modes de cuisson», indique Yves Pelletier, doyen du secteur alimentation de l'EAM. L'inox règne, et plusieurs éléments sont montés sur roulettes, pour permettre des réajustages internes ou de se transporter dans des événements extérieurs,

Du lait à la béchamel

Mais cette cuisine comprend aussi une petite caméra vidéo et deux moniteurs qui en montrent les images. On peut même y déployer des gradins. Dans une classe de 18 élèves en effet, tous ne trouveront pas place en même temps derrière les plans de travail.

La caméra permet évidemment de filmer, de repasser et d'archiver gestes et processus. Yves Pelletier: «En général, c'est un élève qui filme ce que fait son collègue, et le maître supervise. Si la séquence est intéressante, on peut la graver sur un DVD, que les élèves peuvent ensuite emporter.»

Le changement ne concerne pas que l'outil. Il accompagne une méthode centrée aujourd'hui sur les processus. «Prenons le lait», explique Yves Pelletier. «On apprend aux élèves toutes les manières de le transformer, en yogourt, en béchamel, en fromage, etc.»

La création de cette cuisine ne doit pas qu'à une évolution pédagogique. Elle s'inscrit dans la croissance du secteur alimentation de l'EAM. «Nous comptons 300 élèves et nous commençons à nous sentir un peu à l'étroit.» Pas étonnant que, sur 100 000 francs investis dans la nouvelle cuisine, près de la moitié viennent d'organisations et fondations professionnelles. JMP

Dernière mise à jour: 07.04.11 | 10:57