

La valorisation des compétences non cognitives

Développer les compétences non cognitives dans un lycée des métiers de l'hôtellerie.

Trois aspects qui mettent en exergue les compétences non cognitives :

- Dans les référentiels de formation c'est un enjeu important qui oblige à développer des protocoles et programmes d'évaluation permettant d'évaluer les cadres d'apprentissages mis en œuvre pour le développement des compétences non-cognitives.
- Dans la pratique, c'est savoir comment on fait progresser les élèves sur le plan des compétences non cognitives puisqu'il s'agit de les évaluer. Concevoir des indicateurs et des outils de mesure permettant d'évaluer le développement des compétences dites « non-cognitives » (ressources individuelles telles que : attention, concentration, motivation, etc., compétences sociales et civiques)
- Enfin, c'est construire et mutualiser des pratiques pédagogiques innovantes favorisant le développement des compétences non-cognitives

Nous classons ces compétences en deux catégories :

- **Les ressources individuelles** requises pour la réussite scolaire, l'épanouissement individuel et l'insertion socioprofessionnelle : attention, concentration, mémoire, connaissance et estime de soi, gestion du stress, motivation intrinsèque (intérêt pour l'activité en elle-même et non par recherche de bonnes notes ou par peur de la sanction), flexibilité, maîtrise de soi (self-control) persistance, résilience, créativité.
- **Les compétences sociales et civiques** : dialogue, coopération, prise d'initiative, résolution de problèmes, médiation, sens éthique.

La formation en hôtellerie-restauration implique un vrai travail sur ces compétences parce qu'il y a :

- une pression du temps (obligation de résultats en temps compté),
- une dépendance à l'autre, donc d'un travail collectif sur des postes de travail complémentaire (entrée, plat, salle, cuisine..), donc la nécessité du dialogue, de la coopération, voire de la médiation.

Au lycée Vauban, nous avons développé la médiation par les pairs sur des situations d'apprentissage.

- la dangerosité de l'activité (couteaux, robot...), donc une réelle gestion du stress et une maîtrise de soi, de la concentration
- la mémorisation des fiches techniques, pour réaliser les préparations culinaires, dresser les tables, respecter le protocole hygiène et sécurité dans la préparation des chambres.



- L'adaptation aux imprévus (mauvaise livraison de marchandises, panne d'un appareil, donc des compétences d'adaptabilité, de flexibilité)
- la confrontation à des clients donc avoir suffisamment confiance en soi pour répondre aux besoins de publics différents (le client est roi)

Au lycée Vauban, nous avons développé du Théâtre interactif pour l'expression et la confiance en soi : savoir parler des produits que l'on a travaillé pour donner envie aux clients, savoir présenter la carte...

Face à cette nécessité de développer des ressources, des compétences individuelles et des compétences sociales, le cadre d'apprentissage change : ce ne sont plus les savoirs techniques qui guident mais la construction de ces compétences dans et par la relation aux autres et à l'environnement.

Capucine VIGEL, Proviseur