

## I. Notre action pédagogique par niveau :

**En anglais :** Les objectifs sont la sensibilisation des élèves à la culture anglo-saxonne et la prise de conscience que l'apprentissage de l'anglais est **un atout pour l'avenir dans les métiers représentés dans l'établissement (hôtellerie restauration, tourisme, management...)**. Les élèves pourront à l'issue de leur formation envisager avec sérénité de voyager, de travailler dans les métiers de services orientés vers la communication internationale. Le **niveau d'anglais B1 (CECRL)** est le niveau minimum exigé dans ces métiers par les entreprises.

- **Avec l'ensemble des classes :**
  - Travail sur des supports variés authentiques (audios, vidéos)
  - la prise en compte de la spécialité professionnelle des élèves
  - Vérification systématique des acquis
  - Utilisation des TICE en groupe (salle informatique, Tablettes)
  - Réalisation de travaux en groupe pour développer l'entraide et l'esprit d'équipe
- **Pour les CAP CSHCR :** Nous insistons sur les notions de savoir-être et de savoir-apprendre. Les besoins étant très hétérogènes, nous nous adaptons grâce à l'utilisation de différents supports permettant de varier les activités et en les rendant plus ludiques ou par de la pédagogie différenciée. Les thématiques abordées sont en lien avec la culture de la langue étudiée et les besoins des métiers de l'hôtellerie-restauration
- **Pour les secondes Bac Pro CUIS et CSR :** Le niveau A2 est retravaillé. Les thématiques sont plus proches de la réalité professionnelle afin de permettre de répondre aux besoins d'une clientèle étrangère.
- **En première Bac Pro CUIS et CSR :** Le niveau B1 est visé. Des thématiques culturelles ou en lien avec le métier sont abordées.
- **Pour les Terminales Bac Pro CUIS et CSR :** le niveau B1 -B1+ est visé. Les thématiques permettent la préparation des 3 thèmes pour le CCF. On insiste sur la préparation à l'examen et la poursuite d'études
- **Pour les BTS :** Anglais de spécialité tourisme. Les 4 compétences sont travaillées, principalement en îlot. Ateliers professionnels : préparation du salon BTS et du voyage en Angleterre, recherche de stages Erasmus.

**En français seconde CSR :** La progression envisagée permet un travail pertinent en co-intervention avec le professeur de Commercialisation et Service en restaurant.

## II) Notre contribution au Projet d'établissement

- Valoriser l'image de l'établissement grâce à différentes actions de nos projets -- Volonté de se déplacer dans les collèges alentours afin de présenter l'enseignement général dans les formations professionnelles.
- Faciliter la réussite des élèves grâce à une pédagogie adaptée à leurs besoins (utilisation des nouvelles technologies smartphones, tablettes ...)

## III) Notre action transversale et ouverture vers l'extérieur :

- **AP seconde Bac Pro CSR :** envisager son orientation professionnelle de façon éclairée et se familiariser avec l'environnement professionnel
- **AP premières Pro CUIS et CSR :** prendre conscience des enjeux de sa formation et des attitudes professionnelles attendues en entreprise
- **AP terminales Bac Pro :** Que faire après le Bac Pro ? Rêves et réalités de votre métier
- **Le Chef-d'œuvre** en 1<sup>ère</sup> année de CAP CSHCR en collaboration avec les autres matières.
- **Projet autour de la semaine des langues.**

## IV) Nos projets sorties et voyages :

### **En anglais :**

- Voyage à Londres pour les Terminales Bac Pro et BTS (avril 2020)

### **En français classe de seconde CSR :**

- Projet Prix Révélation BD des lycéens des Hauts de France
- PEPS : Réalisation au Smartphone d'un film dénonçant le harcèlement