



Ontario
College of
Teachers

Ordre des
enseignantes et
des enseignants
de l'Ontario

Ligne directrice du cours menant à la qualification additionnelle Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière

Annexe F Règlement sur les qualifications requises pour enseigner

Décembre 2014

This document is available in English under the title *Additional Qualification Course Guideline, Teaching Hospitality and Tourism – Culinary Arts and Management*, December 2014.

Ligne directrice du cours menant à la qualification additionnelle Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière

1. Introduction

La structure de la présente ligne directrice reflète le cadre de travail suivant :

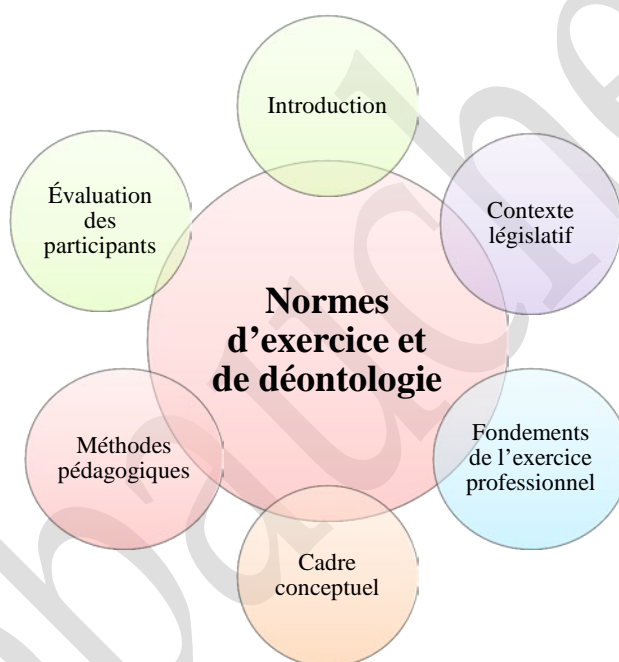


Schéma n° 1 : Structure de la ligne directrice

Les enseignantes et enseignants titulaires d'une qualification pour la 9^e et la 10^e année ou pour la 11^e et la 12^e année en éducation technologique dans le domaine de portée générale Hôtellerie et tourisme peuvent s'inscrire à ce cours.

Le cours menant à la qualification additionnelle Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière utilise une approche critique et pédagogique pour explorer, de façon holistique et intégrée, les fondements théoriques, le développement des apprenants, la planification et la mise en œuvre des programmes, les pratiques pédagogiques, la mesure et l'évaluation, le milieu d'apprentissage et les aspects éthiques dont il faut tenir compte dans l'enseignement et l'apprentissage.

L'Ordre des enseignantes et des enseignants de l'Ontario reconnaît que les pédagogues qui œuvrent au sein des systèmes scolaires financés par la province ainsi que des écoles privées, indépendantes ou des Premières Nations doivent explorer des idées et des questions qui s'appliquent à leur propre contexte ou à celui dans lequel ils peuvent être amenés à travailler.

La création d'expériences d'apprentissage positives qui reflètent l'empathie, la diversité et l'équité est essentielle à la mise en œuvre du présent cours, qui soutient l'amélioration de la connaissance professionnelle, de la pratique éthique, du leadership et de l'apprentissage continu.

Les communautés francophones et anglophones doivent également mettre en œuvre les lignes directrices en tenant compte de leur contexte et besoins particuliers. Chaque communauté linguistique doit explorer le contenu de la présente ligne directrice selon ses propres perspectives et les domaines sur lesquels elle veut mettre l'accent. Cette souplesse permettra aux deux communautés linguistiques de préparer le cours en fonction d'une variété de contextes.

La ligne directrice du cours menant à la qualification additionnelle Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière fournit un cadre conceptuel visant à aider les fournisseurs et les instructeurs à élaborer le cours et à en faciliter la prestation. La structure de la ligne directrice est conçue de façon à définir de manière fluide, holistique et intégrée les concepts clés liés à ce cours.

2. Contexte législatif

L'Ordre des enseignantes et des enseignants de l'Ontario est l'organisme d'autoréglementation de la profession enseignante dans la province. Sa responsabilité relativement aux cours menant à une qualification additionnelle comprend les éléments suivants :

- établir et faire respecter les normes d'exercice et de déontologie de la profession
- prévoir la formation continue des membres
- agréer les cours menant à une qualification additionnelle, plus précisément :

Le contenu du programme et le rendement attendu des personnes qui y sont inscrites correspondent aux habilités et aux connaissances énoncées dans les Normes d'exercice de la profession enseignante et les Normes de déontologie de la profession enseignante de l'Ordre ainsi que dans les lignes directrices formulées par l'Ordre.

Règlement 347/02 sur l'agrément des programmes de formation en enseignement, partie IV, paragraphe 24

Le Règlement sur les qualifications requises pour enseigner énonce les qualifications additionnelles que les enseignantes et enseignants peuvent détenir. En outre, ce règlement comprend les cours menant à une qualification additionnelle, à la qualification de directrice ou de directeur d'école, et à la qualification d'agente ou d'agent de supervision. Un cours menant à une qualification additionnelle doit comporter au moins 125 heures, tel qu'approuvé par le registraire de l'Ordre. Les cours agréés menant à une qualification additionnelle reflètent les normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante, ainsi que le Cadre de formation de la profession enseignante.

Les participantes et participants qui répondent aux exigences du Règlement sur les qualifications requises pour enseigner peuvent suivre le présent cours.

La qualification additionnelle Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière, telle qu'énoncée dans l'annexe F du Règlement sur les qualifications requises pour enseigner, est inscrite sur le certificat de qualification et d'inscription des membres de l'Ordre ayant suivi le cours avec succès. La réussite de trois cours de l'annexe F dans un domaine technologique de portée générale en particulier est jugée équivalent à l'obtention d'une qualification de spécialiste ou de spécialiste en études supérieures aux fins de l'inscription au programme menant à la qualification de directrice ou de directeur d'école ou au programme menant à la qualification d'agente ou d'agent de supervision.
[Règl. de l'Ont. 176/10, art. 49 (4) et (5)]

Dans le présent document, le terme «participants» fait référence aux pédagogues qui suivent le cours, et le terme «élèves» fait référence aux jeunes qui fréquentent les écoles.

3. Fondements de l'exercice professionnel

Les *Fondements de l'exercice professionnel* communiquent une vision provinciale de ce que signifie être enseignante ou enseignant en Ontario, laquelle constitue l'essence même du professionnalisme en enseignement. Les normes d'exercice et les normes de déontologie de la profession enseignante (annexe 1)

sont les assises de l'élaboration et de la mise en œuvre du présent cours. Comme principes de pratique professionnelle, les neuf normes mettent l'accent sur un perfectionnement professionnel continu. De plus, elles appuient le Cadre de formation de la profession enseignante, qui exprime clairement les principes de l'apprentissage et présente une gamme d'options favorisant le perfectionnement professionnel. L'amélioration continue du jugement professionnel acquis par des expériences, des recherches et des réflexions est essentielle pour incarner les normes ainsi que le Cadre de formation de la profession enseignante dans le présent cours et la pratique de l'enseignement.

Les normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante servent de cadres de travail directeurs qui sous-tendent les connaissances, les compétences et les expériences professionnelles dont les pédagogues ont besoin pour enseigner de façon efficace dans un milieu qui favorise le *respect*, l'*empathie*, la *confiance* et l'*intégrité*, et pour contribuer à son épanouissement.

Ressources pour la formation des enseignants

L'Ordre a développé des ressources qui appuient l'intégration efficace des normes aux cours menant à une qualification additionnelle. Elles présentent une variété de processus éducatifs basés sur le questionnement et la recherche, qui visent l'intégration des normes à la pratique professionnelle. La présente ligne directrice a été conçue pour refléter les normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante, ainsi que le Cadre de formation de la profession enseignante. Les ressources, qui se trouvent dans le site de l'Ordre à www.oceo.ca, favorisent le développement des connaissances professionnelles et du jugement professionnel par la pratique réflexive. On y présente des expériences vécues par des pédagogues de l'Ontario, qui ont pour but d'appuyer la formation des enseignantes et des enseignants dans les cours menant à une qualification additionnelle.

4. Cadre conceptuel

La conception, le contenu et la mise en œuvre de la ligne directrice du cours menant à la qualification additionnelle Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière soutiennent les pratiques de formation à l'enseignement en vigueur. Les composantes de la présente ligne directrice représentent un cadre conceptuel pour l'élaboration d'un cours holistique, intégré et expérientiel qui a pour assise le questionnement professionnel. Le cadre conceptuel suivant appuie et renforce les connaissances et pratiques professionnelles ainsi que le jugement professionnel dans le présent cours.

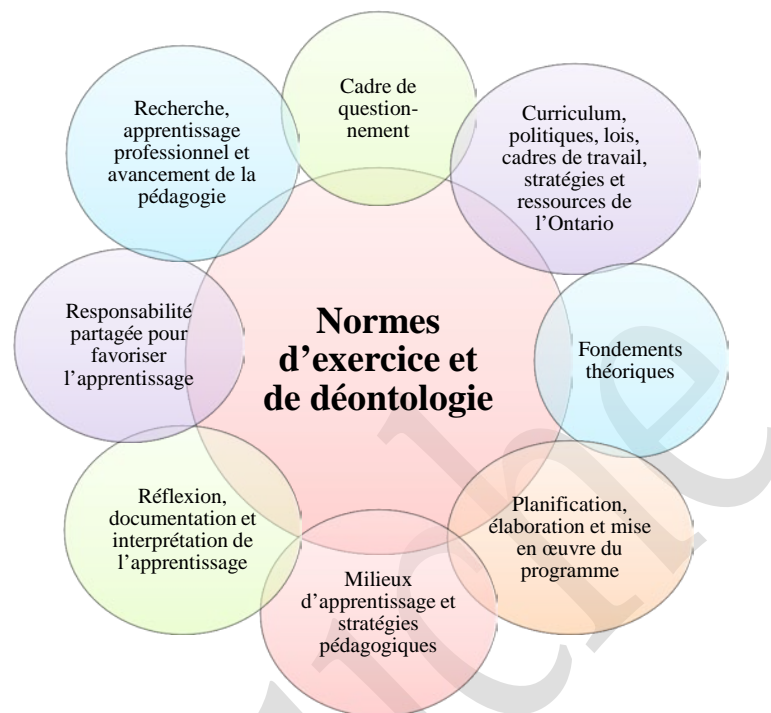


Schéma n° 2 : Cadre conceptuel pour le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière

A. Normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante

Les normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante représentent une vision collective de l'exercice professionnel. L'engagement envers les élèves et leur apprentissage occupe une place fondamentale dans une profession enseignante solide et efficace. Conscients que leur position privilégiée leur confère la confiance des autres, les membres de l'Ordre des enseignantes et des enseignants de l'Ontario assument ouvertement leurs responsabilités envers les élèves, les parents et tuteurs, les collègues, les partenaires en éducation et autres professionnels ainsi que le public. Ils prennent aussi à cœur leurs responsabilités en ce qui concerne l'environnement.

L'intégration holistique des normes dans toutes les composantes du cours permet d'incarner la vision collective de la profession enseignante afin d'orienter la connaissance professionnelle, l'apprentissage et la pratique de l'enseignement. Les principes et concepts suivants appuient cette intégration holistique dans le présent cours :

- comprendre et incarner les concepts d'empathie, de confiance, de respect et d'intégrité
- faire preuve d'engagement envers les élèves et leur apprentissage
- intégrer la connaissance professionnelle à sa pratique
- enrichir et perfectionner sa pratique professionnelle
- appuyer le leadership dans les communautés d'apprentissage
- entreprendre un processus de perfectionnement professionnel continu.

Les participants continueront à examiner de façon critique et à affiner leur pratique professionnelle et leur culture d'éthique sous l'angle des normes d'exercice de la profession enseignante par le dialogue professionnel, la réflexion collaborative et une culture d'éthique.

B. Cadre de questionnement

Les normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante font partie intégrante de la ligne directrice du présent cours.

Le cours menant à la qualification additionnelle Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière, favorise la réflexion critique et le dialogue inspirés des éléments suivants :

- analyser, interpréter et mettre en œuvre le curriculum de l'Ontario ainsi que les politiques, cadres de travail, stratégies et lignes directrices des conseils scolaires se rapportant au domaine technologique de portée générale
- faire connaître les perspectives et façons de savoir des Premières Nations, des Métis et des Inuits
- élargir ses connaissances théoriques pour concevoir, mettre en œuvre et évaluer des pratiques et programmes
- mettre en œuvre des stratégies pédagogiques ainsi que des pratiques de mesure et d'évaluation qui sont liées aux attentes, qui répondent aux besoins particuliers des élèves et qui favorisent leur apprentissage
- créer des milieux d'apprentissage holistiques propices au développement intellectuel, social, affectif, physique, linguistique, culturel, spirituel et moral des élèves

- travailler en collaboration avec le personnel de l'école, les parents et tuteurs, les personnes chargées de la garde des enfants, la communauté et les entreprises et industries locales relativement au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- agir en tant que leader dans l'accès à diverses ressources, y compris des ressources technologiques, à l'intérieur comme à l'extérieur du système scolaire, afin d'améliorer et d'appuyer l'apprentissage des élèves
- perfectionner sa pratique professionnelle de façon collaborative par un dialogue, une réflexion et un questionnement continus
- modeler des pratiques éthiques et traiter des enjeux liés à l'éthique
- explorer de façon critique des stratégies respectueuses de l'environnement et les intégrer à sa pratique
- favoriser un esprit de civisme actif et responsable, soucieux de l'environnement
- développer et maintenir de façon collaborative des communautés d'apprentissage professionnel afin d'améliorer les connaissances professionnelles et d'appuyer l'apprentissage des élèves
- favoriser le leadership dans l'intégration des technologies de l'information et de la communication afin d'améliorer l'enseignement et l'apprentissage
- explorer de façon critique des stratégies novatrices pour créer et maintenir des milieux d'apprentissage sécuritaires, sains, équitables et inclusifs, qui respectent la diversité et favorisent l'apprentissage de l'élève
- comprendre l'importance d'examiner de façon critique les recherches qualitatives et quantitatives se rapportant à la pratique professionnelle
- explorer de façon critique des stratégies pour comprendre, définir et appuyer les besoins des apprenants en matière de bien-être et de santé mentale
- collaborer avec les équipes-écoles interdisciplinaires afin de développer et de mettre en œuvre les plans d'enseignement individualisés (PEI) des élèves
- explorer des stratégies qui contribuent à une culture faisant la promotion de l'ouverture à l'innovation et au changement
- faire preuve de connaissances sur les nouvelles technologies liées au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- faire preuve de connaissances sur les risques liés à la santé et à la sécurité en ce qui a trait au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière

- mettre en pratique les compétences et connaissances pour créer et maintenir un milieu d'apprentissage sécuritaire conforme aux besoins du programme : curriculum, manutention du matériel, maniement des outils et entreposage de l'équipement, supervision, normes de sécurité et pratiques respectueuses de l'environnement
- faire preuve de connaissances technologiques liées au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- rédiger des rapports techniques ainsi que créer et gérer des portfolios
- faire preuve de connaissances mathématiques dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- démontrer sa compréhension de la gestion d'entreprise et des pratiques entrepreneuriales liées au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- se renseigner sur les pratiques par la réflexion, la participation active et la collaboration
- comprendre les différentes pratiques professionnelles ainsi que les possibilités de carrière présentées dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- explorer de façon critique le lien entre l'éducation, la santé mentale et le bien-être
- déterminer des façons de modifier les attentes, les stratégies d'enseignement et les pratiques d'évaluation dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière.

C. Curriculum, politiques, lois, cadres de travail, stratégies et ressources de l'Ontario

Le présent cours est conforme au curriculum actuel de l'Ontario, à la législation pertinente, aux politiques gouvernementales, aux cadres de travail, aux stratégies et aux ressources. Ces documents sont les assises de l'élaboration et de la mise en œuvre du cours. Pour les consulter, il suffit de visiter le site www.edu.gov.on.ca.

Les participants sont également encouragés à explorer de façon critique les politiques, les pratiques et les ressources disponibles dans les écoles et les conseils scolaires afin de se renseigner sur l'enseignement et l'apprentissage dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière.

D. Fondements théoriques

- comprendre les théories sur le développement de l'élève (social, affectif, physique, intellectuel, linguistique, culturel, spirituel et moral)
- comprendre le curriculum de l'Ontario ainsi que les ressources et politiques gouvernementales, les stratégies et les cadres de travail liés au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- comprendre les théories d'apprentissage et les besoins d'apprentissage particuliers de l'adolescent aux cycles intermédiaire et supérieur
- explorer de façon critique divers cadres conceptuels liés au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- réfléchir à sa pratique et participer au dialogue professionnel sur la relation entre la théorie et la pratique
- intégrer les normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante comme fondement au professionnalisme dans le présent cours
- explorer de façon critique l'importance de la législation pertinente, y compris le Code des droits de la personne de l'Ontario, la *Loi sur les personnes handicapées de l'Ontario* et la *Loi sur l'accessibilité pour les personnes handicapées de l'Ontario*, ainsi que les responsabilités qui y sont rattachées dans la pratique professionnelle
- reconnaître les obligations légales et les responsabilités éthiques des enseignants selon la législation provinciale en vigueur
- se renseigner de façon critique sur les dimensions afférentes pour créer et maintenir des milieux d'apprentissage sécuritaires
- explorer de façon critique des programmes d'enseignement holistiques et inclusifs qui permettent aux apprenants de perfectionner leurs habiletés et d'atteindre leurs objectifs d'apprentissage
- explorer de façon critique les méthodes, les approches et les processus de résolution de problèmes liés au présent cours
- explorer de façon critique les concepts technologiques fondamentaux dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière.

E. Planification, élaboration et mise en œuvre du programme

- appliquer les normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante dans l'élaboration d'un cadre de travail pour la planification des programmes

- explorer de façon critique l'influence que la nature diversifiée et changeante de la société exerce sur l'apprentissage des élèves et leur bien-être
- approfondir sa compréhension des stratégies et des cadres de travail dans la planification, l'élaboration et la mise en œuvre des programmes liés au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- approfondir sa compréhension de la différenciation pédagogique, de la conception universelle et de la démarche par étapes dans la planification, l'élaboration et la mise en œuvre des programmes
- explorer de façon critique des ressources (p. ex., imprimées, visuelles, numériques) qui appuient l'apprentissage des élèves
- comprendre les types de cheminement à l'école secondaire (notamment, la formation d'apprenti, le collège, l'université, le marché du travail) et leurs liens avec les objectifs postsecondaires des élèves et les occasions d'emploi
- explorer de façon critique la manière dont les expériences, le développement, les forces, les intérêts et les besoins des élèves contribuent à la planification, l'élaboration et la mise en œuvre des programmes
- intégrer une approche culturelle de l'enseignement à la planification et à l'élaboration des programmes
- explorer de façon critique les stratégies qui appuient les besoins des apprenants en matière de bien-être et de santé mentale
- planifier des stratégies pédagogiques qui intègrent les styles d'apprentissage, les forces et les expériences des élèves
- faire preuve de leadership dans la mise en œuvre des lignes directrices et politiques locales et provinciales qui appuient la création de milieux d'apprentissage sécuritaires et efficaces
- inspecter et rédiger des rapports sur le milieu d'apprentissage, les installations, les besoins en équipement, les ressources, et l'état de l'entretien et des réparations aux fins de la prestation du cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- mettre en pratique les fondements théoriques du présent cours en incorporant l'approche pédagogique de portée générale qui intègre la résolution de problèmes et les concepts technologiques fondamentaux
- déterminer les utilisations sécuritaires, éthiques et légales de la technologie dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière

- explorer et intégrer de façon critique de nombreuses données et méthodes d'évaluation officielles et informelles afin d'appuyer la planification des programmes et l'apprentissage des élèves.

F. Milieux d'apprentissage et stratégies pédagogiques

- créer et maintenir des milieux d'apprentissage positifs, éthiques, équitables, conciliants et sécuritaires
- explorer de façon critique des stratégies afin de favoriser une communauté d'apprenants indépendants fondée sur la collaboration
- favoriser des milieux d'apprentissage accueillants et invitants, basés sur la confiance, qui encouragent l'expression, le leadership, la réflexion critique et l'autorégulation de l'élève
- explorer de façon critique une variété de stratégies pédagogiques qui appuient l'apprentissage des élèves
- élaborer des stratégies pour créer un milieu d'apprentissage positif axé sur la collaboration afin d'appuyer l'apprentissage des élèves
- développer des pratiques sécuritaires, éthiques et respectueuses de l'utilisation de la technologie par des moyens concrets et légaux
- intégrer des technologies de l'information et de la communication qui appuient l'apprentissage des élèves
- agir en tant que leader pour adapter l'enseignement afin de répondre aux besoins de tous les apprenants
- explorer de façon critique des stratégies qui encouragent les élèves à devenir des citoyens responsables face aux enjeux de durabilité économique, sociale et environnementale
- utiliser des pédagogies qui reflètent l'identité professionnelle des pédagogues, comme on l'énonce dans les normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante, ainsi que dans les *Fondements de l'exercice professionnel*
- créer des milieux d'apprentissage inclusifs qui reflètent les normes d'exercice et de déontologie
- gérer de façon efficace et sécuritaire une variété de milieux d'apprentissage techniques

- planifier, organiser et mettre en œuvre des normes de santé, de sécurité, d'hygiène, de même que des normes écologiques, dans les installations où on donne le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- comprendre les principes de design et d'entretien d'installations conformes aux normes de l'industrie
- comprendre et respecter la législation ainsi que les normes de santé et de sécurité qui s'appliquent au milieu de travail et qui ont un lien avec le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière.

G. Réflexion, documentation et interprétation de l'apprentissage

- intégrer de façon collaborative des méthodes de mesure et d'évaluation justes et équitables, transparentes, valables et fiables qui respectent la dignité, le bien-être émotif et le développement cognitif de tous les élèves
- explorer de façon critique et intégrer de façon collaborative des pratiques de mesure, d'évaluation et de rapport conformes aux processus et principes énoncés dans les politiques, les cadres de travail et le curriculum de l'Ontario
- utiliser les évaluations aux trois fins suivantes : fournir de la rétroaction aux élèves et adapter son enseignement (évaluation au service de l'apprentissage); renforcer la capacité des élèves à devenir des apprenants autonomes (évaluation en tant qu'apprentissage); et porter un jugement éclairé sur la qualité de l'apprentissage des élèves (évaluation de l'apprentissage)
- explorer de façon critique l'utilisation des données de base ainsi que des données d'évaluation actuelles afin de réfléchir sur le progrès des élèves et l'efficacité des stratégies d'apprentissage utilisées.

H. Responsabilité partagée pour favoriser l'apprentissage

- explorer de façon critique et intégrer de façon collaborative une variété de stratégies de participation et de communication efficaces afin de collaborer pleinement avec les parents et tuteurs, le personnel de l'école et du conseil scolaire, ainsi que les organismes communautaires
- explorer de façon critique les stratégies et les occasions de collaboration professionnelle à l'appui de l'apprentissage des élèves et de leur bien-être, et y contribuer
- concevoir de façon collaborative des programmes qui abordent les préjugés, la discrimination et les obstacles systémiques afin d'appuyer l'apprentissage, le bien-être et l'inclusion des élèves

- favoriser et maintenir une culture d'enseignement positive et inclusive où toutes les perspectives sont encouragées, appréciées et entendues
- comprendre et respecter l'importance des responsabilités partagées et des partenariats, tels que décrits dans les normes et les *Fondements de l'exercice professionnel*
- élaborer des stratégies pour établir des liens entre la communauté scolaire, l'industrie et le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- explorer de façon critique des occasions d'apprentissage particulières à des secteurs d'autres domaines
- explorer de façon critique la collaboration professionnelle au sein des équipes interdisciplinaires afin d'appuyer l'élève dans son apprentissage, la défense de ses droits et son adaptation aux transitions.

I. Recherche, apprentissage professionnel et avancement de la pédagogie

- explorer de façon critique les pratiques passées, actuelles et en évolution dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- explorer de façon critique sa pratique professionnelle par le questionnement continu de la théorie, de la pédagogie et de l'andragogie
- participer au perfectionnement professionnel par la recherche, l'avancement des connaissances et le leadership
- intégrer la recherche et l'avancement des connaissances de la pédagogie et de l'andragogie dans la pratique de l'enseignement
- collaborer à la recherche et à l'avancement des connaissances de la pédagogie et de l'andragogie
- explorer de façon critique la création et la mobilisation de connaissances au sein de la pratique professionnelle.

5. Méthodes pédagogiques

Les participantes et participants collaborent avec les instructrices et instructeurs du cours à l'élaboration des recherches et des expériences d'apprentissage ainsi que des méthodes de mesure et d'évaluation utilisées dans le cours.

Pour la mise en œuvre de ce cours, les instructeurs se servent de stratégies pertinentes et pratiques qui permettent aux participants de vivre des expériences

d'apprentissage se rapportant à l'instruction, à la pédagogie ainsi qu'à la mesure et à l'évaluation. Parmi ces stratégies, notons l'apprentissage expérientiel, l'interaction en petits groupes, la recherche-action, les présentations, la recherche indépendante, la résolution de problèmes, l'apprentissage coopératif et l'enseignement magistral.

Les instructeurs du cours ont recours au modelage et adhèrent aux normes d'exercice et de déontologie de la profession enseignante, respectent les principes inhérents à l'éducation des adultes, reconnaissent l'expérience et les acquis des participants, et répondent à leurs besoins particuliers. Il importe également que les participants créent des réseaux de soutien, reçoivent des commentaires de leurs pairs et de l'instructeur, et communiquent à leurs collègues le résultat de leur apprentissage. Ils doivent aussi avoir l'occasion de faire des lectures professionnelles, de réfléchir, de discuter et de s'exprimer.

Les instructeurs démontrent des stratégies d'enseignement ainsi que d'évaluations efficaces que les participants peuvent reproduire ou adapter à une variété de situations en classe.

A. Apprentissage expérientiel

Les participants auront l'occasion de prendre part à des activités d'apprentissage expérientiel se rapportant aux principaux concepts et aspects du cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière, déterminés en collaboration avec l'instructeur du cours. L'objectif de ces activités est d'appuyer la mise en œuvre et l'intégration de la théorie à la pratique dans un contexte réel d'enseignement et d'apprentissage. De plus, les participants analyseront et réfléchiront de façon critique à leur participation à des occasions d'apprentissage expérientiel dans le présent cours. Le jugement professionnel, les connaissances et la pédagogie des participants seront améliorés par l'apprentissage et le questionnement expérientiels.

Les ressources sur les normes de l'Ordre aident à soutenir l'apprentissage expérientiel par diverses formes de questionnement professionnel.

6. Évaluation des participantes et participants

Au début du cours, les participants collaborent avec les instructrices et instructeurs du cours à l'élaboration des questions et des expériences d'apprentissage ainsi que des méthodes de mesure et d'évaluation utilisées dans

le cours. Les instructeurs communiqueront régulièrement avec les participants, tout au long du cours, pour leur transmettre des observations sur leur rendement.

L'évaluation des participants se fait selon une approche équilibrée comprenant de l'autoévaluation, une évaluation par les pairs et par l'instructeur. Les stratégies de mesure et d'évaluation reflètent des pratiques efficaces et collaboratives basées sur le questionnement. On a recours à diverses approches pour permettre aux participants de démontrer leur apprentissage lié aux questionnements dans le cours. Des possibilités de mesures et d'évaluations formatives et sommatives font également partie du cours.

Il importe pour le participant inscrit à un cours menant à une qualification additionnelle de pouvoir effectuer des recherches pertinentes et utiles. Les travaux, les artéfacts et les projets permettent aux participants de faire des liens entre la théorie et la pratique. Les travaux doivent également permettre aux pédagogues de faire des choix et d'effectuer des recherches personnelles dans un cadre souple.

L'évaluation peut comprendre un projet indépendant ou un projet de recherche-action d'envergure à réaliser pendant la durée du cours. Ce projet est l'occasion d'illustrer le haut niveau d'acquisition de connaissances professionnelles et pédagogiques, de compétences en communication, de pratiques éthiques et de leadership en enseignement. Si on fait appel au portfolio, celui-ci doit également inclure les réflexions et l'analyse qui représentent l'apprentissage des participants sur une période de temps.

On recommande aussi d'inclure une épreuve finale, à savoir une dissertation ou un travail de rédaction, une mise en situation, un projet de recherche ou un produit tout à fait original, significatif et utile.

Voici quelques exemples de stratégies d'évaluation qui reflètent l'apprentissage expérientiel; cette liste n'est pas exhaustive, mais peut servir de guide :

- a) évaluation du rendement : élaborer une unité type, conforme aux attentes du Ministère, qui comprend une activité de synthèse, des outils d'évaluation appropriés et une gamme de technologies et de ressources relatives à l'étude dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- b) travail écrit : réfléchir de façon critique sur des questions soulevées dans les articles, publications, travaux de recherche et autres ressources portant sur l'enseignement ou la pratique dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière

- c) présentation : élaborer un récit numérique, présenter un enjeu relatif à l'enseignement et à l'apprentissage dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- d) portfolio : créer un portfolio comprenant des ressources pratiques, des artefacts, des photos et des enregistrements de réflexions critiques pour une ou plusieurs composantes du cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- e) recherche-action : préparer un projet de recherche-action en réfléchissant et en agissant sur un aspect précis de l'enseignement dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- f) projet indépendant : traiter de n'importe quel aspect du cours approuvé par l'instructeur
- g) ressource pédagogique : développer une ressource pertinente qui soutient l'instruction et la pédagogie liées à l'enseignement et l'apprentissage dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- h) journal de bord : réfléchir à la pratique professionnelle dans un journal de bord, par la rédaction de cas ou de vignettes qui soutiennent l'instruction et la pédagogie liées à l'enseignement et à l'apprentissage dans le cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière
- i) étude de cas : rédiger ou examiner un cas lié à la collaboration et au partage des responsabilités avec les parents, les collègues et les organismes communautaires
- j) élaboration de PEI : élaborer un PEI lié au cours Hôtellerie et tourisme – Arts culinaires et gestion hôtelière en collaboration avec la famille, l'élève et l'équipe-école
- k) animation d'une expérience d'apprentissage : élaborer et mettre en œuvre une expérience d'apprentissage intéressante qui reflète la différenciation pédagogique, la conception universelle et la démarche par étapes.

7. Connaissances et compétences démontrées dans le cours

Les participantes et participants qui suivent le présent cours avec succès seront en mesure de démontrer qu'ils possèdent les connaissances et compétences techniques suivantes :

	Connaissances techniques	Compétences techniques
Santé, sécurité et nutrition	<p>Démontrer sa compréhension :</p> <ul style="list-style-type: none"> des changements physiques et chimiques résultant de différentes méthodes de cuisson (p. ex., par conduction, à la vapeur, induction, pochage, rôtissage, friture, sauté, au four). <p>Démontrer sa compréhension :</p> <ul style="list-style-type: none"> des changements chimiques dans la préparation des aliments des changements physiques dans la préparation des aliments des agents de levage des circulateurs à immersion. <p>Savoir déterminer et décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> les maladies d'origine alimentaire, les contaminations chimiques des aliments. <p>Savoir déterminer :</p> <ul style="list-style-type: none"> les questions de santé et sécurité dont on doit tenir compte dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., trébucher et tomber, être exposé 	<p>Savoir analyser et rendre compte :</p> <ul style="list-style-type: none"> des changements physiques et chimiques résultant de différentes méthodes de cuisson (p. ex., par conduction, à la vapeur, induction, pochage, rôtissage, friture, sauté, au four). <p>Savoir faire des recherches sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> les changements chimiques et physiques dans la préparation des aliments les changements chimiques et physiques qui résultent de l'utilisation des agents de levage et du circulateur à immersion. <p>Savoir faire une recherche et un rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> sur les maladies d'origine alimentaire, les contaminations chimiques des aliments. <p>Savoir faire une recherche et un rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> sur les questions de santé et sécurité dont on doit tenir compte dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., trébucher et tomber, être exposé à des produits chimiques, fatigue et ergonomie au travail).

	Connaissances techniques	Compétences techniques
	<p>à des produits chimiques, fatigue et ergonomie au travail).</p> <p>Démontrer sa compréhension :</p> <ul style="list-style-type: none"> • du contrôle des risques (p. ex., précautions de sécurité, formation des employés, programmes d'entretien, plans de santé et sécurité, plan en cas d'urgence). 	<p>Savoir promouvoir, suivre et modéliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> • le contrôle des risques (p. ex., précautions de sécurité, formation des employés, programmes d'entretien, plans de santé et sécurité, plan en cas d'urgence).
Préparation et présentation des aliments	<p>Démontrer sa compréhension :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des façons dont une recette normalisée aide à contrôler divers facteurs liés à la préparation des aliments (p. ex., qualité, consistance et coût). 	<p>Savoir discerner et préparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les procédures et techniques de nettoyage. <p>Savoir faire une recherche et rédiger un rapport :</p> <ul style="list-style-type: none"> • sur les liens entre différentes cuisines (p. ex., autochtone, halal, kasher, végétalienne, thaï) et le style de service lié à ces cuisines.
Stratégies et pratiques d'administration et de gestion	<p>Savoir définir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • différentes compétences nécessaires pour différents types d'entreprises de restauration. <p>Savoir expliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la ponctualité • les raisons qui justifient un code vestimentaire ou une politique en matière d'uniformes • les lois sur le travail et les conditions de travail. <p>Savoir évaluer et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • différents types d'entreprises de restauration. 	<p>Savoir faire la différence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • entre le fait de prendre la commande par écrit ou par ordinateur (systèmes points de vente) • entre les différentes façons de calculer les profits et les pertes. <p>Savoir évaluer et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les avantages des employés • les procédures d'insertion en emploi de différents types d'entreprises (p. ex., McDonald's versus un petit restaurant familial).

	Connaissances techniques	Compétences techniques
	<p>Savoir décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la salle à manger et la cuisine du restaurant • les méthodes utilisées pour prendre les commandes • les méthodes utilisées pour suivre et évaluer les profits. <p>Savoir reconnaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les avantages d'un logiciel propre à l'hôtellerie • les avantages d'un logiciel pour suivre les stocks • les types d'entreprises de restauration (franchise, restaurants locaux, chaînes, dans les commerces et les institutions). 	<p>Savoir faire la différence :</p> <ul style="list-style-type: none"> • entre les prises de commandes manuelles (avec papier et stylo) et les systèmes points de vente. <p>Savoir évaluer et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • différents types d'entreprises de restauration et ce qu'elles exigent comme compétences différentes. <p>Savoir concevoir, créer et présenter :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des horaires de production • des horaires de travail.
Installations et équipement	<p>Savoir déterminer et préparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les procédures et techniques de nettoyage. <p>Démontrer sa compréhension :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des technologies actuelles dans les restaurants (p. ex., systèmes de points de vente, systèmes de suivi de la température, logiciels de communication, logiciels de bureautique). 	<p>Savoir évaluer et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les procédures disciplinaires de différents types d'entreprises (p. ex., McDonald's versus un petit restaurant familial). <p>Savoir faire la différence entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les prises de commandes manuelles (avec papier et stylo) et les systèmes points de vente. <p>Savoir concevoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un plan pour acheter de l'équipement pour le secteur de la restauration, dont l'élaboration d'un budget et la compréhension des politiques d'achat

	Connaissances techniques	Compétences techniques
		(p. ex., nombre de soumissions requises).
Pratiques de l'industrie et société	<p>Savoir déterminer et décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> les technologies actuelles dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme (p. ex., systèmes points de vente, systèmes de suivi de la température, logiciels de communication, de bureautique, intranet et internet, systèmes de réservations, systèmes de gestion de la relation avec les consommateurs, commercialisation des bases de données) afin de répondre efficacement aux besoins des consommateurs. 	<p>Savoir décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> les normes éthiques courantes dans le service à la clientèle du secteur de la restauration (p. ex., normes relatives à la confidentialité, à l'intimité et aux affaires).
Pratiques de l'industrie et environnement	<p>Savoir rechercher et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> des modes de recyclage, de compostage et comment les mettre en œuvre afin de réduire au minimum l'empreinte carbone de l'hôtellerie (p. ex., recyclage du gras, compostage). <p>Savoir faire une liste et décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> des pratiques durables en matière d'alimentation et l'ajout d'aliments locaux aux menus. 	<p>Savoir créer :</p> <ul style="list-style-type: none"> un plan de recyclage et de gestion des déchets. <p>Savoir énumérer et décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> des pratiques durables en matière d'alimentation et d'ajout d'aliments locaux aux menus.
Littératie et numératie technique	<p>Démontrer sa compréhension :</p> <ul style="list-style-type: none"> du verbiage culinaire, du langage courant dans la salle à manger et la cuisine. <p>Comprendre :</p>	<p>Savoir calculer :</p> <ul style="list-style-type: none"> les profits et les pertes, les déchets et la baisse des stocks, les horaires de production les recettes uniformisées, les coûts de main-d'œuvre et de création d'horaires au moyen de

	Connaissances techniques	Compétences techniques
	<ul style="list-style-type: none"> les techniques de la communication, comme Twitter, courriel, Facebook et autres médias sociaux. <p>Savoir faire une liste et décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> les procédures de commande. <p>Savoir déterminer et reconnaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> les techniques de formation culinaire en fonction des types de service. 	<p>différents logiciels.</p> <p>Savoir faire la différence entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> les prises de commandes manuelles (avec papier et stylo) et les systèmes points de vente. <p>Savoir évaluer et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> la prise de commande par écrit ou par ordinateur (systèmes points de vente) les différentes façons de calculer les profits et les pertes. <p>Savoir modéliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> les termes culinaires de manière correcte dans le bon contexte l'utilisation de verbiage descriptif pour décrire les éléments du menu l'utilisation de la terminologie pour communiquer différentes méthodes de cuisson dans les menus. <p>Savoir créer et concevoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> des recettes uniformisées, des modèles de recettes, des menus électroniques. <p>Savoir évaluer et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> l'étymologie des termes de cuisson la façon dont la terminologie de la cuisson influe sur les menus.

	Connaissances techniques	Compétences techniques
Pratiques professionnelles et occasions de carrière	<p>Savoir déterminer et décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> les différents secteurs du tourisme et les emplois en cuisine dans chacun d'entre eux. <p>Savoir déterminer et décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> les compagnies de recrutement en hôtellerie les programmes de stage dans les grands hôtels (p. ex., Fairmont, Delta, Sheraton) les occasions d'emploi d'été dans les complexes touristiques et les hôtels. <p>Savoir expliquer :</p> <ul style="list-style-type: none"> les différentes carrières dans le secteur de l'hôtellerie. <p>Savoir déterminer et décrire :</p> <ul style="list-style-type: none"> les collèges et universités offrant des programmes d'hôtellerie. <p>Démontrer sa compréhension :</p> <ul style="list-style-type: none"> des techniques d'entrevue, de l'initiation au travail. <p>Savoir reconnaître :</p> <ul style="list-style-type: none"> les compétences requises pour un poste ou un travail en particulier les traits de personnalité qui conviennent bien à l'industrie de l'hôtellerie. 	<p>Savoir évaluer et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> les occasions d'emploi dans le secteur du tourisme, les carrières et compétences requises dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme. <p>Savoir utiliser :</p> <ul style="list-style-type: none"> les formulaires de demande d'emploi en ligne (p. ex., monster.ca). <p>Savoir évaluer :</p> <ul style="list-style-type: none"> les avantages des compagnies de recrutement en hôtellerie, les programmes de stage et les occasions d'emploi d'été. <p>Savoir évaluer et comparer :</p> <ul style="list-style-type: none"> les secteurs de l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme à l'avant-plan dans la communauté locale et la région, et ceux qui se distinguent dans la province.

	Connaissances techniques	Compétences techniques
	Savoir expliquer : <ul style="list-style-type: none">• les rôles des employés, des gestionnaires et des superviseurs.	

ébauche

Annexe 1

Normes de déontologie de la profession enseignante

Les Normes de déontologie de la profession enseignante fournissent une vue d'ensemble de la pratique professionnelle. L'engagement envers les élèves et leur apprentissage occupe une place fondamentale dans une profession enseignante solide et efficace. Conscients que leur position privilégiée leur confère la confiance des autres, les membres de l'Ordre des enseignantes et des enseignants de l'Ontario assument ouvertement leurs responsabilités envers les élèves, les parents et tuteurs, les collègues, les partenaires en éducation et autres professionnels ainsi que le public. Ils prennent aussi leurs responsabilités en ce qui concerne l'environnement.

Raisons d'être des Normes de déontologie de la profession :

- Inspirer aux membres la fierté de la profession enseignante et faire en sorte qu'ils soient dignes et qu'ils respectent ces valeurs
- Reconnaître l'engagement et les responsabilités éthiques inhérentes à la profession enseignante
- Conduire les membres à agir et à prendre des décisions de manière éthique
- Promouvoir la confiance du public vis-à-vis de la profession enseignante.

Normes de déontologie de la profession enseignante :

Empathie

Le concept d'*empathie* comprend la compassion, l'acceptation, l'intérêt et le discernement nécessaires à l'épanouissement des élèves. Dans l'exercice de leur profession, les membres expriment leur engagement envers le bien-être et l'apprentissage des élèves par l'influence positive, le discernement professionnel et le souci de l'autre.

Respect

La confiance et l'objectivité sont intrinsèques au concept de *respect*. Les membres honorent la dignité humaine, le bien-être affectif et le développement cognitif. La façon dont ils exercent leur profession reflète le respect des valeurs spirituelles et culturelles, de la justice

sociale, de la confidentialité, de la liberté, de la démocratie et de l'environnement.

Confiance

Le concept de *confiance* incarne l'objectivité, l'ouverture d'esprit et l'honnêteté. Les relations professionnelles des membres avec les élèves, les collègues, les parents, les tutrices et tuteurs ainsi que le public reposent sur la confiance.

Intégrité

Le concept d'*intégrité* comprend l'honnêteté, la fiabilité et la conduite morale. Une réflexion continue aide les membres à agir avec intégrité dans toutes leurs activités et leurs responsabilités professionnelles.

Normes d'exercice de la profession enseignante

Les Normes d'exercice de la profession enseignante fournissent un cadre pour décrire les connaissances, les compétences et les valeurs propres à la profession enseignante en Ontario. Elles expriment les objectifs et les aspirations de la profession, tout en communiquant une vision commune du professionnalisme qui oriente les pratiques quotidiennes des membres.

Raisons d'être des Normes d'exercice de la profession :

- Exposer une vision collective de la profession enseignante
- Discerner les valeurs, les connaissances et les compétences propres à la profession enseignante
- Orienter le jugement professionnel et les actions des membres
- Promouvoir un langage commun pour favoriser une compréhension de ce que signifie être membre de la profession enseignante.

Normes d'exercice de la profession enseignante :

Engagement envers les élèves et leur apprentissage

Les membres se soucient de leurs élèves et font preuve d'engagement envers eux. Ils les traitent équitablement et respectueusement, et sont sensibles aux facteurs qui influencent l'apprentissage de chaque élève. Les membres encouragent les élèves à devenir des citoyennes et citoyens actifs de la société canadienne.

Connaissances professionnelles

Les membres de l'Ordre visent à tenir à jour leurs connaissances professionnelles et saisissent les liens qui existent entre ces connaissances et l'exercice de leur profession. Ils comprennent les enjeux liés au développement des élèves, aux théories de l'apprentissage, à la pédagogie, aux programmes-cadres, à l'éthique, à la recherche en éducation, ainsi qu'aux politiques et aux lois pertinentes. Les membres y réfléchissent et en tiennent compte dans leurs décisions.

Pratique professionnelle

Les membres de l'Ordre s'appuient sur leurs connaissances et expériences professionnelles pour diriger les élèves dans leur apprentissage. Ils ont recours à la pédagogie, aux méthodes d'évaluation, à

des ressources et à la technologie pour planifier leurs cours et répondre aux besoins particuliers des élèves et des communautés d'apprentissage. Les membres peaufinent leur pratique professionnelle et cherchent constamment à l'améliorer par le questionnement, le dialogue et la réflexion.

Leadership dans les communautés d'apprentissage

Les membres encouragent la création de communautés d'apprentissage dans un milieu sécuritaire où règnent collaboration et appui, et y participent. Ils reconnaissent la part de responsabilité qui leur incombe et assument le rôle de leader afin de favoriser la réussite des élèves. Les membres respectent les normes de déontologie au sein de ces communautés d'apprentissage et les mettent en pratique.

Perfectionnement professionnel continu

Les membres savent que le perfectionnement professionnel continu fait partie intégrante d'une pratique efficace et influence l'apprentissage des élèves. Les connaissances, l'expérience, les recherches et la collaboration nourrissent la pratique professionnelle et pavent la voie de l'apprentissage autonome.