

**HOSPITALITY**  
AWARDS



Meilleure  
**Innovation**  
pédagogique

**XII**

Rendez-vous le 21 novembre 2011  
Save the date: November 21<sup>st</sup> 2011  
InterContinental Paris Le Grand

# DESCRIPTION DE L'INNOVATION PEDAGOGIQUE

## Contexte

*Rénovation de la voie professionnelle  
et transversalité :*

- *Voie Professionnelle*
- *Voie Technologique*

*Contexte et mise en oeuvre*

*Objectifs :*

- *Améliorer la maîtrise du langage*
- *Construire son parcours professionnel  
dans une démarche qualité*



copyright Ith Herouville

# CONCEPTION

*Mise en œuvre constat:*

*1 Manque d'appétence des élèves pour des méthodes traditionnelles (cahier, livre,...)*

*2 Engouement pour les nouveaux modes de communication (électroniques, techniques, informatiques..)*

*Problématique :*

*Peut-on détourner l'attrait des élèves pour ces outils afin de créer de la motivation à des fins pédagogiques (Réussite, Innovation..) ?*

*Réponse : Le concept pédagogique*



copyright lth Herouville

# CONCEPTION

**PUBLIC VISE** : *l'ensemble des élèves et étudiants en hôtellerie restauration.*

**CONCEPTION:**

*Partenaires hôteliers ou non hôteliers :  
Société Casus Belli  
Conseil Régional  
Académie de Caen  
Nestlé, Chomette Favor, Bragard.*



copyright lth Herouville

*Ebullitions.net*

# CONCEPTION

**PUBLIC VISE** : *l'ensemble des élèves  
et étudiants en hôtellerie restauration.*

## **CONCEPTION**

*Partenaires hôteliers ou non hôteliers :*  
*Société Casus Belli*  
*Conseil Régional*  
*Académie de Caen*  
*Nestlé, Chomette Favor, Bragard.*



copyright Ith Herouville

# CONCEPTION

Principaux aspects innovants de cette approche pédagogique :

- \*Rendre l'élève acteur de sa formation,*
- \*Valoriser une démarche personnelle de l'élève,*
- \*Appropriation du site en dehors d'un travail de classe,*
- \*Moyen de communication entre les élèves d'établissements différents.*



# CONCEPTION

Outils ou techniques utilisés :

*-site web de publication en ligne  
associé à une présentation sur des  
supports complémentaires  
différents (papier, affiche, etc...)*

*-Ebullitions.net*



# INVESTISSEMENT ET MISE EN OEUVRE

*Ebullitions V1 : développement  
informatique et hébergement  
environ 7 000 €*

*Ebullitions V2 : mise à jour et  
adaptation à différents centres  
de formation en hôtellerie  
restauration. Développement  
pris en charge par Casus Belli*

# REACTIONS ET PERFORMANCES

*Satisfaction des élèves, des professeurs ou des partenaires de l'industrie hôtelière,  
Initiative reconnue par le CARDIE (Centre Académique Recherche Développement Innovation et Expérimentation),*

*-[http://www.ac-caen.fr/academie\\_220\\_le-lycee-rabelais-d-herouville-st-clair-a-du-pep-s.html](http://www.ac-caen.fr/academie_220_le-lycee-rabelais-d-herouville-st-clair-a-du-pep-s.html)*

*-La presse professionnelle journal de l'hôtellerie restauration*

*<http://www.lhotellerie-restauration.fr>*

# HOSPITALITY

School AWARDS



LIEN VIDEO

[http://www.youtube.com/watch?v=JHj\\_yA0jxKw](http://www.youtube.com/watch?v=JHj_yA0jxKw)



*Merci de votre attention*



copyright lth Herouville