



HAL
open science

L'évaluation sommative et son impact dans l'enseignement en hôtellerie-restauration

Anthony de Oliveira

► **To cite this version:**

Anthony de Oliveira. L'évaluation sommative et son impact dans l'enseignement en hôtellerie-restauration. Education. 2019. dumas-02503906

HAL Id: dumas-02503906

<https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-02503906>

Submitted on 10 Mar 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0
International License

MASTER MÉTIERS DE L'ÉDUCATION, DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA FORMATION	
Mention second degré	Parcours 23 – Hôtellerie-restauration : sciences et technologies des services en hôtellerie-restauration (CAPET)

MÉMOIRE

**L'évaluation sommative et son impact
dans l'enseignement en hôtellerie-restauration,
une étude de cas en séance de travaux pratiques « restaurant »**

Anthony DE OLIVEIRA

Directeur de mémoire
Dominique ALVAREZ
Membre du jury de soutenance
Dominique ALVAREZ Paul GÉRONY
Soutenu le 27/05/2019

**L'évaluation sommative et son impact
dans l'enseignement en hôtellerie-restauration**

ÉVALUATION DU MÉMOIRE PROFESSIONNEL

Nom et prénom :

Date de la soutenance :

Titre	
Directeur de mémoire	

ÉVALUATION DU DOSSIER /10

Revue de littérature : <i>Qualité, richesse, variété et intérêt des sources – mise en tension des sources – qualité de l'étude exploratoire éventuelle</i>	
Étude empirique : <i>Problématique et hypothèse(s) ou question de recherche claires et justifiées – Méthode(s) adaptée(s) – Analyse et discussion des résultats pertinentes</i>	
Préconisations : <i>Vécues, argumentées, réalistes, efficaces</i>	
Forme : <i>Respect des règles d'expression et des normes d'organisation et de mise en page du document</i>	

SOUTENANCE ORALE /10

Langages : <i>Élocution – regard – postures – aisance</i>	
Support informatique : <i>Qualité du diaporama – maîtrise du vidéoprojecteur</i>	
Structure : <i>Accroche et conclusion soignées – pas de résumé du mémoire – clarté – originalité</i>	
Réponse aux questions : <i>Écoute – clarté – honnêteté – réactivité</i>	

Note : /20

MEMBRES DU JURY

Nom		
Signature		

Remerciements

Je tiens tout d'abord à remercier l'ensemble du corps enseignant du master « *métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation en hôtellerie-restauration* » pour la qualité de la formation durant ces deux années de master métier de l'éducation, de l'enseignement et de la formation.

Ensuite, je tiens à remercier tout particulièrement mon directeur de mémoire, monsieur Dominique ALVAREZ, enseignant à l'ESPE pour son temps, sa patience ainsi que ses précieux conseils.

Enfin, j'adresse mes remerciements les plus sincères aux personnes qui m'ont apporté leur soutien et qui ont contribué à l'élaboration de ce mémoire ainsi qu'à la réussite de ces deux années universitaires.

Sommaire

Remerciements	4
Sommaire	5
Introduction générale	6
Partie 1 - Revue de littérature	8
Introduction.....	9
Chapitre 1 - Comment l'évaluation et la notation ont-elles trouvé leur place dans l'enseignement ?.....	10
Chapitre 2 - Les différents types d'évaluation	13
Chapitre 3 - Une présence de l'évaluation différenciées en fonction du contexte.....	20
Chapitre 4 - Évaluation et notation, quels impacts sur les acteurs ?	26
Conclusion de la première partie et problématisation	29
Partie 2 - Étude empirique.....	31
Introduction.....	32
Chapitre 1 - Méthodologie	33
Chapitre 2 - Résultats de l'étude empirique	38
Chapitre 3 - Discussion des résultats.....	51
Conclusion de la deuxième partie	55
Partie 3 - Préconisations.....	56
Introduction.....	57
Chapitre 1 - La construction de l'évaluation	58
Chapitre 2 - Mise en pratique et vérification de l'efficacité des préconisations	70
Conclusion de la troisième partie.....	74
Conclusion générale.....	75
Bibliographie.....	77
Table des annexes	78
Table des tableaux	89
Table des figures	90
Table des matières	91

Introduction générale

L'évaluation dans l'enseignement est pratiquée depuis de nombreuses années. Nous ne sommes pas le seul système scolaire à l'utiliser et de nombreuses personnes ont déjà eu l'occasion de débattre autour du sujet et surtout de son efficacité. Une multitude de formes d'évaluation se pratique au sein de l'institution et il est intéressant de se pencher sur la question de son efficacité, d'autant plus que cela est actuellement en pleine évolution au sein de l'Éducation nationale.

En effet, l'évaluation est définie de différentes façons, et porte donc à confusion lors de son exercice. La perception de l'évaluation par les enseignants et par les élèves et étudiants reste compliquée également de par le fait qu'il en existe une multitude toutes avec des objectifs pédagogiques différents.

En plus de son exploitation, l'évaluation dans sa construction peut différer largement d'un individu à un autre notamment par le biais des nombreux critères qui doivent la composer. La création de critères lors de l'évaluation reste quelque chose d'assez personnel et peut donc jouer un rôle extrêmement important sur l'évaluation, puisque si les critères diffèrent, la note peut elle aussi différer d'un enseignant à un autre et cela de par la non mise en commun des objectifs de l'évaluation mais également de par le facteur humain qui entre forcément en compte lors de l'évaluation. En plus de cela, l'évaluation dans la filière hôtellerie-restauration prend une dimension particulière du fait qu'elle se mêle parfois à un service, tant en cuisine qu'en salle, et donc à différents aléas en lien avec l'objectif premier qui est souvent celui de la satisfaction de la clientèle parfois au détriment de l'aspect pédagogique de l'évaluation.

Néanmoins, l'évaluation dans l'enseignement reste indispensable et imposée par l'institution, même si celle-ci commence à évoluer ces dernières années avec les nouvelles réformes de l'Éducation nationale pour la filière hôtellerie-restauration. L'évaluation est ainsi omniprésente dans le quotidien des individus qui la pratiquent, soit les enseignants, et de ceux qui la subissent, soit les élèves. De plus, au-delà de l'institution, l'évaluation apparaît également au sein du milieu professionnel lors des périodes de stage des élèves et étudiants. L'évaluation, de par sa présence quasi systématique, peut alors provoquer de nombreuses réactions encore une fois sur ceux qui la pratiquent et sur ceux qui la subissent.

Suite à ces différents éléments, nous sommes donc en droit de nous poser comme question de départ : Quels sont les différents types d'évaluation et quels sont les impacts sur les différents acteurs ? Cette question est effectivement intéressante car il est parfois compliqué de comprendre l'intérêt des différents modes d'évaluation et surtout parfois compliqué de comprendre la réaction des élèves et étudiants face à l'obtention d'une note quelle qu'elle soit. L'objectif étant ici de comprendre comment l'enseignant doit agir pour aider à la compréhension de la note obtenue, quel rôle doit jouer l'enseignant et comment doit-il pratiquer l'évaluation pour que celle-ci n'ait pas un impact négatif sur l'élève ou l'étudiant qui la subit. En effet la note donnée pour être comprise par les élèves et étudiants est souvent complétée d'un commentaire oral et/ou écrit qui aide à la compréhension et qui donc peut permettre l'évolution de l'évalué. L'enseignant n'est pas uniquement un juge qui définit une note en fonction d'une prestation mais il doit conserver comme objectif, même si les aléas de service portent parfois à s'en écarter, l'aspect pédagogique de l'évaluation et donc la progression de l'évalué sur le long terme.

Ce mémoire étudiera dans un premier temps différentes lectures permettant de comprendre la place de l'évaluation dans l'enseignement, les différents types d'évaluation, l'évaluation et son contexte et enfin l'évaluation et son impact sur les différents acteurs qui la pratiquent. Nous nous focaliserons ensuite sur l'évaluation sommative en cours de TP¹ restaurant par le biais d'une étude empirique menée au sein d'un établissement auprès des différents acteurs de l'évaluation, notamment les enseignants puis les élèves et étudiants. Nous expliquerons tout d'abord la méthodologie adoptée pour mener cette étude empirique auprès des enseignants et des élèves et étudiants puis nous vous présenterons les résultats obtenus avant d'enfin pouvoir les analyser précisément. Dans un dernier temps, nous préconiserons une méthodologie d'évaluation sommative en cours de TP restaurant que nous diviserons en trois temps. Nous pourrons ensuite vous proposer une expérimentation des préconisations faites auprès d'une classe avant d'être en mesure de vous en présenter les résultats. Nous pourrons enfin tirer des conclusions que nous pourrons vous présenter afin de vous proposer une méthodologie adaptée permettant de limiter au maximum l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant tant pour l'enseignant que pour les élèves et étudiants évalués.

¹ Pour faciliter la lecture, nous proposons l'acronyme TP pour évoquer les séances de travaux pratiques.

Partie 1 - Revue de littérature

Introduction

Depuis de nombreuses années, l'évaluation et la note sont des sujets évoquant de nombreuses questions au sein de l'enseignement.

En effet, ces interrogations ont donné à réfléchir à de nombreux acteurs de l'éducation qui ont tenté de répondre ou plutôt d'étudier les différentes méthodes ainsi que leurs impacts au sein même de l'éducation.

L'évaluation des élèves en milieu scolaire est un débat permanent dans l'éducation et les avis n'ont cessé d'évoluer avec des tendances diverses.

Aujourd'hui, la question n'est plus de savoir si l'évaluation doit ou ne doit pas exister, mais plutôt de savoir comment l'appliquer de manière constructive pour qu'elle soit valorisante et motivante pour son public. Ainsi, l'évolution des principes et des idées a amené une nouvelle façon de voir les choses où la contradiction est mise de côté pour laisser place à la discussion dans le but de répondre aux diverses demandes, toujours dans l'intérêt de l'efficacité de l'enseignement en France et à l'étranger.

Selon les différents enseignements pratiqués et selon les courants de pensées, l'évaluation diffère et connaît une certaine hiérarchisation qui nous amène à nous poser diverses questions :

- Comment l'évaluation et la notation ont-elles trouvé leur place dans l'enseignement ?
- Quels sont les différents types d'évaluation ?
- Évaluation et notation, quels impacts sur les acteurs ?

Nous étudierons ainsi à travers trois parties distinctes les réponses à ces questions en s'appuyant sur différentes sources bibliographiques émettant des avis divers communs et divergents.

Chapitre 1 - Comment l'évaluation et la notation ont-elles trouvé leur place dans l'enseignement ?

L'arrivée de l'évaluation ainsi que de la notation dispose d'un parcours bien particulier. En effet, cette méthode a une histoire bien à elle et n'est arrivée dans l'enseignement que dans un but précis avec une certaine forme de hiérarchisation permettant de simplifier le classement des élèves afin de pouvoir évoluer en fonction des capacités de chaque apprenant.

1.1 Histoire : L'arrivée des points et des notes

Selon MAULINI (1996), l'origine des notes remonte à l'époque Carolingienne après la chute de l'empire Romain et les invasions diverses, alors qu'un climat obscur et sous tension se crée en Europe occidentale. C'est en souhaitant redonner conscience et unité que Charlemagne va commencer à créer des écoles plutôt monastiques et épiscopales permettant d'instruire les jeunes nobles. Les universités verront quant à elle le jour vers les XI^{ème} et XII^{ème} siècles. L'organisation scolaire commence à se développer en Europe. Le nombre d'enseignants ne cesse de croître avec une certaine attente des instances de l'éducation et des parents ; des objectifs sont à atteindre. L'enseignement donné devient un élément de commerce où l'enseignant doit rendre des comptes sur ses méthodes et ses objectifs en donnant des notes aux élèves dans le but d'obtenir la satisfaction des différents acteurs de l'évaluation.

Les notes viendraient même de la préhistoire (GIMONNET, 2007, p. 46) ; le graphisme débute à partir de signes qui semblent avoir exprimé dans un premier temps des rythmes puis des formes (*ibid*, LEROY-GOURHAN, 1964, p. 265²) et la linéarisation alphabétique aurait à son origine entretenue des rapports avec des dispositifs de numération linéaires. Pour lui, ces traces sont « *de véritables outils au service d'une mémoire dans laquelle s'introduit la rigueur comptable* » (*ibid*, p. 270-280¹).

Enfin, selon CARDINET (1991, p. 2), c'est à l'époque des temps modernes que l'on commence à voir apparaître une « *évaluation par objectifs* ». Il évoque le fait que les enseignants étaient encore à l'époque un travailleur indépendant qui passait un contrat avec les parents. L'élève n'était alors qu'une sorte de « *client* » que l'enseignant devait conserver afin d'obtenir son gain économique. Les résultats étaient donc à cette époque on ne peut plus

² Cité par GIMONNET (2007)

important, tant pour les parents, que pour les élèves et pour l'enseignant. En opposition à ce type d'enseignement, arrive à cette même époque les collèges des Jésuites (*ibid*) avec une évaluation différente par le biais d'une christianisation parfaite des élèves qui étaient dès le départ sélectionnés dans le plus haut de l'échelle sociale. C'est seulement à la fin du XVIII^{ème} siècle que l'école devient obligatoire dans toute l'Europe avec le choix entre ces deux systèmes évoqués précédemment, l'un centré sur les objectifs pédagogiques et l'autre sur le classement des élèves.

La notation est donc existante depuis de nombreuses années. Mais comme l'évoque MAULINI (2003), l'évolution n'est pas terminée et nous verrons rapidement, en plus des notes, les enseignants aller de plus en plus vers un classement des élèves selon leurs résultats comme l'évoque CARDINET (1991, p. 2).

1.2 Les représentations, les conceptions de l'évaluation

1.2.1 Conceptions des élèves

Les élèves sont rapidement classés en fonction de leurs notes.

Mais ce classement n'a-t-il pas un impact direct sur l'élève ? Comment se sent-il dans sa classe vis-à-vis de cette hiérarchisation ?

Il est vrai que peu à peu, l'évaluation s'assimile à une compétition (*ibid*) avec une volonté de l'élève de se placer devant ses camarades. Les élèves ne viennent presque plus pour s'enrichir de connaissances mais plus pour gagner un jeu permanent animé par le professeur.

L'évaluation ferait alors naître un sentiment d'infériorité et une certaine pression vis-à-vis des autres et serait difficile à vivre pour quelques élèves. Certains élèves y voient d'ailleurs « *un bon moyen de se situer par rapport aux autres* » (Rapport n°2013-072, Juillet 2013, p. 11). Pour les élèves en difficulté, les notes sont perçues comme stressantes et dévalorisantes alors que les meilleurs vivent cela plutôt comme un élément de motivation les poussant à faire mieux.

1.2.2 Conceptions des enseignants

Le classement est également présent pour les enseignants qui ont recours à la notation chiffrée. Ils attribuent des notes et hiérarchisent leurs élèves en fonction de celles-ci.

Ce classement selon la profession relève d'une forte demande des parents qu'exécutent tout simplement les enseignants ; mais ils évoquent également des arguments de précisions et de rigueur (*ibid*). Les parents attendent un classement qui leur permet de situer leur enfant, et c'est le devoir du professeur de répondre à cette demande. L'objectif de l'évaluation serait donc de démontrer la rigueur de l'enseignant afin de prouver la qualité de l'enseignement donné auprès des parents.

Cependant l'aspect pédagogique n'est pas à négliger, et le classement leur permet d'exprimer objectivement le niveau de performance de l'élève dans la classe.



Nous pouvons ainsi conclure que les notes et le classement des élèves ont évolué dans l'histoire et que les premières notes sont le fruit de diverses discussions menées au cours des époques. Néanmoins, encore aujourd'hui nous avons affaire à de nombreuses formes de notes, de classements et d'évaluations.

Chapitre 2 - Les différents types d'évaluation

L'évaluation n'est pas universelle, elle connaît différentes formes, différentes méthodes qui sont plus ou moins discutées en fonction des niveaux et des origines. L'enseignement dans les grandes lignes met en avant quelques types d'évaluations que nous allons étudier ; mais nous présenterons également des méthodes nouvelles auxquelles nous pourrions dans le futur être confrontés.

2.1 L'évaluation en général

2.1.1 Définitions

Quelques définitions au préalable :

Tableau 1 - Définitions de l'évaluation

GIMONNET (2007, p. 13)	<i>« L'évaluation est une dimension intégrante du processus d'apprentissage. »</i>
ABERNOT (1988, p. 67)	<i>« Nous définissons l'évaluation comme la mesure de l'atteinte des objectifs. »</i>
PERRENOUD (1998, p. 6)	<i>« Évaluer, c'est tôt ou tard, créer des hiérarchies d'excellence en fonction desquelles se décideront la progression dans le cursus, la sélection à l'entrée sur le marché du travail et souvent l'embauche. Évaluer c'est aussi privilégier une façon d'être en classe et au monde, valoriser des formes et des normes d'excellence, définir un élève modèle, appliqué et docile pour les uns, imaginatif et autonome pour les autres. »</i>

De façon synthétique, nous pouvons donc comprendre que l'évaluation fait partie intégrante du processus d'apprentissage et qu'elle a pour but de permettre d'atteindre des objectifs fixés préalablement afin de créer une sorte de classement des élèves.

2.1.2 Les niveaux d'évaluation

L'évaluation a différents niveaux ; nous pouvons classer les niveaux d'évaluation tout d'abord de la manière suivante (VOGLER, 1996, p. 20) :

- « *les exercices quotidiens de la classe ;*
- *les sanctions des examens et concours ;*
- *la grande et décisive épreuve de la vie. »*

Nous pouvons observer que VOGLER propose une évolution des méthodes d'évaluation, qui sont presque classées selon leur gravité avec un vocabulaire précis allant même jusqu'à la sanction. Nous avons ainsi de façon croissante, l'évaluation par le biais d'exercices par exemple, telle une évaluation sommative évaluant le degré d'acquisition ; ensuite l'évaluation lors d'examens et concours qui permet la délivrance d'un diplôme ; puis la grande et décisive épreuve de la vie avec les évaluations que l'on peut ensuite connaître dans le monde professionnel par exemple avec un entretien d'embauche. L'évaluation est ici présentée par VOGLER comme un moment de la vie où tout peut basculer.

Néanmoins, d'autres niveaux peuvent être évoqués (ABERNOT, 1988, p. 1) :

- « *évaluation écrite ;*
- *évaluation des attitudes et comportement de l'élève ;*
- *évaluation implicite. »*

ABERNOT propose, quant à lui, des niveaux différents avec une approche plus pratique visant à définir les formes d'évaluation et non le ressenti des élèves. Il évoque l'évaluation sous la forme écrite ; puis plus sous la forme d'un jugement, d'une analyse d'un profil élève ; pour arriver enfin à une évaluation implicite qui correspond à une évaluation non clairement exprimée. Cette approche concerne donc plus particulièrement la pratique de l'enseignant plutôt que celle de l'élève vis-à-vis de l'évaluation.

Nous pouvons ainsi remarquer que l'évaluation dispose de différents niveaux évoqués ci-dessus mais nous pouvons aussi voir que rien n'est gravé dans la pierre. Les deux auteurs interprètent chacun à leur façon selon un contexte différent.

2.1.3 Fonctions

Nous pouvons donc également dire que l'évaluation exerce diverses fonctions que nous allons tenter d'expliquer à travers quelques exemples.

Nous pouvons établir trois fonctions (VOGLER, 1996, p. 23) :

- « récompenser et punir ;
- classer et comparer ;
- renseigner les autorités scolaires et les parents. »

Nous pouvons ici relever que ces fonctions visent plusieurs acteurs de l'enseignement. Pour VOGLER, l'évaluation vise parfois à rassurer tant l'élève que les parents ou encore l'enseignant. Un élève réussissant son évaluation sera récompensé d'une bonne note, classé dans sa classe et comparé avec ses camarades puis défini comme un bon élève par son école et ses parents.

Sur une autre approche, ABERNOT (1988, p. 6) propose également trois fonctions qui diffèrent quelque peu de celles abordées par J. VOGLER, avec néanmoins quelques similitudes dans l'interprétation :

- « descriptive ;
- diagnostique ;
- pronostique. »

Nous pouvons ainsi comprendre que l'évaluation peut se diviser en trois temps. Celle-ci permet tout d'abord une description de l'élève, de son profil ; puis ensuite un diagnostic, quelles sont ses capacités, quelles sont ses lacunes ; pour enfin arriver à un pronostic, quelles est la meilleure solution le concernant ? Selon ABERNOT, nous pouvons définir où l'élève se trouve au sein de sa classe, pour quelles raisons, et à partir de cela conseiller une orientation éventuelle.

Nous retrouvons donc l'aspect classement évoqué par VOGLER mais avec une vision plus lointaine avec une prévision future de l'orientation de l'évalué.

2.1.4 Objectifs

L'évaluation dans sa généralité doit atteindre certains objectifs en éducation (SCHOER, 1975, p. 11). Cela est notamment une base permettant l'attribution de notes mais également une épreuve de contrôle. L'objectif éducatif doit néanmoins rester présent et ne pas laisser place à une épreuve vécue difficilement par l'élève. L'évaluation doit conserver un aspect pédagogique permettant à l'élève d'avancer et de se remettre en question de manière régulière. Cet objectif pédagogique est en effet la base de l'Éducation nationale française, qui cherche à « *insuffler, au sein du système éducatif, une culture de l'évaluation fondée sur la recherche de la performance* »³. Le but étant ainsi de pousser l'élève à se dépasser, à comprendre ses erreurs pour ne plus les commettre. L'élève doit chercher à performer sous le regard constructif et bienveillant de son enseignant qui doit sans cesse le pousser à évoluer.

La pédagogie et la recherche de la performance restent donc les objectifs principaux de l'évaluation dans l'enseignement et nous nous devons de conserver cette philosophie éducative pour le bien de nos élèves et pour leur réussite.

2.1.5 Critères

Il est évident que pour évaluer, il est important de définir des critères bien précis permettant une homogénéité et une justesse dans nos méthodes.

Une certaine tolérance peut et doit être accordée mais nous pouvons évoquer une sorte de hiérarchie dans les critères de notation (ROEGIERS, 2004, p. 178) :

- « *C1 : l'adéquation de la production au support ;*
- *C2 : la correction orthographique ;*
- *C3 : la correction syntaxique ;*
- *C4 : le respect de la consigne. »*

Ces critères sont ensuite de nouveau hiérarchisés par les professeurs qui classent selon leur envie ces critères par importance dans leur notation. Cela diffère notamment selon le cycle d'étude visé avec une préférence pour l'un ou l'autre des critères. Ils peuvent d'ailleurs

³ Ministère de l'Éducation nationale. *L'évaluation globale du système éducatif* [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/y88tx9mr>. (Consulté le 28-10-2017)

parfois varier. ROEGIERS l'évoque en réalisant diverses études de cas et où il présente ces variantes. Il ne s'agit donc pas ici de critères universels mais plutôt d'une base permettant une évaluation cohérente et juste.

Néanmoins, il est bien vrai que ces critères évoquent pour l'ensemble des élèves une base qui leur permettra dans la vie future une certaine régularité.

2.2 L'évaluation formative

2.2.1 Définitions

PERRENOUD (1998, p. 88) définit l'évaluation formative comme « *toute pratique d'évaluation continue qui entend contribuer à améliorer les apprentissages en cours, quel qu'en soit le cadre et quelle que soit l'étendue concrète de la différenciation de l'enseignement* ».

Pour MOTTIER LOPEZ (2015), la fonction de l'évaluation formative est « *de soutenir la régulation des enseignements et des apprentissages en train de se faire ; elle se déploie à l'intérieur d'un cursus scolaire.* »

Les diverses définitions trouvées dans les différents articles et ouvrages relèvent toutes le fait que ce type d'évaluation a pour but de savoir où se trouve l'élève dans l'apprentissage que l'enseignant lui donne, quelles sont ses lacunes, quelles sont les connaissances déjà acquises ?

2.2.2 Mise en pratique

Comme évoqué précédemment, l'évaluation formative se doit pour être efficace d'être effectuée de manière régulière au sein d'un cursus scolaire⁴.

Il peut ainsi être intéressant de réaliser ce type d'évaluation en début de classe afin de faire ressortir les prérequis des élèves et ainsi créer une atmosphère de confiance qui permet de faire passer l'évaluation formative comme une réunification de connaissances communes. Cela permet également à l'enseignant de remettre ses élèves dans le contexte du cours et de mesurer les informations retenues du cours précédent (*ibid*).

Il est également envisageable de l'utiliser en fin de cours sous forme de synthèse en interrogeant les élèves sur les points évoqués pendant le cours. L'évaluation formative n'a

⁴ GÉRONY Paul. *Didactique disciplinaire*. Cours de Master 1 MEEFHR, section STS, ESPE de Toulouse, 2017.

pas une obligation de notation ; elle peut simplement être cet outil de vérification du degré d'apprentissage sans forcément devenir un élément quantitatif (*ibid*).

Nous pouvons également évoquer le fait que l'évaluation formative doit avoir un lien avec l'évaluation sommative (SCALLON, 1999). Une harmonisation entre ces deux formes d'évaluation est nécessaire afin de conserver une certaine cohérence dans notre apprentissage.

2.3 L'évaluation sommative

2.3.1 Définitions

« L'évaluation sommative est une prise d'information réalisée à la toute fin d'un processus ou d'une longue période pour faire état des apprentissages réalisés et maîtrisés par chacun des élèves » (SCALLON, 1999).

Pour ABERNOT (1988, p. 102), l'idée est similaire à celle de SCALLON ; l'évaluation sommative se distingue de la formative de la façon suivante :

Tableau 2 - L'évaluation formative face à la sommative (*ibid*)

Formative	Sommative
« Fonction de formation	Fonction de certification et sélection
Intermédiaire	Terminale d'une séquence pédagogique
Suivie d'approfondissement de remédiation (travail des lacunes)	Suivie d'un changement de thème ou de cycle
Non notée mais très annotée	Notée et comptant pour la moyenne et le passage
Critérielle (relative uniquement à l'élève lui-même)	Normative donc comparant les élèves entre eux »

Ainsi, nous pouvons parler du devoir qui intervient en général en fin de semestre et qui permet d'attribuer la note qui apparaîtra dans le bulletin et qui servira de contrôle des acquis de l'élève sur cette période. Cette évaluation peut également intervenir au cours du semestre afin de réaliser un premier sondage sur les éléments retenus au sein de la classe. Le but étant qu'elle intervienne toujours dans le but de contrôler l'acquisition des données évoquées par l'enseignant dans un cours préalable.

2.3.2 Mise en pratique

Comme évoqué précédemment selon l'idée de SCALLON (1999), l'évaluation sommative doit être dans la continuité de l'évaluation formative afin de conserver une cohérence dans les propos tenus à l'élève.

Contrairement à l'évaluation formative qui peut prendre de nombreuses formes (orale, écrite...); l'évaluation sommative est la plupart du temps mais pas de façon systématique présentée sous la forme écrite. Elle dure au minimum une heure en fonction des différents niveaux de classe et peut aller jusqu'à 5h voire plus pour certaines formations⁵.

2.4 Les autres formes d'évaluation

D'autres formes d'évaluations existent et sont en fait des sortes de dérivés des évaluations sommatives et formatives.

En voici la présentation :

Tableau 3 - Les autres formes d'évaluation⁶

Évaluation certificative	<i>« Évaluation sommative sanctionnée par la délivrance d'une attestation. »</i>
Évaluation diagnostique	<i>« Évaluation intervenant au début, voire au cours d'un apprentissage ou d'une formation, qui permet de repérer et d'identifier les difficultés rencontrées par l'élève ou l'étudiant afin d'y apporter des réponses pédagogiques adaptées. »</i>



En conclusion sur ce chapitre, nous pouvons affirmer que l'évaluation existe sous de nombreuses formes qui doivent s'adapter au public et aux buts visés. L'évaluation n'est donc pas le fruit du hasard mais le résultat d'une organisation spécifique permettant ainsi une certaine fiabilité dans l'évaluation des élèves ; même si celle-ci continue de nos jours à être discutée.

⁵ GÉRONY Paul. *Didactique disciplinaire*. Cours de Master 1 MEEFHR, section STS, ESPE de Toulouse, 2017.

⁶ Ministère de l'Éducation nationale. *Bulletin officiel n°33 du 20 Septembre 2007*, [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/6d9hn74>. (Consulté le 05-11-2017).

Chapitre 3 - Une présence de l'évaluation différenciées en fonction du contexte.

L'évaluation est vécue de différentes manières et a de nombreux impacts comme nous avons pu le voir précédemment. Mais l'impact sur les élèves est-il le même de l'entrée à la sortie du milieu scolaire ? Nous allons dans ce chapitre étudier les différents points de vue quant à l'évolution de l'évaluation et de ses caractéristiques au sein du cursus scolaire.

3.1 Une évolution guidée par l'institution et les parcours

Le système éducatif français sait moduler ses exigences évaluatives afin de répondre à un objectif devant être atteint (GUILLON, 2004, p. 112 et 113). Pour GUILLON, l'évaluation et sa méthode doit évoluer en fonction du profil de l'élève, celui-ci se dévoilant au fur et à mesure du cursus scolaire. Il est important selon lui de positionner l'élève et de prendre en compte différents éléments pour pouvoir fournir à l'élève une évaluation adaptée à sa situation en modifiant éventuellement son parcours :

Tableau 4 - Positionnement et modification de parcours (*ibid*)

Positionnement	Éléments à prendre en compte pour une modification de parcours
« Élève	<i>Études suivies en France et à l'étranger</i> <i>Titres et diplômes</i> <i>Compétences professionnelles</i> <i>Dispenses d'épreuves ou d'unités »</i>
<i>Apprenti</i>	
<i>Stagiaire de la formation continue désireux de se présenter à un baccalauréat professionnel, un BEP ou un BTS</i>	

Selon GUILLON, il y aurait donc un lien entre le parcours de l'élève et les évaluations que celui-ci comprend ; modifier un parcours permettrait donc de modifier la forme de l'évaluation et donc de l'adapter au mieux à l'apprenant. Un élève en hôtellerie-restauration sera alors évalué différemment d'un élève de filière générale car l'évaluation s'inspirera du monde professionnel auquel sera confronté l'élève dans un futur proche.

Pour BARLOW (2003, p. 150), l'institution joue un rôle de guide pour l'évaluation. Pour lui, la création de l'évaluation et de son contenu dépendrait de l'institution ; il dit « *l'institution scolaire agit ou réagit sur l'enseignement par le biais des programmes et instructions officielles, de l'inspection, de la formation initiale et continue, etc.* ». Ainsi, il se rapproche quelque peu de

GUILLON en disant bien que le parcours de l'élève et le référentiel qui s'y rapporte impose, en quelque sorte, le type d'évaluation.

3.2 L'évaluation par compétences en milieu scolaire et en milieu professionnel

3.2.1 En milieu scolaire

Selon REY (2014), il existe une relation entre compétence et évaluation en milieu scolaire. Cette relation semble néanmoins complexe. Il évoque notamment le fait qu'un élève qui accomplit correctement une tâche scolaire, ne garantit pas qu'il accomplira correctement cette tâche dans le futur. Pour lui c'est là même qu'intervient la notion de compétences qu'il définit au sens le plus ordinaire du mot comme « *une disposition interne d'un sujet qui lui permet d'accomplir un type d'actions aussi bien maintenant que dans l'avenir* ».

Afin de clarifier la notion de compétences, REY propose un regroupement des énoncés proposés ; il propose deux catégories :

Tableau 5 - Catégories d'énoncés de compétences (*ibid*)

Catégories d'énoncés	Exemples
« Énoncés qui renvoient à des tâches automatisables »	<i>Effectuer une multiplication, tracer des figures simples, mesurer une longueur, un angle, ou une durée, accorder le verbe avec le sujet dans une phrase, conjuguer, calculer des pourcentages, etc.</i>
<i>Énoncés qui renvoient à des tâches qui ne sont pas automatisables, parce que chacune a, à chaque fois, quelque chose d'original et de singulier</i>	<i>Écrire un texte en tenant compte du destinataire et de l'effet recherché, interpréter un tableau de nombres, un graphique, ou un diagramme, choisir l'opération qui convient au traitement de la situation étudiée, mobiliser ses connaissances pour donner du sens à l'actualité, etc. »</i>

REY revient ainsi sur la relation complexe entre compétences et évaluation en redéfinissant la compétence comme « *la capacité à choisir et à combiner plusieurs procédures et connaissances pour répondre à une situation relativement originale en confrontant les élèves à des*

tâches inédites et complexes ». Or, l'évaluation est censée d'après lui comporter plusieurs questions représentatives du domaine étudié. D'où une relation complexe.

Pour JONNAERT (2014), en complément des propos de REY, la compétence vit une sorte de cheminement au sein du système éducatif malgré de nombreuses questions suscitées. Il évoque le fait que l'évaluation par compétences permet d'obtenir des résultats remarquables. Il appuie ses propos par deux types de données :

Tableau 6 - Étude approche par compétences (ibid)

Types de données	Résultats obtenus
<i>« La nécessité de contextualiser les contenus des apprentissages »</i>	<i>Par la contextualisation des contenus d'apprentissage dans des situations, les élèves peuvent construire le sens des savoirs scolaires et renforcer la maîtrise.</i>
<i>L'évaluation des acquis par un groupe d'élève ayant vécu toute leur scolarité sous la gouverne d'approche par compétences</i>	<i>Les performances des élèves sont supérieures à celles des élèves du même âge ayant vécu un cursus classique. »</i>

Par ces éléments JONNAERT démontre bien l'efficacité de l'évaluation par compétences au sein du milieu scolaire. Il explique en effet que l'approche par compétences permet une évaluation plus pertinente et plus détaillée des acquis des élèves. Il est ainsi plus simple de comprendre les difficultés rencontrées par l'élève pour l'aider à les corriger.

3.2.2 En milieu professionnel

En lien avec les parcours de formation visé par ce mémoire, il est intéressant de discuter de l'évaluation au sein du milieu professionnelle dans lequel les étudiants se retrouveront dans un futur proche et dans lequel ils se retrouvent déjà lors des périodes de stage en entreprise. L'évaluation scolaire est donc pour les élèves et étudiants un premier pas vers l'évaluation professionnelle.

LOARER (2014), évoque au sein du milieu professionnel, tout comme au sein du milieu scolaire, une relation complexe entre l'évaluation et la compétence. Elle dit notamment que la compétence est aujourd'hui une « nouvelle base de gestion des ressources humaines dans les organisations et que diverses pratiques d'évaluation en découlent ». Selon LOARER, la compétence joue aujourd'hui le rôle de variable pour les décisions de gestion du personnel, de

recrutement et de rémunération. Elle joue un rôle de référence pour l'employeur pour en quelque sorte juger le personnel en l'évaluant par le biais d'objectifs et de critères. LOARER propose, pour évaluer les compétences, de structurer l'analyse de l'évaluation des compétences professionnelles selon cinq critères essentiels :

Tableau 7 - Critères pour l'analyse des situations d'évaluation des compétences professionnelles (*ibid*)

« Dans quel objectif ?		<i>Recrutement, mobilité, rémunération</i>
Centration ?	<i>Sur le travail</i>	<i>Taches, postes, responsabilités</i>
	<i>Sur la personne</i>	<i>Capacités, connaissances, comportements</i>
Comment ?	<i>Basée sur déclarations/ avis</i>	<i>Par questionnaire, entretiens libres, entretiens structurés, en s'appuyant sur listes de compétences, en s'appuyant sur un référentiel</i>
	<i>Basée sur observations</i>	<i>En situation de travail, en situation de simulation, en situation de tests</i>
Par qui ?	<i>Par autrui</i>	<i>Une ou plusieurs personnes ?, de quel statut ?, de quelle expertise du domaine ?, de quelle expertise de l'évaluation ?</i>
	<i>Par soi-même</i>	<i>Seul, aidé par d'autres</i>
Pour qui ?	<i>Pour autrui</i>	<i>Destinataire externe</i>
	<i>Pour soi-même</i>	<i>Meilleure connaissance de soi »</i>

Nous pouvons ainsi remarquer une certaine similitude avec de nombreux critères évoqués précédemment pour l'évaluation au sein du milieu scolaire et nous rendre compte que tout au long de son cursus l'évaluation de l'élève, de l'étudiant puis du professionnel, évolue afin de s'adapter peu à peu à son niveau de compétences qui évolue lui aussi.

BOYER (2014), en complément des propos de LOARER, dit que « les outils d'évaluation des compétences varient selon la finalité de l'évaluation et les compétences évaluées ». Il existe selon lui, une multitude d'outils qui peuvent provenir de l'entreprise elle-même ou de distributeurs

externes. Pour lui, il est indispensable pour évaluer de connaître parfaitement les composantes d'une compétence ainsi que ses particularités. Pour être valide, l'évaluation « exige de la rigueur et de la créativité », selon ses dires, il est donc important de réaliser un travail important en amont qui permettra donc d'évaluer son personnel tout en répondant aux contraintes et limites inhérentes aux demandes des clients. Chaque évaluation doit donc, selon BOYER, être particulière et personnalisée.

3.3 Évaluation et sociologie

Comme évoqué précédemment, l'évaluation au sein de l'institution dispose d'une dimension sociale importante. La place de chacun est la plupart du temps liée à la reconnaissance de compétences évaluées par l'institution scolaire. C'est ce que nous allons tenter de démontrer ici.

3.3.1 L'effet du statut social de l'élève sur le statut scolaire

Selon MERLE (1998, p. 18), les enseignants tentent en permanence de connaître le statut social de l'élève, en commençant par le non-respect de l'anonymat. L'élève serait dès sa rentrée, évalué et jugé par exemple lorsqu'ils remplissent des fiches d'informations sur lesquelles sont demandées le cursus scolaire et l'origine sociale. MERLE relève donc la problématique de l'anonymat des élèves en situation d'évaluation. Même s'il en évoque quelques limites, pour lui cela permettrait de ne pas prendre en compte le statut social et de ne juger donc que sur le statut scolaire de l'élève.

Françoise CROS (2001, p. 9), évoque d'ailleurs en complément des propos de MERLE que depuis le XIX^{ème} siècle, le statut social joue un rôle fondamental dans la place de l'élève à l'école. Elle dit « *il y avait les enfants d'agriculteurs qui allaient peu à l'école, ils y allaient surtout l'hiver car on n'avait pas besoin d'eux pour les travaux de champs. Il y avait les fils de gens plus aisés qui allaient à l'école plus longtemps pour apprendre à gouverner le pays* ».

3.3.2 L'effet du statut scolaire sur l'évaluation

Le statut scolaire aurait selon MERLE (1998, p. 19) un impact sur l'évaluation des performances écrite. Selon une expérience menée par J.-J. BONNIOL, J.-P. CAVERNI ET G.

NOIZET⁷, une classe ayant une bonne réputation au sein d'un établissement serait privilégiée lors de la correction des copies par rapport à une autre classe de même niveau mais avec une réputation beaucoup moins bonne. L'enseignant prendrait en compte la représentation du niveau des élèves qui serait lui-même dépendant du statut scolaire, en l'occurrence du type de classe et de sa réputation.

GUILLON (2004, p. 91) parle lui aussi de l'importance de l'individualisation de l'évaluation. Il évoque tout comme MERLE l'importance de ne pas prendre en compte d'autres paramètres en compte que ceux de l'évaluation. Il dit que *« l'enfant ne doit pas être connu et reconnu, il ne doit pas être noyé dans un groupe anonyme afin de ne pas amoindrir la liaison élève-enseignant à cause de l'interférence du groupe »*.



En conclusion sur ce chapitre, nous pouvons remarquer que l'évaluation est belle et bien omniprésente mais peu différencier fortement en fonction du contexte dans lequel elle est effectuée ; et cela tant dans des contextes professionnels et institutionnels que des contextes sociaux. Il reste néanmoins important, malgré des contextes différents, de comprendre les impacts de ces évaluations sur les différents acteurs qui l'animent.

⁷ Cités par MERLE (1998)

Chapitre 4 - Évaluation et notation, quels impacts sur les acteurs ?

L'évaluation, quelle que soit sa forme, nécessite l'intervention de plusieurs acteurs qui la vivent de différentes façons. L'impact de l'évaluation et de la notation dans le cas d'une évaluation sommative, n'est pas à négliger. Nous allons ainsi aborder les aspects positifs et négatifs de l'évaluation dans ce chapitre.

4.1 La notation du côté des élèves

4.1.1 Pression scolaire et impacts négatifs

Les acteurs principaux de l'évaluation sont les élèves. Parfois, l'évaluation peut être mal vécue par certains et avoir un impact non négligeable sur la scolarité de l'élève.

Nous pouvons citer MAULINI (2012) : « *Et au-delà des notes, la croyance que plus le sentiment d'incompétence est clairement installé, mieux l'élève pourra réagir et donc progresser, semble également infirmée* ». Selon lui, l'évaluation donne actuellement un sentiment d'infériorité à l'élève qui la subit et cela le pousserait à réagir. Pour MAULINI l'évaluation ne devrait pas installer un sentiment d'incompétence mais plutôt un sentiment de motivation quant au manque de connaissance à combler sans la nécessité de passer par ce sentiment d'incompétence.

L'évaluation dans l'esprit des enseignants doit donc conserver comme objectif principal la formation de l'élève même lors d'une évaluation notée ; la notation ne doit pas empêcher la formation. Une pression trop forte peut engendrer un dégoût de l'élève qui pourra amener à un éventuel décrochage scolaire et une perte de motivation. GIMONNET (2007, p. 19) dit d'ailleurs qu'il existe un lien de causalité entre évaluation et échec scolaire à travers de nombreux enjeux, notamment sociaux, au sein de l'institution scolaire.

4.1.2 L'évaluation, un outil de motivation des élèves

L'évaluation doit en effet rester pédagogique et conserver un aspect motivant pour l'élève et non une dimension de sanction.

Il est vrai que la question est depuis de nombreuses années dans les esprits des différents acteurs de la notation. Depuis l'époque de la punition ou de la tape sur les doigts

avec la règle en fer, les méthodes ont évolué et tentent de faire ressortir l'aspect pédagogique et motivant de l'évaluation (*ibid*, p 14).

L'annexe de la loi du 8 juillet 2013 dite de refondation de l'école de la république invite à : « faire évoluer les modalités d'évaluation et de notation des élèves », pour « éviter une notation-sanction à faible valeur pédagogique »⁸. Le but est donc bien de motiver l'élève et non de le sanctionner.

4.2 La notation du côté des enseignants

4.2.1 Don de notes et sentiment de pouvoir en classe

L'enseignant se doit de conserver sa place et de ne pas se sentir supérieur parce qu'il détient le pouvoir d'attribuer des notes.

L'évaluation pour un enseignant devient omniprésente dans l'ensemble des notions qu'il doit aborder. Il se sent en vigilance permanente vis-à-vis des propos et des réponses des élèves mais également vis-à-vis de leur comportement. L'enseignant devient une sorte de juge et se donne l'obligation de distinguer les bons des mauvais élèves et de les récompenser ou de les punir en fonction (VOGLER, 1996, p. 20 et 23).

GIMONNET (2007, p. 15) dit qu' « Évaluer, en matière scolaire, c'est chercher à tout savoir sur l'autre, alors que celui-ci ne saura jamais vraiment grand-chose de son « juge ». ». Il pense donc également que le pouvoir de juge ne va que dans un seul sens et que l'enseignant devient sans s'en rendre compte le juge de ses élèves qu'il tente de connaître et de déchiffrer par tous les moyens en ne laissant aucun d'eux le connaître lui.

Ainsi le sentiment de pouvoir vis-à-vis de l'évaluation doit être contrôlé en permanence.

4.2.2 Hiérarchisation des élèves dans l'esprit de l'enseignant

L'enseignant a parfois tendance à hiérarchiser ses élèves selon les résultats qu'ils obtiennent à leur évaluation.

Et c'est dans cette action qu'il est difficile de conserver une impartialité vis-à-vis des élèves en ne privilégiant aucunement un élève plutôt qu'un autre. Il nous faut mettre en

⁸ Ministère de l'Éducation nationale. *La refondation de l'école de la République* [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/y943yuxo>. (Consulté le 05-11-2017)

avant la notion d'égalité en classe qui est une notion fondamentale de l'éducation et de la République Française⁹.

L'évaluation ne doit donc en aucun cas devenir un outil de différenciation des élèves mais bel et bien un outil permettant d'amener chacun d'entre eux au même résultat : l'obtention du diplôme préparé.

4.2.3 Remise en cause et adaptation de l'évaluation

Lors de l'évaluation il est important de reprendre en compte l'évolution du monde dans lequel nous évoluons en fonction de la filière dans laquelle nous enseignons. FIGARI (2001, P 316) évoque l'importance de la sociologie dans les questions permettant de repenser l'activité évaluative. Chaque phénomène de société peut avoir un impact sur les méthodes d'évaluation. Les questions posées et les réponses attendues lors d'une évaluation doivent être en accord avec la société actuelle et son évolution. D'où la nécessité d'une veille et d'une adaptation permanente permettant de rester en cohérence avec le monde actuel.

Il est donc important de remettre en permanence en cause nos évaluations afin de ne pas nous installer dans une certaine routine qui nuirait à la qualité de notre enseignement et de ce fait à la crédibilité de notre évaluation.



Nous pouvons ainsi nous rendre compte que l'évaluation doit être prise en considération et doit être utilisée avec précaution afin de ne pas impacter négativement les acteurs qui l'utilisent ou la subissent. Les acteurs évoluent au cours du temps et l'évaluation doit ainsi faire de même pour rester pertinente.

⁹ CHOLEY Fabien. *Tronc commun*. Cours de Master 1 MEEFHR, section STS, ESPE de Toulouse, 2017.

Conclusion de la première partie et problématisation

Afin de conclure sur l'évaluation dans l'enseignement, nous pouvons remarquer qu'à travers les différents écrits étudiés, de nombreuses divergences émergent avec des points de vue variables.

Néanmoins, l'axe principal reste celui de l'élève qui doit voir l'évaluation comme une phase positive de son apprentissage, et pour arriver à atteindre ces objectifs, les différents acteurs influençant le ressenti de l'évaluation se doivent de prendre en compte l'évolution de la société.

La mise en pratique de l'évaluation dans une classe peut ainsi prendre de nombreuses formes tant orales qu'écrites, et peut aboutir ou non à une notation de l'élève. Il est vrai que la notation dans l'évaluation n'est plus systématique et vise aujourd'hui à mettre en avant les lacunes afin de les combler, plutôt qu'à accuser l'élève d'une quelconque faute qui le frustrera pour la suite de son parcours de formation.

En effet, malgré une évolution certaine de l'évaluation depuis de nombreuses années, avec l'apparition notamment de différentes formes évaluatives en fonction du but recherché par l'enseignant, il est important de continuer de prendre en compte en permanence l'évolution et la diversité du public auquel nous faisons face. La société actuelle ne cesse d'avancer et cela se ressent notamment avec l'arrivée de nouvelles technologies qui peu à peu s'intègrent dans les méthodes d'évaluation du XXIème siècle. D'où la nécessité d'une veille technologique permettant de limiter la monotonie tant pour les élèves que pour les enseignants ; la remise en cause doit être constante.

Enfin, après cette étude, nous pouvons remarquer que l'évaluation a fait un long chemin durant ces nombreuses années mais qu'il reste évidemment des possibilités d'évolution qui apparaîtront en fonction de celles de la société actuelle et future.

À la suite de la lecture des différents ouvrages et de la rédaction de cette revue de littérature, nous sommes en droit de nous poser diverses questions qui seront le fil conducteur de la deuxième partie de ce mémoire.

En effet, l'évaluation et son application paraissent complexe pour les différents acteurs qui l'animent. Mais une autre problématique se présente à nous, le fait de savoir quels sont les impacts de l'évaluation sommative sur les acteurs de l'évaluation dans un contexte d'enseignement et d'apprentissage en cours de travaux pratiques en restaurant ?

En quoi évaluer les élèves peut engendrer un impact positif ou négatif sur eux à la suite de la notation ? Comment interprètent-ils la note qu'ils obtiennent ? L'une des questions à se poser serait donc : quel est l'impact de l'évaluation sommative pour l'élève, l'étudiant en cours de TP restaurant ?

Mais également, en quoi est-ce qu'évaluer peut engendrer un impact positif ou négatif sur l'enseignant qui évalue ? Que ressent-il lors de l'évaluation sommative en cours de restaurant ? L'une des questions à se poser serait donc : quel est l'impact de l'évaluation sommative pour l'enseignant en cours de TP restaurant ?

C'est ainsi à l'ensemble de ces éléments que nous tenterons de répondre dans la partie suivante de ce mémoire par le biais d'une étude empirique.

Partie 2 - Étude empirique

Introduction

À la suite de la revue de littérature proposée en amont, nous allons maintenant pouvoir mener une étude empirique, soit une étude de terrain permettant de nous focaliser sur l'évaluation sommative en cours de TP restaurant et nous permettant ainsi de répondre à notre problématique.

Nous allons dans un premier temps vous présenter la méthodologie adoptée pour mener cette étude empirique. Celle-ci se divisera en deux temps, tout d'abord nous vous présenterons la méthodologie adoptée pour mener un entretien semi-directif avec une enseignante certifiée exerçant dans un établissement publique local d'enseignement, puis nous vous présenterons la méthodologie adoptée pour administrer un questionnaire auprès d'élèves et étudiants.

Nous vous présenterons ensuite les résultats obtenus que nous aurons traités selon la méthodologie évoquée en amont avant d'enfin pouvoir vous en proposer une analyse permettant de tirer diverses conclusions sur la pratique de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant ainsi que sur l'impact sur les différents acteurs qui la pratiquent et la subissent.

Chapitre 1 - Méthodologie

Ce chapitre consiste à présenter les différents outils utilisés pour répondre aux questions de recherche évoquées. Nous avons fait le choix de diviser notre étude par le biais de deux outils permettant d'interroger deux publics distincts afin d'être en mesure de différencier l'impact de l'évaluation sommative sur l'enseignant et sur les élèves et étudiants.

Nous évoquerons dans un premier temps les moyens sollicités pour récolter les informations pour ensuite présenter la méthodologie retenue afin de traiter les données recueillies.

1.1 Instrumentation

L'instrumentation est le dispositif de collecte de données mis en place dans une recherche pour conserver les traces à analyser. Il s'agit de la démarche qui « *implique la construction d'instruments, c'est-à-dire de systèmes d'inscription qui permettent l'enregistrement de traces* » (VAN DER MAREN, 1996, p. 193).

1.1.1 Entretien enseignant

Afin de comprendre les impacts de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, il nous était important de prendre le temps d'interroger un enseignant certifié en sciences et technologies des services afin de comprendre ses pratiques concernant l'évaluation sommative en cours de TP restaurant mais également et surtout l'impact que celle-ci peut avoir sur les élèves et l'enseignant.

L'établissement dans lequel notre étude empirique se déroule ne disposant que d'un seul enseignant certifié en sciences et technologies des services, l'entretien semi-directif proposé a été organisé en présence de Camille¹⁰, enseignante certifiée en charge des classes de première et terminale baccalauréat sciences et technologies en hôtellerie-restauration ; ainsi que de la classe de première année de brevet de technicien supérieur management en hôtellerie-restauration.

Après le rendez-vous organisé avec Camille, nous avons eu l'opportunité de nous rejoindre dans la salle 003 afin de nous entretenir. Le sujet de l'entretien n'a en aucun cas

¹⁰ Le prénom de l'enseignant a été changé pour conserver l'anonymat de l'étude

été dévoilé en amont à Camille, cela dans le but de conserver une objectivité maximale quant aux réponses fournies.

Notre entretien s'est organisé de façon semi-directive, c'est-à-dire que l'intervieweur avait une attitude de compréhension et d'écoute tout en laissant la parole libre au répondant. Un guide d'entretien (cf. Annexe A, p. 79) avait été élaboré en amont, avec l'aide du directeur de mémoire, afin de conserver un fil conducteur en lien avec la revue de littérature présentée en première partie de ce mémoire.

L'entretien s'est organisé de la façon suivante :

- Une phase d'introduction permettant de mettre à l'aise le répondant par le biais d'une question libre en lien avec le sujet à travailler : « *Pourriez-vous me raconter votre dernier TP restaurant ?* ».
- Une phase de centrage du sujet qui a pour objectif d'amorcer plus en détail le sujet de l'entretien par le biais d'une question précise contextualisée : « *Vous êtes en cours de TP restaurant, tout se passe bien pour le moment et vous vous apprêtez à évaluer de façon sommative vos élèves. Que ressentez-vous à ce moment du cours, lorsque vous évaluez vos élèves ? Quel est selon vous l'impact de cette évaluation sommative sur vous et vos élèves ?* ».
- Une phase d'approfondissement pendant laquelle nous allons écouter attentivement les éléments évoqués par le répondant et pendant laquelle nous allons éventuellement relancer le répondant par le biais de questions prévues en amont qui visent à traiter l'ensemble des éléments souhaités par l'intervieweur en lien avec la revue de littérature. En aucun cas, l'intervieweur ne prend parti sur les réponses données, il reste entièrement neutre face aux éléments évoqués.
- Une phase de conclusion permettant de remercier le répondant pour son temps et ses réponses.

1.1.2 Questionnaire élèves

Une fois le point de vue de l'enseignant évoqué, il était important pour nous de recueillir l'opinion des élèves et étudiants concernant l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant.

Afin de conserver une cohérence et une objectivité totale dans les réponses fournies, nous avons fait le choix de ne pas interroger les élèves et étudiants de l'auteur de ce mémoire. Nous avons donc questionné les élèves et étudiants de l'enseignante interviewée lors de l'entretien semi-directif, soit les élèves de première et terminale baccalauréat sciences et technologies en hôtellerie-restauration ainsi que les étudiants de première année de brevet de technicien supérieur management en hôtellerie-restauration. L'échantillon était donc composé de la façon suivante :

- quatre élèves de ISTHR¹¹ ;
- treize élèves de TSTHR ;
- neuf étudiants de IBTSMHR¹².

Le questionnaire a été créé en ligne via google forms (cf. Annexe B, p. 80) ; une fois le questionnaire élaboré, celui-ci a dans un premier temps été testé afin de vérifier la clarté des questions posées ainsi que le bon fonctionnement du questionnaire en ligne. Il a ensuite été transmis aux élèves et étudiants lors de leurs cours afin qu'ils puissent le réaliser sous le contrôle de leur enseignant.

1.2 Traitement des données

1.2.1 L'entretien enseignant

Les données recueillies auprès de Camille seront étudiées dans le détail afin de pouvoir les rapprocher de la revue de presse présentée en première partie du mémoire.

Pour traiter ces données, nous avons dans un premier temps retranscrit les propos recueillis (cf. Annexe C, p. 84) pour ensuite analyser les propos et les pratiques évoquées

¹¹ Pour faciliter la lecture, nous proposons l'acronyme STHR pour évoquer la section sciences et technologies en hôtellerie-restauration.

¹² Pour faciliter la lecture, nous proposons l'acronyme BTSMHR pour évoquer la section brevet de technicien supérieur management en hôtellerie-restauration.

par l'interrogée. Les différentes informations ont été regroupées par type d'impact afin d'être en mesure de rédiger un compte-rendu cohérent permettant de répondre aux différentes interrogations posées en amont.

Les différentes réponses apportées permettront de faire ressortir l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant sur l'enseignant et les élèves du point de vue du professeur.

Cela nous permettra ainsi de comprendre divers phénomènes :

- La position de l'enseignant lors de l'évaluation en cours de TP restaurant, en lien avec les travaux de VOGLER (1996, p. 20 et 23) et de GIMONNET (2007, p. 15).
- La hiérarchisation et le classement des élèves par l'enseignant lors de l'évaluation en lien avec les propos de Fabien CHOLEY¹³.
- Le symbole de punition ou de récompense et son impact lors de l'évaluation sommative en lien avec les travaux de MAULINI (2012).
- La prise en compte de l'évolution de la société et du milieu social des élèves et étudiants lors de l'évaluation en lien avec les travaux de MERLE (1998, p. 18), de CROS (2001, p. 9), de GUILLON (2004, p. 91) et de FIGARI (2001, p. 316).

1.2.2 Le questionnaire élèves

Les éléments recueillis par le biais du questionnaire en ligne feront l'objet d'une étude statistique permettant de confronter les différentes réponses reçues et d'appuyer les résultats obtenus.

Pour cette étude nous récupérerons dans un premier temps les données reçues via google forms en exportant les résultats au format excel. En fonction des réponses obtenues, nous pourrons réaliser des tableaux croisés dynamiques qui permettront de mettre en avant différents comportements et impacts en fonction des interrogés. Nous pourrons ainsi comprendre comment l'évaluation sommative en cours de TP restaurant est vécue par les élèves et étudiants.

¹³ CHOLEY Fabien. *Tronc commun*. Cours de Master 1 MEEFHR, section STS, ESPE de Toulouse, 2017.

Les réponses apportées permettront de traiter les éléments suivants :

- La notion de bonne ou de mauvaise note lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant en lien avec les travaux de MAULINI (2012).
- L'élève et sa comparaison à ses camarades, et donc le sentiment d'infériorité face à l'évaluation en lien avec les travaux de MAULINI (2012) et de GIMONNET (2007, p. 19).
- L'importance du commentaire et de l'explication de la note par l'enseignant pour la compréhension de l'évaluation par l'élève en lien avec les travaux de MAULINI (2012) et de GIMONNET (2007, p. 19).



En conclusion, nous pouvons remarquer qu'en accord avec les éléments évoqués dans la revue de littérature présentée en première partie de ce mémoire, différents outils ont été utilisés pour mener à bien cette étude empirique. Les moyens utilisés ainsi que la méthodologie de traitement des données étant présentées, nous pouvons maintenant nous intéresser aux différents résultats obtenus.

Chapitre 2 - Résultats de l'étude empirique

Les différents outils utilisés nous ont permis d'obtenir de nombreux résultats qu'il sera intéressant d'exploiter tout au long de la rédaction de ce chapitre. Nous vous présenterons donc dans un premier temps les résultats obtenus pour l'entretien semi-directif réalisé avec l'enseignant interrogé, puis pour le questionnaire destiné aux élèves, pour dans un second temps vous en proposer une analyse détaillée.

2.1 Présentation des résultats

2.1.1 L'entretien semi-directif enseignant

2.1.1.1 L'évaluation sommative pour l'enseignant interrogé, méthodologie et application

Dans un premier temps, Camille a expliqué le déroulement d'un de ses cours de TP restaurant tout en évoquant, bien évidemment, la partie évaluation.

Il s'avère que pour des raisons d'effectif réduit et de qualité de service, Camille n'a malheureusement pas pu évaluer de façon précise ses élèves, c'est-à-dire qu'elle n'a pas eu le temps pour suivre une grille d'évaluation avec des critères définis en amont. Nous remarquons donc ici la difficulté d'évaluer en cours de TP restaurant, l'aspect professionnel et donc la satisfaction de la clientèle lors du service, prenant souvent le dessus sur l'aspect pédagogique des choses dans un restaurant d'application en milieu scolaire.

Des lignes 15 à 34, Camille évoque sa méthodologie de notation avec notamment, deux notes sur 20 points à chaque TP pour chaque élève. Une note de préparation via un livret donné en début d'année et visant à aider l'élève à connaître son menu et les éléments qui le composent, un travail qu'elle qualifie en ligne 17 de « *lourd* ». La deuxième note évoquée, est quant à elle prévue sous forme de différents critères fixés en amont à l'aide d'objectifs pédagogiques ; note qu'elle n'a pas pu mettre pour le TP évoqué lors de l'entretien. Camille, nous annonce donc qu'elle donne pour ce cours « *une note arbitraire qui sera une bonne note* » (ligne 30) en raison de l'investissement des élèves et de leur tenue. Le but est donc ici de récompenser les élèves et surtout de ne pas les pénaliser en leur donnant une note qui ne sera pas réellement justifiée précisément par le biais de critères définis en amont du cours de TP restaurant.

2.1.1.2 L'enseignant juge de ses élèves par le biais de la notation

Nous avons pu nous intéresser de plus près à l'impact de l'évaluation sur les élèves et l'enseignant. L'enseignant parle notamment du fait que la note tient énormément à cœur aux élèves. Il s'avère que Camille, sans s'en rendre compte, associe directement l'impact de l'évaluation sur les élèves à la note qui leur est donnée. Elle évoque d'ailleurs l'impact sur leur moyenne dans le but de les aider, les notes en cours de TP étant souvent des bonnes notes. Selon, elle, les élèves préfèrent être évalués en cours de TP restaurant et trouvent cela plus motivant que des « *cours à apprendre par cœur ou faire des analyses de document* » (ligne 49) ; ils s'investissent davantage.

Concernant la position de juge lors de l'évaluation, Camille s'associe à un juge lors d'une évaluation réalisée par le biais d'une grille d'évaluation précise avec des critères objectifs. Néanmoins, la notion de jugement semble lui rester floue et lui paraît subjective, pour elle, le verbe « *juger* » pourrait s'associer au verbe « *mesurer* » (ligne 55).

2.1.1.3 La notion de pouvoir chez l'enseignant

Ensuite, la notion de pouvoir lors de la notation en cours de TP restaurant paraît floue pour Camille, elle annonce en effet qu'elle a le pouvoir de remonter la moyenne mais ne voit pas d'autre alternative. Nous avons, sans orienter l'entretien, réexpliqué la notion de pouvoir à Camille en l'associant à la notion de supériorité face à l'élève lors de l'évaluation. Selon elle, exercer un pouvoir de supériorité n'est « *pas du tout l'objectif* » (ligne 120), l'évaluation doit conserver pour seul objectif « *de faire apprendre des choses* » (ligne 121), en aucun cas elle ne doit exercer une pression sur les élèves. Pour l'enseignant, il est important d'annoncer en début de TP sur quoi les élèves seront évalués pour justement éviter cette notion de supériorité et de pouvoir. Néanmoins, elle évoque le fait que parfois les élèves, dans le but d'avoir une bonne note peuvent être « *soumis* » (ligne 129), et c'est alors à l'enseignant de ne pas prendre en compte cette soumission et de conserver ses critères objectifs définis à l'avance.

2.1.1.4 Bonne ou mauvaise note, quels impacts sur les élèves ?

En lien avec la bonne et la mauvaise note, il a été demandé à Camille dans quelle mesure une mauvaise note est-elle une punition et une bonne note une récompense ? Selon elle, cela dépendrait du caractère de l'élève et elle propose une division en deux groupes, ceux pour qui la mauvaise note est une punition et ceux pour qui une mauvaise note est une source de motivation pour la suite. Elle évoque également le fait que les mauvaises notes en cours de TP restaurant sont assez rares, elle dit même « *il n'y a jamais de mauvaises notes* » (ligne 80), et elle l'explique par le fait que sur 20 points, 10 sont attribués sur la tenue et le comportement, et qu'en général, il n'y a pas de problème vis-à-vis du respect de ces critères. Concernant la récompense en lien avec la bonne note, Camille ne pense pas que cela soit réellement une récompense, elle évoque le contentement des élèves et arrive rapidement sur la satisfaction des parents et dit que cela est plus une récompense pour ceux-ci plutôt que pour l'élève directement. Selon elle, cela récompenserait les parents qui de ce fait récompenseront leurs enfants une fois à la maison par le biais de félicitations.

2.1.1.5 La prise en compte du milieu social pour une évaluation individualisée

Camille annonce ne pas prendre en compte le milieu social de l'élève lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant. En effet, même si elle connaît ses élèves et le milieu social dans lequel ils vivent et les éventuelles difficultés qu'ils peuvent rencontrer en dehors de l'école, Camille ne fait pas d'évaluation personnalisée. Elle tente de conserver les mêmes critères pour l'ensemble des élèves et évoque le fait que tous viennent pratiquement du même milieu social malgré quelques difficultés personnelles pour certains.

2.1.1.6 Classement et hiérarchisation des élèves par l'enseignant, comment l'éviter ?

Concernant le classement et la hiérarchisation des élèves lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, Camille évoque rapidement le fait que les élèves le font entre eux (ligne 60) et évoque de ce fait la comparaison constante entre camarades. En revanche, sur le point de la hiérarchisation des élèves par l'enseignant, l'enseignante nous dit qu'elle ne le fait pas même si le livret qu'elle demande de remplir en amont classe forcément de façon implicite les élèves et qu'elle ressent de la satisfaction lorsque « *c'est pas un très bon élève* »

(ligne 62) et que celui-ci obtient une bonne note. Le classement et la hiérarchisation sont donc bien présents. Cette notion de hiérarchisation apparaît comme « *très dur* » pour les élèves selon Camille, car cela ne serait pas l'objectif de l'école publique. Elle dit néanmoins qu'il est vrai que ce sont souvent les mêmes élèves qui ont de bonnes ou de mauvaises notes. Mais selon l'enseignante, des critères objectifs permettant de justifier la note semblerait limiter cette hiérarchisation car les élèves connaîtraient les raisons de la note obtenue (lignes 70 à 72).

2.1.1.7 L'enseignant, contrôleur de l'impact de l'évaluation

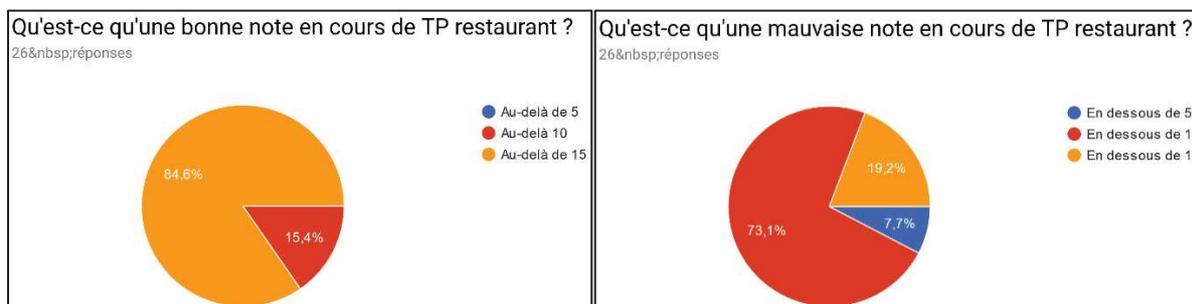
Enfin, il a été demandé à Camille quelles précautions elle pourrait prendre pour limiter l'impact positif ou négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant. Ses réponses furent diverses, elle évoque tout d'abord le fait de rappeler à l'élève que l'évaluation n'est pas une punition et que le but n'est pas de faire plaisir à qui que ce soit mais plutôt de faire progresser, l'évaluation doit rester « *un outil pédagogique* » (lignes 137-138). Elle évoque également l'importance de la justification de la note à l'élève. Si l'élève comprend pourquoi il a obtenu une mauvaise note, alors l'impact négatif serait limité. Concernant l'impact positif, Camille ne souhaite pas le limiter, au contraire, pour elle le contentement des élèves reste important, elle souhaiterait d'ailleurs si cela était possible n'avoir qu'un impact positif, cela serait pour elle la perfection.

2.1.2 Le questionnaire élèves

Une fois les réponses reçues, différentes réactions ont pu être relevées. Nous avons ainsi pu constater que 84,6 % des répondants jugent l'évaluation en cours de TP restaurant importante. Les élèves et étudiants ayant répondu au questionnaire prendrait à 80,8 % l'évaluation comme un outil permettant de savoir où ils en sont, le second résultat visant directement l'enseignant afin qu'ils puissent positionner l'élève au sein de sa matière.

2.1.2.1 Bonne et mauvaise note, l'impact de la note sur les élèves

Figure 1 - Bonne et mauvaise note (d'après les résultats google forms)



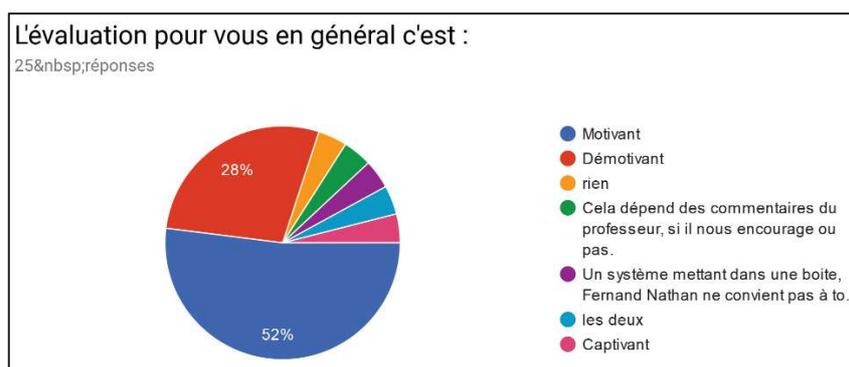
Pour les élèves et étudiants interrogés, la bonne note est estimée, pour 84,6 % d'entre eux, au-delà de 15/20 ; et pour 15,4 % au-delà de 10.

Quant à la mauvaise note, 73,16 % l'estiment en-dessous de 10/20 ; contre 19,2 % en-dessous de 15 ; et 7,7 % en-dessous de 5.

Une fois une mauvaise note obtenue, 53,8 % des interrogés se sentent incompetents et démotivés alors que 23,1 % se sentent motivés pour une prochaine réussite ; 11,5 % ressentent une indifférence totale vis-à-vis de la mauvaise note reçue.

L'impact est donc ici la hiérarchisation positive ou négative de l'élève selon la note obtenue. L'élève se focalise sur la note et se classe donc dans une catégorie.

Figure 2 - L'évaluation en général (d'après les résultats google forms)

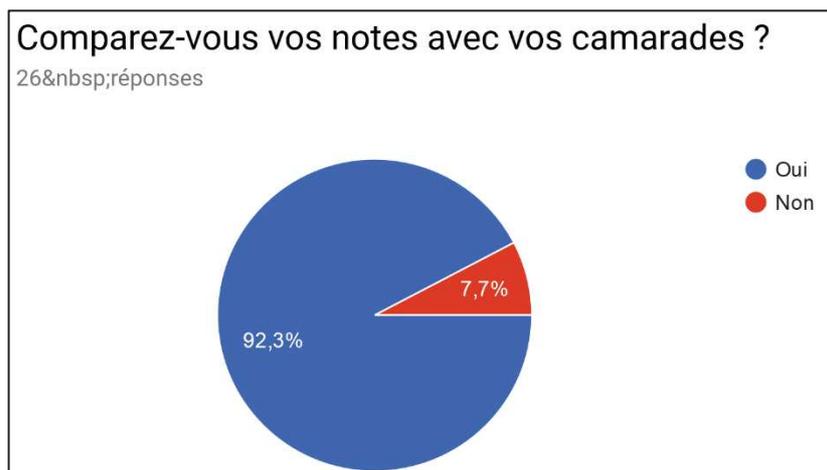


De façon plus générale, l'évaluation apparaît comme motivante pour 52 % des interrogés contre 28 % pour qui cela apparaît comme démotivant.

Néanmoins, des élèves qui reçoivent trop de mauvaises notes semblent pour 42,3 % des interrogés démotivés puisqu'ils pensent de ce fait arrêter de travailler car ils n'y arriveront jamais ; alors que 46,2 % ressentent une motivation plus importante pour obtenir leur diplôme.

2.1.2.2 L'impact de la comparaison entre camarades

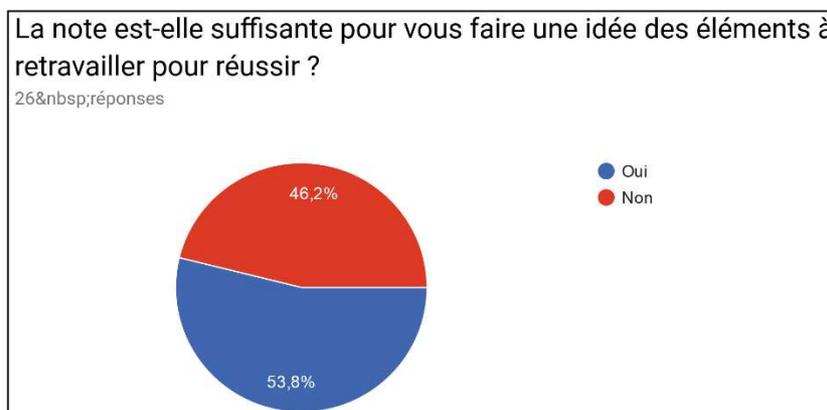
Figure 3 - Comparaison des notes entre camarades (d'après les résultats google forms)



La notion de comparaison ressort également fortement avec 92,3 % de répondants qui comparent leurs notes à celles de leurs camarades et parmi les répondants, 34,6 % se sentent inférieurs à leurs camarades et il en est de même pour ceux qui ressentent de la motivation à les battre lors de la prochaine évaluation. 19,2 % sont indifférents au fait d'obtenir une note inférieure à celle de leurs camarades.

2.1.2.3 L'évaluation, la note et l'importance de son explication

Figure 4 - Suffisance de la note (d'après les résultats google forms)



53,8 % des interrogés estiment que la note est suffisante pour se faire une idée des éléments à retravailler alors que 46,2 % pensent que cela ne suffit pas. Parmi l'ensemble des répondants, 48 % accordent plus d'importance aux commentaires et conseils donnés ; 12 % estiment que la note est plus importante et 40 % pensent que les deux éléments, la note et le commentaire, sont importants après une évaluation en cours de TP restaurant. De plus, 92,3 % jugent que le commentaire évoqué par l'enseignant après une note est important.

Enfin concernant la prise en compte des soucis et difficultés pour travailler et réussir ses évaluations, 57,7 % des répondants estiment que l'enseignant se doit de le prendre en compte lors de l'évaluation contre 26,9 % qui pensent le contraire.

2.2 Analyse des résultats de l'étude empirique

2.2.1 Analyse de l'entretien semi-directif

Concernant les différents éléments évoqués lors de l'entretien avec Camille, de nombreux éléments nous orientent quant à l'impact de l'évaluation sommative sur l'enseignant et l'élève.

2.2.1.1 L'évaluation source de motivation

L'évaluation sommative en cours de TP restaurant apparaît, selon l'enseignante interrogée, comme une source de motivation pour les élèves. Néanmoins, le travail à réaliser pour obtenir la note motivante est signalé par Camille comme conséquent et chronophage puisque cela demande beaucoup de travail à la maison, l'impact de cette évaluation reste donc plus ou moins mitigé pour l'élève. Il semblerait néanmoins que Camille tente, sans s'en rendre compte, de contrebalancer cet impact quelque peu négatif qu'est l'aspect chronophage d'une partie de son évaluation sommative en attribuant une seconde note qui elle permet très facilement d'obtenir une note supérieure à la moyenne par le biais du respect de critères simples. L'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant apparaît donc pour le moment régulier par la pratique de l'enseignant, cela serait à nous de mesurer cet impact afin de la réguler en faveur des élèves et d'arriver à un juste équilibre.

2.2.1.2 Jugement, pouvoir et hiérarchisation des élèves et étudiants

Camille lors de l'évaluation sommative s'associe en effet à un juge par le biais d'une grille d'évaluation précise rédigée par elle-même. Elle apparaît donc en effet comme la décideuse de l'attribution des points et s'affirme donc dans la position de juge. Camille n'étant enseignante que depuis quelques années, et s'associant d'ores et déjà à un juge mais tout en conservant de nombreuses interrogations à ce sujet, nous pourrions imaginer que la position de juge arrive peu à peu avec l'expérience, qu'un enseignant chevronné s'attribuerait plus facilement cette position du fait de son expérience et de ses connaissances en termes d'évaluation au sein de l'institution.

Le sentiment de pouvoir et donc de supériorité de l'enseignant lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant est, selon Camille, présent lorsque l'enseignant attribue la note puisque cela donne le pouvoir à l'enseignant d'augmenter ou non la moyenne de l'élève. En revanche, elle souligne le fait que l'évaluation ne doit pas apparaître comme un moyen de pression face aux élèves même si certains peuvent se soumettre à l'enseignant et à ses souhaits pour obtenir une bonne note. La notion de soumission est ici importante. Encore une fois, sans vraiment s'en rendre compte, l'enseignante interrogée, évoque le fait que les élèves sont sous l'emprise de l'enseignant qui a le pouvoir de changer les choses vis-à-vis de leurs notes, donc de leur moyenne, et donc de l'obtention de leur diplôme. L'enseignant se retrouve donc dans une situation délicate et difficile à gérer puisque même s'il ne souhaite pas être dans cette position de supériorité face aux élèves, l'institution l'y force quelque peu. L'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant est donc bien présent ici tant pour les élèves que l'enseignant et la position de personne supérieure ayant le pouvoir sur les élèves et leur avenir est difficile à éviter au sein du groupe classe en tant qu'enseignant.

Néanmoins pour rester sur l'impact sur l'enseignant, Camille dit ne pas classer les élèves mais se rend compte ensuite qu'elle le fait de façon implicite par le biais du travail demandé en amont du cours de TP restaurant. La hiérarchisation paraît ici comme presque inévitable. Le contentement qu'elle ressent lorsque qu'un élève qu'elle qualifie de « *pas très bon élève* » reçoit une bonne note grâce au travail réalisé, fait évidemment ressortir la hiérarchisation des élèves dans l'esprit de l'enseignant. Cette notion de classement serait donc instantanée et légèrement poussée par l'institution qui nous demande de donner des

notes qui vont forcément par la suite engendrer un classement et une hiérarchisation des élèves au sein de l'équipe pédagogique. L'enseignant serait contraint d'évaluer et donc de hiérarchiser.

2.2.1.3 L'évaluation, punition ou récompense ?

La notion de punition et de récompense vis-à-vis de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant apparaît pour Camille assez complexe et dépendrait selon elle du caractère de l'élève et qu'une mauvaise note par exemple peut apparaître comme une punition ou une source de motivation pour l'élève. L'enseignante se positionne ici comme la personne pouvant donner satisfaction aux élèves par le biais d'une bonne note puisqu'elle évoque le fait que les notes en cours de TP restaurant sont la plupart du temps des bonnes notes. Elle n'utilise en revanche pas le terme « récompense » pour les élèves mais plutôt le contentement des élèves ; Camille réserve la récompense pour les parents et évoque le fait que les élèves lui parlent du fait que les parents reçoivent les bonnes notes de leurs élèves comme une récompense. Nous pouvons donc dans ce cas identifier l'enseignant comme la personne pouvant récompenser les parents par le biais des élèves, les élèves seraient donc utilisés par l'enseignant pour satisfaire les parents. L'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant apparaîtrait donc ici comme inquiétant vis-à-vis des élèves puisque ceux-ci seraient utilisés et servirait de monnaie d'échange entre l'enseignant et les parents.

2.2.2 Analyse du questionnaire destiné aux élèves

2.2.2.1 L'évaluation, un élément important et motivant

Ce questionnaire envoyé à 26 personnes (quatre élèves de I STHR ; neuf étudiants de BTSMHRI et treize élèves de TSTHR) permet dans un premier temps de faire ressortir l'importance de l'évaluation pour les élèves et étudiants au cours de leur cursus scolaire.

En effet, sur les 26 élèves interrogés à la question « Pensez-vous qu'il est important d'être évalué en cours de TP restaurant ? », 22 interrogés sur 26 répondent positivement :

Tableau 8 - L'importance d'être évalué (création auteur d'après les résultats google forms)

Pensez-vous qu'il est important d'être évalué en cours de TP restaurant ?	Étiquettes de colonnes			Total général
	Je ne sais pas	Non	Oui	
Étiquettes de lignes				
1STHR			4	4
BTSMHR1		1	8	9
TSTHR	1	2	10	13
Total général	1	3	22	26

Nous pouvons ainsi voir que l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant se construit avant même d'évaluer à proprement dit l'élève ; cela pourrait même s'apparenter à une attente de sa part ; ne pas être évalué pourrait faire naître un sentiment de déception et d'inachevé pour l'élève.

Lorsque nous interrogeons ces 22 personnes sur les raisons qui font de cette évaluation un élément important, la notion de positionnement revient régulièrement. En effet, l'élève paraît ressentir un besoin de connaître les éléments à retravailler, et cela par le biais de l'évaluation. Plusieurs interrogés parlent même du fait que l'évaluation peut les aider à « améliorer leurs compétences » et voire même à « évoluer ». Sans elle, le progrès semble plus compliqué pour élèves et étudiants. L'évaluation apparaîtrait donc bien comme une source de motivation pour les élèves et étudiants.

2.2.2.2 La perception de l'évaluation chez nos élèves/étudiants

À la question « L'évaluation pour vous en général c'est... » ; seulement 13 interrogés qualifient l'évaluation comme un élément motivant ; alors que sept la qualifient comme un élément démotivant. Il faut donc ici se poser la question de l'intérêt de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant puisque l'impact négatif ressort plus particulièrement à travers les réponses à cette question. L'évaluation démotiverait les élèves et cela pourrait éventuellement s'expliquer par le fait que les élèves comparent leurs résultats et se sentent donc inférieurs à leurs camarades.

De plus, concernant la représentation de l'évaluation chez nos élèves et étudiants, la définition d'une bonne ou d'une mauvaise note est intéressante. En effet, 22 interrogés sur 26 estiment qu'une note au-delà de 15/20 est une bonne note ; alors que 19 d'entre eux estiment qu'une note en dessous de 10 est une mauvaise note. Il est ici intéressant de voir

qu'entre 10 et 15 la note paraît comme moyenne pour nos interrogés et que la hiérarchisation est donc bel et bien présente chez nos élèves et étudiants, ils se classent rapidement dans une catégorie d'élèves/étudiants par le biais de l'évaluation sommative.

2.2.2.3 L'évaluation, un élément de comparaison et de hiérarchisation

À la question « *Comparez-vous vos notes avec vos camarades* », 24 personnes sur 26 répondent positivement :

Tableau 9 - Comparaison des notes entre camarades (création auteur d'après les résultats google forms)

Comparez-vous vos notes avec vos camarades ?	Étiquettes de colonnes		Total général
	Non	Oui	
1STHR		4	4
BTSMHR1		9	9
TSTHR	2	11	13
Total général	2	24	26

Si nous mettons en corrélation les éléments évoqués en amont avec ceux présentés ci-dessus, nous pouvons en effet comprendre que l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant peut facilement apparaître comme négatif dès lors que la comparaison entre élèves dévalorise l'un d'entre eux.

Néanmoins, la comparaison peut également aider à la motivation, puisque toujours en accord avec les éléments présentés en amont, la comparaison des résultats de l'évaluation pourrait au sein de son impact négatif produire un impact positif par le biais d'une motivation à battre son camarade en obtenant une note supérieure lors de la prochaine évaluation.

Ces éléments sont de plus appuyés par les réponses obtenues lors du questionnaire puisque 34,6 % des interrogés ressentent de l'infériorité lorsqu'ils obtiennent une note inférieure à leur camarade et qu'exactement le même pourcentage, soit 34,6 %, ressentent de la motivation.

Ainsi, la hiérarchisation entre élèves et étudiants apparaît comme un exercice risqué à double tranchant. Un impact positif qui pousserait au travail dans un objectif de réussite ; et un impact négatif qui engendrerait une dévalorisation de soi.

Une question se pose alors quant au rôle de l'enseignant vis-à-vis de ces impacts. Comment l'enseignant peut-il limiter l'impact négatif de cette évaluation sommative ?

2.2.2.4 L'importance du commentaire lors de l'évaluation sommative

Nous avons demandé aux interrogés si le commentaire fait par l'enseignant lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant était important et les résultats suivants sont apparus :

Tableau 10 - L'importance du commentaire (création auteur d'après les résultats google forms)

Le commentaire évoqué par l'enseignant après une note est-il important pour vous ? Étiquettes de lignes	Étiquettes de colonnes			Total général
	Je ne sais pas	Non	Oui	
1STHR			4	4
BTSMHR1			9	9
TSTHR	1	1	11	13
Total général	1	1	24	26

Comme nous pouvons le constater, 24 interrogés sur 26 trouvent le commentaire important après l'obtention d'une note. L'enseignant paraît donc, en effet, pouvoir maîtriser l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant. Parmi les 24 personnes jugeant le commentaire important, la plupart d'entre eux évoque le fait que le commentaire donné permet l'explication concrète de la note par l'enseignant. Le rôle du professeur apparaît alors pour les élèves comme la personne ayant le pouvoir de motiver ou non par le biais du commentaire offert lors de l'évaluation. La note proprement dite paraît passer en second plan au bénéfice du commentaire qui permettrait à l'élève de connaître ses erreurs afin de ne plus les commettre.

Nous pouvons également utiliser la question « *Après une évaluation en cours de TP restaurant vous accordez plus d'importance à...* », et il s'avère que les interrogés pour 12 d'entre eux privilégient le commentaire et les conseils de l'enseignant, alors que seulement trois accordent plus d'importance à la note, et que 10 d'entre eux estiment que l'un ne va pas sans l'autre et que les deux sont donc importants.

Nous pouvons donc remarquer que la note dans la mesure du possible peut avoir un impact lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, mais que le commentaire

donné par l'enseignant peut permettre de passer d'un impact négatif à un impact positif, le pouvoir de l'enseignant est donc pour l'élève bel et bien présent.

2.2.2.5 *La prise en compte du milieu social lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant*

Lorsque l'on pose la question aux interrogés si les soucis qu'ils rencontrent et les difficultés à travailler pour réussir les évaluations doivent être pris en compte, 57,7 % répondent positivement. Ainsi, nous pouvons imaginer que les élèves aimeraient une évaluation différenciée en fonction de chacun, chose qu'il est parfois difficile à mettre en place pour l'enseignant puisque l'institution nous demande un jugement impartial et égal pour tous.



Pour conclure sur le chapitre présentant les résultats de l'étude empirique, nous pouvons remarquer l'intérêt d'obtenir le point de vue de l'enseignant et des élèves et étudiants. Maintenant que nous avons pu opposer ces deux points de vue, nous allons être en mesure de rapprocher les différents éléments évoqués avec la revue de littérature présentée en première partie de ce mémoire.

Chapitre 3 - Discussion des résultats

Dans ce chapitre, nous rapprocherons les différents éléments obtenus lors de l'étude empirique avec les éléments collectés dans la revue de presse présentée en première partie de ce mémoire. Nous travaillerons dans un premier temps sur les impacts de l'évaluation sommative sur les enseignants pour ensuite basculer sur les impacts sur les élèves.

3.1 Impacts de l'évaluation sommative sur l'enseignant

3.1.1 La position de l'enseignant et le classement des élèves lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant

Nous avons pu dans la revue de littérature de ce mémoire reprendre les propos de VOGLER et de GIMONNET qui annonçaient que l'évaluation était omniprésente et que de ce fait l'enseignant pouvait rapidement adopter une position de juge. L'enseignant selon eux adopte une position de supériorité lors de l'évaluation et tente de connaître les moindres détails concernant ses élèves sans vouloir dévoiler aucune information sur sa personne.

Lors de l'entretien avec Camille, cette notion a été abordée et les propos des deux auteurs ont en partie été affirmés. En effet, l'enseignant apparaît comme juge de ses élèves lors de l'évaluation puisqu'il utilise des critères et qu'il va estimer, selon ses connaissances et son ressenti, le niveau d'acquisition de l'élève qu'il évalue. C'est lui qui est le décideur de la note qu'il va attribuer, il va donc ranger un élève dans une case par le biais de l'évaluation, et donc le classer dans la catégorie « *bon* » ou « *mauvais* » élève. Même si la hiérarchisation selon Camille, ne doit pas exister, elle l'utilise sans s'en rendre compte puisque le fait de les juger en leur attribuant une note revient à hiérarchiser l'élève selon le degré d'acquisition perçu par une seule personne : l'enseignant en charge de l'élève.

Comme l'a évoqué GIMONNET, l'enseignant tente de connaître en détail l'élève qu'il évalue en jugeant dans le détail sa prestation alors que lui tente de préserver une sorte d'anonymat face à ses élèves en attribuant par exemple une note qui n'est parfois pas justifiée. Cela apparaît clairement lorsque Camille évoque le fait qu'elle donne « *une note arbitraire* » après un TP où elle n'a pas été en mesure d'évaluer avec une grille et des critères précis. Ici, on peut penser que Camille souhaite camoufler le fait qu'elle n'ait pas pu évaluer sérieusement en donnant une note non justifiée mais pour laquelle les élèves ne lui poseront pas de question puisqu'ils seront satisfaits.

Les propos de Fabien CHOLEY sont également affirmés puisque nous pouvons constater qu'il est en effet compliqué de conserver une impartialité lors de l'évaluation même si nous devons mettre en avant la notion d'égalité en classe.

3.1.2 L'évaluation sommative en cours de TP restaurant, punition ou récompense, qui prend la décision ?

En lien avec les propos de GIMONNET, Camille évoque le fait que l'évaluation doit conserver comme but premier la formation de l'élève. Néanmoins, Camille évoque le fait que les élèves sont contents de recevoir une bonne note lors de l'évaluation, elle annonce donc involontairement que la bonne note s'apparente à une récompense. L'enseignant apparaît, pour GIMONNET comme pour Camille, comme le décisionnaire de l'impact de l'évaluation sur l'élève.

Le sentiment de motivation que devrait créer l'évaluation, selon MAULINI, dépend donc de la bonne volonté de l'enseignant qui est encore une fois dans une position de supériorité. En effet, Camille évoque le fait qu'elle a le pouvoir de récompenser également les parents par le biais d'une bonne note donnée à leur enfant.

L'évaluation a donc un impact important sur l'enseignant sur qui reposent énormément d'enjeux vis-à-vis de l'impact de l'évaluation sur les élèves puisque malgré les difficultés qu'il peut rencontrer pour rester impartiale et objectif, une pression extrêmement importante repose sur ses épaules quant à la satisfaction des élèves et des parents à l'issue de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant. Il doit motiver l'élève par le biais d'une note qui récompensera ses parents tout en gardant à l'esprit des critères qui s'ils ne sont pas respectés peuvent engendrer une note dite mauvaise et à fortiori un sentiment de punition et de démotivation pour l'élève et ses parents.

3.2 Impacts de l'évaluation sommative sur les élèves

3.2.1 Bonne ou mauvaise note, quelle différence ?

Selon les paroles de MAULINI, le sentiment ressenti lors de l'évaluation sommative est directement lié à la note obtenue. Et il est vrai que les résultats obtenus lors du questionnaire envoyé aux élèves et étudiants nous confortent dans cette idée puisque plusieurs élèves disent ressentir de l'incompétence lors de l'obtention d'une mauvaise note,

soit une note en-dessous de 10 pour la majorité des interrogés. Même si MAULINI évoque le fait que ce sentiment d'incompétence pourrait pousser à la réaction et à la progression, notre enquête révèle également un sentiment de démotivation des élèves à l'issue de l'obtention d'une mauvaise note. D'autant plus lorsque cela se répète, certains pensent « *j'arrête de travailler je n'y arriverai jamais* ».

Nous nous rapprochons donc, à la suite de notre étude, des propos de GIMONNET pour qui une pression trop forte lors de l'évaluation engendrerait un dégoût amenant éventuellement à un décrochage.

L'impact de l'évaluation sur les élèves est donc important puisque le sentiment ressenti après l'obtention d'une note, selon la classification en tant que bonne ou mauvaise note, peut avoir un effet néfaste sur l'élève et avoir de graves conséquences sur son avenir dans la formation qu'il a choisi. L'élève se sent apparemment en danger permanent lors de l'attente de sa note à l'issue d'une évaluation sommative en cours de TP restaurant.

3.2.2 Compétitivité lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, une source de motivation ?

Néanmoins, les propos évoqués par MAULINI ne sont pas à bannir totalement car en effet, notre étude révèle que pour certains ce sentiment d'infériorité d'un élève vis-à-vis de ses camarades après l'obtention d'une note en évaluation sommative en cours de TP restaurant, engendre une motivation à combattre celui ayant obtenu une note supérieure. Il est d'ailleurs intéressant de voir que 34,6 % des interrogés ont dit ressentir de l'infériorité après l'obtention d'une note inférieure à celle de leur camarade, et qu'exactement le même pourcentage, soit 34,6 %, ont dit ressentir de la motivation à battre leur camarade lors de la prochaine évaluation.

L'impact de l'évaluation sommative apparaît donc comme complexe vis-à-vis de l'élève puisque différentes émotions peuvent ressortir tout en engendrant d'autres. L'important est donc de réussir à contrôler ces impacts et c'est là le rôle important de l'enseignant sur qui repose la positivité ou la négativité de l'impact sur l'élève.

3.2.3 L'explication et le commentaire, un outil d'apaisement de l'impact de l'évaluation sommative sur l'élève.

Ainsi, si comme MAULINI et GIMONNET l'évoquent, l'enseignant prend parfois une position de juge et qu'il est le régulateur de l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, alors nous pouvons imaginer que l'enseignant se doit de disposer d'outils pour réguler cet impact. En effet, notre enquête révèle que le commentaire fait par l'enseignant peut modifier l'impact de la note et donc de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant puisque la majorité des interrogés disent privilégier le commentaire et les conseils donnés par l'enseignant plutôt que la note. Ainsi, une mauvaise note pourrait démotiver l'élève mais le commentaire pourrait inverser la donne et relancer la motivation de l'élève. L'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant sur l'élève pourrait ainsi être limité par le biais du commentaire. Cela permettrait à l'élève de comprendre ses erreurs pour ne pas s'apitoyer dessus et engendrer une démotivation voire un décrochage.



En conclusion pour ce chapitre, nous pouvons évoquer le fait que de nombreux éléments évoqués dans la revue de littérature se sont avérés vrais et confirmés par le biais de notre étude empirique. Nous pouvons également remarquer que l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant apparaît comme complexe tant pour les élèves que pour les enseignants et que ces impacts peuvent être multiples. Un personnage se détache néanmoins dans notre étude, celui de l'enseignant qui joue un rôle considérable quant à l'impact sur les élèves, c'est à lui que revient en réalité la tâche de définir la positivité ou la négativité de l'impact sur les élèves que l'impact sur lui-même est difficilement régularisable. En effet, la pression engendrée sur l'enseignant apparaît comme considérable, reste maintenant à savoir qui peut réguler cet impact sur l'enseignant et surtout comment ?

Conclusion de la deuxième partie

En conclusion de notre étude empirique, nous avons pu remarquer que l'évaluation sommative en cours de TP restaurant représente un élément complexe pour l'enseignant comme pour les élèves et étudiants.

En effet, l'enseignant joue un rôle important qui est parfois difficile à cerner et qui peut parfois lui échapper s'il ne conserve pas la ligne directrice fixée en amont, celle de la pédagogie et de l'évolution de l'évalué. Du fait des nombreux aléas liés directement à la filière hôtellerie-restauration, il peut facilement se faire prendre à son propre jeu et donc devenir un évaluateur avant même d'exercer son métier d'enseignant. L'enseignant doit donc rester en vigilance permanente afin de rester maître de l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant tant sur lui que sur ses élèves et étudiants.

Quant aux élèves et étudiants, l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant apparaît comme extrêmement important puisque l'évaluation devient presque une compétition entre eux. Sans même s'en rendre compte, ils négligent l'objectif principal de l'évaluation, celui de relever les erreurs commises pour les corriger et donc progresser. Il apparaît également que la note obtenue est importante mais qu'ils ont tout de même un besoin de compréhension de celle-ci et que cela doit être apporté par l'enseignant par le biais d'un commentaire adapté permettant la compréhension.

Ainsi, l'évaluation sommative en cours de TP restaurant peut avoir de nombreux impacts sur ses différents acteurs. L'enseignant apparaît donc comme le régulateur de l'impact de l'évaluation sur ses élèves et étudiants qui ont souvent de nombreuses attentes face à celle-ci.

Partie 3 - Préconisations

Introduction

Suite à la revue de littérature et note étude empirique, nous sommes maintenant en mesure de proposer diverses pistes de préconisation dans le but de limiter l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant.

Nous proposerons dans un premier temps une méthodologie de construction de l'évaluation. Nous évoquerons notamment la division de l'évaluation en trois temps afin de limiter les difficultés à évaluer lors d'un TP présentant de nombreux aléas ne permettant donc pas une évaluation objective de l'ensemble des élèves. Notre évaluation sera donc proposée en plusieurs temps mais toujours avec une grille d'évaluation créée selon des objectifs et des critères fixés en amont.

Nous présenterons ensuite une expérimentation des préconisations avancées afin de les mettre en pratique et d'en tirer diverses conclusions permettant de consolider nos préconisations toujours en conservant pour objectif de limiter l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant tant pour l'enseignant que pour les élèves et étudiants.

Chapitre 1 - La construction de l'évaluation

Dans notre étude empirique présentée ci-dessus, nous avons pu prendre conscience de différents éléments face à l'évaluation sommative en cours de TP restaurant. En effet, nous avons pu remarquer que l'enseignant joue le rôle de décisionnaire et qu'il doit lui jauger au mieux pour limiter l'impact négatif de la note sur les élèves et étudiants. Néanmoins évaluer reste une tâche difficile pour l'enseignant qui doit faire face aux aléas de service lors des TP et qui dispose donc de peu de temps pour évaluer sans juger l'ensemble de ses élèves.

Nos résultats nous ont également démontré que l'évaluation sommative en cours de TP restaurant est une source de stress pour nos élèves mais que cela peut être modéré lorsque la note est correctement justifiée par l'enseignant par le biais de critères précis mais également d'un commentaire construit permettant l'explication de la note donnée. De plus, nous avons pu remarquer que la comparaison des résultats entre élèves est omniprésente.

Ainsi, nous pouvons tirer la conclusion que la méthodologie actuelle de l'évaluation sommative en cours de TP pourrait être améliorée afin de faciliter la tâche de l'enseignant lors de l'évaluation des élèves mais également dans le but de limiter la comparaison entre élèves et surtout le stress occasionné par le fait d'être évalué.

Dans ce chapitre nous allons proposer une nouvelle méthodologie visant à limiter les impacts négatifs de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant.

1.1 Méthodologie d'évaluation sommative en cours de TP restaurant

Camille a évoqué en début d'entretien la difficulté rencontrée pour évaluer en cours de TP restaurant du fait des différents aléas de service : « *on va dire que le dernier TP restaurant n'est pas un grand exemple de TP classique puisque j'ai passé mon temps à servir avec les élèves et à faire les notes des clients à la main.* » (lignes 11 à 13).

En effet, l'aspect professionnel et donc la satisfaction de la clientèle freine parfois la pédagogie au sein du restaurant au profit d'un service de qualité mais de ce fait au détriment de la qualité du cours à proprement dit, ce qui n'est pas sans conséquence pour l'enseignant qui joue plus le rôle de maître d'hôtel que de professeur.

1.1.1 Une évaluation en trois temps

Comme le réalise Camille, l'évaluation sommative en cours de TP restaurant pourrait s'effectuer en trois temps :

- une note en lien avec un travail de préparation en amont ;
- une note en lien avec les éléments indépendants du service ;
- une note en lien avec les pratiques du jour.

Pour la première partie de la note, pas de réelle difficulté, l'élève travaille chez lui et l'enseignant peut ensuite corriger à son domicile.

Mais la difficulté reste présente sur la deuxième partie de l'évaluation, il est en effet compliqué d'avoir l'œil partout et d'évaluer tous les élèves en même temps de façon équitable.

1.1.1.1 Le travail de préparation en amont

Ce travail permettrait d'évaluer l'ensemble des élèves du groupe de façon objective. Le but étant ici de sensibiliser l'élève à la connaissance parfaite du menu à servir pour une meilleure création de valeur auprès de la clientèle du restaurant. Par exemple, si l'élève sert un tartare de bœuf, il est important qu'il connaisse les différents ingrédients qui le composent avec notamment le bœuf et quelques appellations précises comme l'AOP Bœuf de Charolles par exemple ; ou encore la composition des différents assaisonnements tels que le tabasco (sauce mexicaine à base de piments) ou la sauce anglaise (sauce aigre-douce piquante à base de mélasse, vinaigre, anchois, échalotes, oignons, ail et diverses épices). Ils devront également penser à prévoir le matériel pour le client, soit fourchette et couteau de base ; ainsi que le matériel de service, soit une pince posée sur une assiette à pain, les différents ingrédients, une assiette de préparation et les assiettes clients.

Chaque élève pourrait ainsi obtenir une note représentative de son travail.

Le travail de l'enseignant est néanmoins conséquent en amont et en aval puisque cela demande en effet la connaissance des différents menus au début de l'année afin de pouvoir transmettre les informations nécessaires aux élèves pour leurs travaux de préparation.

Ensuite cela demande une correction à domicile et donc un temps assez conséquent en fonction des informations demandées dans le document de préparation.

1.1.1.2 La note en lien avec les éléments indépendants du service

Il est vrai que la plupart du temps, de nombreux critères proposés dans les grilles d'évaluation ne doivent pas forcément faire l'objet d'une évaluation en cours de service. De nombreux points peuvent être évalués en amont ou en aval du service.

Ainsi, nous pourrions proposer une note que chaque élève obtiendrait à chaque cours de TP restaurant mais qui ne prendrait pas en compte le service et ses techniques à proprement dit.

Nous pourrions par exemple évaluer en amont du service :

- la ponctualité : Arriver à l'heure en cours et en tenue ;
- la tenue professionnelle : Chemise blanche ou chemisier blanc, costume ou tailleur impeccable, chaussures de ville, cravate ;
- l'esprit d'équipe : Lors de la préparation des différents éléments de mise en place ;
- l'hygiène corporelle : Barbe rasée, cheveux attachés, chemise ou chemisier repassé(e), chaussures cirées.

Et également en aval du service :

- rapidité : Même si le service est terminé, il est important de conserver un rythme adapté aux nombreuses tâches de fin de service ;
- rigueur et minutie : Rangement de matériel selon les règles définies en début d'année.

Ainsi, nous pourrions facilement obtenir une partie de la note de TP qui serait attribuée à chaque cours de TP restaurant et qui serait le résultat de critères simples à évaluer en dehors du « *coup de feu* » du service pendant lequel l'enseignant n'est pas toujours disponible et attentif pour mener à bien son évaluation sommative.

1.1.1.3 La note en lien avec les pratiques du jour

La principale difficulté est ici le fait d'évaluer tous les élèves de façon cohérente et objective.

La préconisation amenée serait donc de n'évaluer qu'une partie du groupe à chaque TP, pour ensuite à la fin du trimestre obtenir une note pratique pour chacun des élèves.

Le but serait donc ici de fixer des objectifs trimestriels pour l'ensemble du groupe par le biais de critères précis qui devront être respectés par l'ensemble des élèves à chaque TP mais qui seront évalués de façon ponctuelle sur un nombre précis d'élèves selon une rotation définie en amont.

Néanmoins, le problème ne serait pas entièrement résolu puisque l'enseignant devrait tout de même se concentrer sur son évaluation au détriment du suivi du service. Dans ce cas, je propose d'organiser les critères de façon chronologique et logique selon le déroulement d'un TP, c'est-à-dire :

- premier trimestre : Accueil du client, service de l'apéritif, de l'eau et du pain, prise de commande ;
- deuxième trimestre : Service et suivi des boissons, service et débarrassage des mets ;
- troisième trimestre : Service des boissons chaudes, prise de congé, facturation.

Ainsi, l'enseignant pourrait se concentrer sur l'évaluation de trois à quatre élèves maximums sur la période de service en lien avec les objectifs trimestriels et gérer en même temps les aléas du service. Chaque élève obtiendrait ainsi à la fin de chaque trimestre une note que nous pourrions appeler « technique » qui serait représentative de l'acquisition potentielle de la compétence visée au sein du trimestre passé.

En revanche, un problème reste présent, comment assurer une certaine équité à l'égard des élèves puisque l'élève qui sera évalué lors du troisième TP aura en réalité eu plus d'occasions de s'entraîner lors des deux derniers TP et aura donc potentiellement plus de chances d'obtenir un meilleur résultat à cette évaluation sommative en cours de TP restaurant.

Afin de favoriser l'équité des élèves, nous pourrions éventuellement penser à évaluer les élèves par groupe de trois à quatre pendant le service, pas forcément sur les mêmes techniques proprement dites mais toujours dans le but d'atteindre un objectif commun et donc l'acquisition d'une compétence.

Nous partirons du principe que nous disposons d'un groupe de 12 élèves d'une classe de seconde STHR, il nous faudrait donc trois cours de TP restaurant pour évaluer chacun d'eux en partant d'une base de quatre élèves évalués par le biais d'une note « technique » par TP. Sur la base du trimestre un qui est basé, en termes de techniques, sur l'accueil du client, le service des apéritifs, de l'eau et du pain ainsi que la prise de commande, la liste suivante pourrait être donnée en début d'année aux élèves :

- premier trimestre - accueil du client, service de l'apéritif, de l'eau et du pain, prise de commande :
 - accueillir par un mot de bienvenue ;
 - tirer la chaise lorsque le client s'assoit ;
 - proposer de récupérer le vestiaire ;
 - s'assurer de la bonne installation du client et de sa satisfaction quant à la table attribuée ;
 - annoncer le menu ;
 - port d'un plateau rond ;
 - prise des verres par le pied ;
 - service de l'eau en carafe ;
 - service de l'eau en bouteille ;
 - service du pain à l'anglaise ;
 - service du pain à la française ;
 - service du pain « corbeille sur table » ;
 - prise de commande orale et rédaction du bon de commande.

Ainsi par le biais de ces différentes techniques, l'enseignant pourrait prévoir une rotation précise qu'il conserverait en sa possession sans la diffuser aux élèves. L'élève saurait donc qu'il peut être évalué à tout moment sur plusieurs de ces techniques pendant son trimestre mais ne sait pas à quel moment précisément. Ce qui dans un sens peut l'aider à déculpabiliser et à supprimer ce sentiment de stress vis-à-vis de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant qui est de ce fait quelque peu dématérialisée.

Il est vrai que tous les élèves ne seront pas évalués sur l'ensemble de ces techniques de façon sommative mais l'enseignant restera, du fait de l'évaluation de trois à quatre élèves uniquement, beaucoup plus disponible pour apporter divers conseils formatifs au cours du service sur l'ensemble de ces techniques pour l'ensemble des élèves présents. Tous ne seront donc pas évalués sur les mêmes techniques mais tous seront capables en fin de trimestre d'acquérir les compétences visées qui pourraient être :

- être en mesure d'accueillir le client au sein d'une unité de restauration ;
- être capable de proposer et servir un apéritif en utilisant les outils de façon adaptée ;
- être en mesure de proposer et servir les éléments de base de l'accueil au sein d'une unité de restauration (pain et eau) ;
- être capable de prendre une commande et de rédiger un bon.

L'équité serait ainsi respectée puisque l'élève n'aurait pas le souci d'être plus entraîné que ses camarades puisque les techniques changeraient à chaque TP mais toujours dans le but d'acquérir les mêmes compétences.

1.2 Création d'une grille d'évaluation objective et adaptée

La création d'une grille d'évaluation est, selon l'expérience évoqué par Camille mais également pas le ressenti évoqué par les élèves et étudiants, un passage qui paraît obligatoire pour l'évaluation sommative en cours de TP restaurant.

En effet, la situation évoquée par Camille lors de l'entretien, qui évoquait une note donnée sans aucune grille d'évaluation concrète, du fait du manque de temps en raison des impératifs de service, ne devrait pas arriver afin de pouvoir noter de façon concrète et

objective l'ensemble des élèves et étudiants lors du cours de TP restaurant. Pour cela, plusieurs étapes sont indispensables.

1.2.1 Fixer des objectifs précis à atteindre

Dans la mesure où l'aspect pédagogique reste primordial, la construction d'un cours de travaux pratiques en restaurant demande une préparation en amont avec des objectifs opérationnels précis qui devrait être en cohérence totale avec ceux de la grille d'évaluation construite ensuite.

Ces objectifs doivent prendre en compte :

- Le référentiel de la formation fourni par l'institution : Il est indispensable d'être en accord avec les exigences demandées dans les référentiels afin de préparer au mieux aux épreuves d'examen.
- Le niveau de classe de l'élève/étudiant : Les objectifs évolueront de la classe de seconde baccalauréat sciences et technologies en hôtellerie-restauration à la classe de deuxième année de brevet de technicien supérieur.
- Le niveau global des élèves/étudiants : Il est nécessaire de prendre en compte le profil global de la classe afin de ne pas exercer une pression supplémentaire sur les élèves et étudiants en ayant des exigences trop importantes et en désaccord avec les aptitudes actuelles des élèves et étudiants.
- Le plan prévisionnel de formation et son suivi : Il est important de conserver une cohérence avec ce que les collègues de cuisine souhaitent mettre en place mais également les différents aléas éventuels qui pourrait modifier le plan prévisionnel de formation. Les objectifs doivent suivre une continuité logique, si un cours de TP restaurant saute, les objectifs de ce cours ne doivent pas être oubliés mais plutôt reportés.

1.2.2 Créer des critères objectifs.

Déterminer les critères d'une évaluation sommative en cours de TP restaurant n'est pas chose facile. C'est pourtant un élément crucial qui permet de limiter la position de juge de l'enseignant, comme l'évoquait Camille.

1.2.2.1 Construire un critère adapté

Un critère lors de sa construction pourrait se diviser comme suit :

- Un critère général : Cela permet de situer le critère dans un contexte, nous pourrions prendre pour exemple « *Respect des règles d'hygiène et de propreté* ».
- Un sous-critère : Il permettrait d'approfondir l'élément général en fonction de la technique notée le jour de l'évaluation, par exemple pour l'élément général « *Respect des règles d'hygiène et de propreté* », nous préciserions dans le cadre d'une découpe de fromages « *Changement de couteau pour chaque famille de fromages* » ou encore « *Propreté de l'assiette dressée* ».

Cela permettrait ainsi à l'enseignant de créer une base de grille d'évaluation qu'il pourrait utiliser pour chaque évaluation sommative en cours de TP restaurant, avec uniquement une modification des éléments précis, que nous pourrions appeler « *sous-critère* », selon les techniques évaluées.

1.2.2.2 Prévoir un nombre de critères suffisant

Néanmoins même si ce critère est bien construit selon la procédure proposée ci-dessus, il est également important de prévoir un nombre de critères assez important afin de pouvoir réaliser une évaluation prenant en compte de nombreux éléments afin de ne pas sanctionner l'élève ou étudiant sur un élément qu'il aurait malheureusement raté. Ainsi, après réflexion, concertation et étude des différentes évaluations réalisées lors de cette année scolaire 2018-2019 au sein de l'établissement ou nous avons mené l'étude empirique, nous vous proposons une grille d'évaluation sommative en cours de TP restaurant avec un nombre de critères compris entre quatre et six, chacun pouvant contenir plusieurs sous-critères. Ce choix nous paraît permettre à chacun d'obtenir une note en accord avec les nombreuses compétences visées par les référentiels des différentes classes sans partir dans un nombre de critères trop important qui perdrait finalement l'enseignant et la cohérence de son évaluation.

1.2.2.3 Quantifier un critère

Étant pour cela contraint par l'institution, une évaluation sommative en cours de restaurant se doit de se terminer par l'obtention d'une note. Chaque critère doit donc être quantifier, mais la question à se poser est alors, quel critère doit décerner le plus de points ? Pourquoi un critère vaudrait-il plus de points qu'un autre ?

Partons du principe que nous évaluons sur un total de 20 points, il serait intéressant de conserver sur l'année une certaine logique permettant à l'élève de se repérer et donc de comprendre facilement sa note et les éléments qui la constituent. Ainsi nous pourrions utiliser les différents critères qui contiendrait toujours le même nombre de points du début à la fin de l'année, qui seraient ensuite répartis dans les différents sous-critères, par exemple en restant sur notre exemple de découpe de fromages :

Tableau 11 - Exemple de quantification de grille d'évaluation sommative « découpe du fromages » (création auteur)

Respect des règles d'hygiène et de propreté	5 points			
Changement de couteaux à chaque famille de fromages	0	1	2	
Propreté de l'assiette dressée	0	1	2	3

Ainsi, pour toutes les évaluations, ce critère serait présent et vaudrait toujours cinq points, néanmoins, les sous-critères évolueraient selon les techniques demandées. Si nous comparons avec la réalisation d'un flambage, nous pourrions proposer la répartition suivante :

Tableau 12 - Exemple de quantification de grille d'évaluation sommative « flambage » (création auteur)

Respect des règles d'hygiène et de propreté	5 points		
Pas de tache sur le guéridon	0	0.5	1
Couverts de service propre (pas de « sucette » de caramel)	0	0.5	1
Débarrassage des éléments sales au fur et à mesure sous le guéridon	0	1	2
Propreté des assiettes dressées	0	0.5	1

1.3 La rédaction du commentaire

Le commentaire à l'issue de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, apparaît pour les élèves et étudiants, extrêmement important. En effet, nous avons pu voir lors de notre étude empirique que le commentaire apparaît comme tout aussi important que la note donnée et qu'il permet aux élèves et étudiants une meilleure compréhension du résultat obtenu. Il doit ainsi compléter la note donnée afin de l'expliquer.

1.3.1 Rassurer l'élève pour limiter l'impact négatif

En effet, le commentaire rédigé par l'enseignant apparaît comme un élément rassurant pour la personne évaluée. Il est donc important, en tant qu'enseignant, de prendre le temps de le rédiger correctement et d'utiliser un vocabulaire adapté.

1.3.1.1 Le vocabulaire dans le commentaire

La frontière est assez mince entre l'utilisation d'un vocabulaire rassurant et infantilisant. De plus, le sentiment ressenti par l'élève ou l'étudiant peut évoluer et la bienveillance évoquée peut rapidement, à force de répétition, passer pour de la moquerie. Il est ainsi important de rassurer régulièrement mais il est aussi important de varier les commentaires.

Nous avons donc mené une étude sur une classe de seconde STHR en proposant différents commentaires qu'ils avaient à classer dans les cases « *termes rassurants* » et « *formulations inadaptées* ». Nous pouvons donc proposer une série de termes rassurants à utiliser en les comparant à une formulation inappropriée qui pourrait paraître dévalorisante pour l'élève :

Tableau 13 - Comparaison des termes au sein du commentaire (création auteur)

Termes rassurants	Formulations inadaptées
<ul style="list-style-type: none"> • « Continuez ainsi, vous en avez les capacités » 	<ul style="list-style-type: none"> • « Vous n'exploitez pas votre potentiel, cela est dommage »
<ul style="list-style-type: none"> • « Vos efforts paient » 	<ul style="list-style-type: none"> • « Vos efforts finiront par payer »
<ul style="list-style-type: none"> • « Vous êtes en progression par rapport à votre dernier TP même si quelques éléments sont à retravailler » 	<ul style="list-style-type: none"> • « Vous restez en dessous de la moyenne, intensifiez vos révisions pour arriver à l'obtention d'un résultat correct »
<ul style="list-style-type: none"> • « Veillez à relire votre travail afin de limiter les fautes d'orthographe et de syntaxe » 	<ul style="list-style-type: none"> • « Les fautes d'orthographe sont encore trop nombreuses »

Ces propositions pourraient se décliner sous différentes formes, mais cela permet ici de mettre en avant l'importance des termes utilisés. Ceux-ci ont un impact considérable sur les élèves et étudiants et pourront soit le motiver soit le démotiver, et nous savons tous que l'objectif principal de l'évaluation est d'aider l'élève au sein de son parcours scolaire et donc de le motiver.

1.3.1.2 La taille du commentaire

Un commentaire, même s'il a pour objectif d'expliquer les éléments à retravailler qui peuvent parfois être nombreux, doit se limiter à quelques phrases. Dans le cas contraire, il pourrait donner trop d'information et donc perdre son objectif principal qui est de faire comprendre à l'élève les erreurs commises tout en le conseillant pour les corriger. Un commentaire trop long perdrait son attention et n'aurait donc pas l'effet escompté.

En effet, toujours dans une optique de motivation de l'élève ou étudiant, proposer une énumération complète ne serait pas très productif. Il est donc plus adapté de proposer un commentaire rapide mais complet en évoquant les éléments à retravailler mais peut être en se basant sur les critères évoqués précédemment sans détailler exagérément les sous-critères.

1.3.1.3 La forme du commentaire

Le commentaire peut prendre différentes formes :

- orale ;
- écrite.

Le commentaire oral peut avoir ses avantages puisqu'il permet notamment une certaine spontanéité lorsqu'il est fait en direct et provoque donc une réaction immédiate de l'élève ou étudiant. Néanmoins, il se doit de respecter également les différents éléments évoqués ci-dessus. L'inconvénient est qu'il ne laisse aucune trace à l'élève ; celui-ci va exécuter l'action selon le commentaire donné par l'enseignant sans pour autant en comprendre l'intérêt et il refera éventuellement la même erreur lors du prochain TP. Néanmoins, le commentaire oral permet de créer une relation de confiance avec l'élève qui échange directement avec l'enseignant, il est donc intéressant de le conserver afin de continuer à limiter l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant sur l'élève.

Le commentaire écrit devrait donc venir en complément du commentaire oral, les deux étant en corrélation totale. L'enseignant évoque oralement avec l'élève ou étudiant les éléments à retravailler, selon les critères définis en amont, et remet ensuite une trace écrite à l'élève qui la conserve pour pouvoir la retravailler chez lui et ne plus commettre les mêmes erreurs dans le futur.



Ce chapitre nous a ainsi permis de proposer une méthodologie nouvelle permettant de limiter au maximum l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, tant pour l'enseignant que pour l'élève. Maintenant que la méthodologie est proposée, il serait intéressant de pouvoir la tester en conditions réelles.

Chapitre 2 - Mise en pratique et vérification de l'efficacité des préconisations

Une fois les préconisations proposées, il nous semblait important de tester celles-ci afin de pouvoir nous rendre compte de leur efficacité. Ainsi, dans cette partie nous rendrons compte d'une expérimentation faite dans l'établissement utilisé pour l'étude empirique.

2.1 Contexte

Même si nous avons tenté de mettre en pratique de la façon la plus concrète possible, une expérience sur un plus long terme aurait été plus efficace afin de pouvoir expérimenter sur une année complète selon des objectifs fixés en début d'année afin de pouvoir réaliser une évaluation des résultats en fin d'année pour obtenir des résultats d'une meilleure fiabilité.

Néanmoins, nous avons ici mené une expérimentation sur une classe de seconde baccalauréat STHR, le vendredi 5 avril 2019. Nous recevions pour ce cours un groupe de huit élèves de troisième en stage d'immersion avec nos trois élèves de seconde lors d'un cours de travaux pratiques sur le thème du brunch avec un service de 23 couverts au restaurant pédagogique. Nous avons donc au total un groupe de 11 élèves ce qui était idéal pour tester nos préconisations.

2.2 L'organisation de l'évaluation

Nous avons donc dans un premier temps construit la grille d'évaluation (cf. Annexe D, p.88) pour ce cours de travaux pratiques en prenant en compte le fait que nous sommes en fin d'année donc au cours du troisième trimestre. L'évaluation sommative s'est organisée de la façon suivante :

- une note en amont du service sur 10 points pour l'ensemble des élèves ;
- une note sur 20 points pour les trois élèves évalués sur les techniques du jour ;
- une note en aval du service sur 10 points pour l'ensemble des élèves évalués.

Nous avons ainsi groupé les deux notes sur 10 pour donner une note sur 20 à l'ensemble des élèves et les trois élèves notés sur les techniques du jour ont obtenu une deuxième note sur 20.

2.2.1 L'évaluation en amont du service

Nous avons donc comme évoqué précédemment prévu une évaluation en amont du début du service ce qui permet à l'enseignant d'évaluer les élèves sans avoir la pression du service et de la satisfaction de la clientèle. Nous avons donc choisi de mettre en place des critères en lien avec le savoir-être (ponctualité, politesse, respect des règles de prise de parole), la tenue et le matériel (port du tablier pour la mise en place, avoir son classeur), ainsi que la rapidité et la réactivité des élèves (connaissance des activités liées à son poste, autonomie, respect du timing imposé). Cette partie de la notation fut assez simple à réaliser et nous avons pu constater qu'il était idéal d'évaluer l'ensemble des élèves lors de la préparation du TP.

2.2.2 L'évaluation en cours de service

C'est ici la partie la plus complexe de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, celle de l'évaluation des élèves au cours du service selon des techniques définies en amont. Ces techniques n'avaient pas été données en début d'année aux élèves mais ils ont néanmoins eu l'information en début de cours que certains d'entre eux seraient évalués afin de les mettre en condition pour cette expérimentation. Les différents éléments évalués étaient évidemment en accord avec les différents ateliers expérimentaux réalisés précédemment avec ces mêmes élèves, ils étaient donc à même de satisfaire les différents critères de l'évaluation sommative.

J'ai donc pu évaluer les élèves sur les différentes techniques de service et cela est apparu comme plus simple qu'habituellement car même si le nombre d'élèves à évaluer n'a pas réellement changé, le nombre des critères étant divisés en trois parties (en amont, en cours et en aval du service), j'ai pu procéder à l'évaluation tout en prenant le temps d'accompagner et de conseiller les élèves de troisième pour leur stage d'immersion.

Néanmoins, l'évaluation reste parfois peu précise car nous sommes tout de même pris par les aléas de service. En effet, même si cela se simplifie, l'enseignant reste parfois sollicité à plusieurs reprises par l'ensemble des élèves ce qui ne facilite pas sa tâche d'évaluateur. Néanmoins, cela peut s'appuyer sur le fait que les élèves utilisés lors de cette expérimentation n'étaient pas du tout du métier et qu'ils avaient donc énormément de questions à poser.

2.2.3 L'évaluation en aval du service

Pour cette dernière partie de l'évaluation, nous avons pu, comme pour l'évaluation en amont, évaluer l'ensemble des élèves présents sans aucun problème rencontré. Les critères étaient principalement liés à la rigueur et au professionnalisme (rangement méthodique du matériel, respect du matériel, rangement des réfrigérateurs, état des stocks) ; à la motivation, la rapidité et le dynamisme (dynamisme continue malgré la fin de service, respect du timing imposé) ; le respect de l'hygiène (état des locaux un fois le service terminé, le professeur ne doit pas repasser derrière les élèves).

2.3 Le commentaire après l'évaluation

Une fois l'évaluation terminée, nous avons évidemment commenté de façon manuscrite la note donnée afin d'aider l'élève à la compréhension de la note. Nous lui avons remis la grille d'évaluation afin qu'il puisse la regarder et la comprendre.

À cet instant, nous avons pu constater que l'élève attend en effet un commentaire écrit en lien avec la note obtenue mais également un commentaire oral qui a pour lui une valeur autre. Après lecture du commentaire, même si celui-ci est explicite, l'élève dispose de nombreuses questions. Cela lui permet de créer une relation de confiance avec l'enseignant qui lui explique en direct les éléments à corriger pour le prochain cours de TP restaurant. Nous pouvons ainsi remarquer l'importance du commentaire pour les élèves, pour eux il est tout aussi important que la note obtenue, celle-ci apparaît même presque secondaire si elle n'est pas expliquée par un commentaire précis donné par l'enseignant. La note apparaît plus crédible après un commentaire bien construit et justifié.

Le commentaire est donc indéniablement un outil indispensable pour limiter l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant. En effet, lors de cette expérimentation, nous avons dans un premier temps donné la note sans aucune explication, avec un commentaire écrit et oral. Dans un premier temps, de nombreuses questions sont apparues du fait de la non compréhension de la note, un sentiment de mécontentement et de mal-être se faisait ressentir. Une fois l'explication donnée, les esprits se sont apaisés et la compréhension de la note obtenue est arrivée, ce qui a permis de diminuer considérablement l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant.

2.4 Conclusion de l'expérimentation

En conclusion, cette expérimentation confirme en quelque sorte les éléments préconisés puisqu'en effet le fait d'évaluer les élèves en plusieurs étapes permet de limiter l'impact de l'évaluation sommative en cours de restaurant tant sur l'enseignant que sur l'élève.

2.4.1 Limitation de l'impact sur l'enseignant

L'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant est ici limité sur l'enseignant puisque la pression de l'objectivité de l'évaluation est fortement diminuée du fait de la division de l'évaluation en trois parties distinctes.

En effet, l'enseignant ne subit plus la pression de devoir observer l'ensemble de ses élèves tout en veillant au bon déroulement du service ce qui peut engendrer une évaluation quelque peu injuste. Il peut à présent prendre le temps d'observer l'ensemble des élèves pendant les moments où il en a le temps, soit en amont et en aval du service, et se limiter à l'observation de quelques élèves lors du service.

2.4.2 Limitation de l'impact sur l'élève

L'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant est également limité sur les élèves puisque ceux-ci ne savent pas forcément s'ils sont évalués. Cela permet ainsi de créer un climat de confiance avec les élèves en leur expliquant que l'évaluation n'est pas systématique. Ils travaillent ainsi sans pression mais avec rigueur et motivation afin de réaliser un travail correct dans le cas où ils seraient parmi les élèves évalués. De plus le fait de les informer en amont que les techniques du jour sont bien évidemment en accord avec les différents éléments travaillés lors des derniers cours d'ateliers expérimentaux permet de les rassurer davantage et de les motiver à bien faire les choses.



Notre expérimentation a ainsi pu faire ressortir les différents aspects positifs de nos préconisations. Nous pouvons de ce fait, même si une expérimentation sur un plus long terme serait idéale pour consolider nos propos, confirmer que la méthodologie proposée pourrait avoir un impact positif sur les élèves et l'enseignant en limitant l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant.

Conclusion de la troisième partie

Par le biais de cette expérimentation, nous avons donc pu tester nos préconisations et voir que celles-ci étaient dans l'ensemble plausibles. Même si les aléas de service sont impossibles à éliminer, le fait de proposer une évaluation en trois temps permet dans un premier temps de limiter l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant sur l'enseignant. En effet, celui-ci n'ayant pas à évaluer l'ensemble des élèves lors du service à proprement dit, il peut se charger de la gestion des différents aléas en plus de l'évaluation des élèves.

Enfin concernant les élèves, cette méthodologie d'évaluation permet d'instaurer un climat de confiance puisqu'ils savent dès le début de l'année les techniques sur lesquelles ils peuvent tomber. Cela permet également de limiter ce sentiment de stress permanent de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant puisque ceux-ci ne sont pas évalués à chaque service sur les techniques à réaliser, ils peuvent ainsi bénéficier de conseils sans pour autant avoir peur de perdre des points.

Avec cette méthodologie, même s'il est difficile de le supprimer totalement, l'impact négatif de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant est donc limité sur l'ensemble des acteurs.

Conclusion générale

Ce mémoire tend à répondre à la question suivante : Quels sont les différents types d'évaluation et quels sont les impacts sur les différents acteurs ? De nombreux éléments ont été apportés en amont permettant ainsi de définir clairement ce qu'est l'évaluation au sein du système éducatif en présentant ses différentes formes et ses différentes modes de mise en pratique. Nous avons ainsi pu constater que l'évaluation dans l'enseignement, et plus particulièrement pour la filière hôtellerie-restauration, est omniprésente de l'entrée de l'élève et/ou étudiant au sein du cursus scolaire jusqu'à sa sortie voire même au-delà. L'évaluation est en effet utilisée en milieu scolaire mais également lors des périodes de formation en milieu professionnel, et elle sera encore utilisée dans le futur des élèves et étudiants dans le monde professionnel, tout au long de leur carrière.

Lorsqu'un outil comme celui-ci est utilisé de façon régulière, il est impératif de mesurer son efficacité mais également et surtout l'impact que celui-ci peut avoir sur les différents acteurs qui l'utilisent. Nous avons fait le choix de nous concentrer sur l'évaluation sommative en cours de TP restaurant et d'étudier deux principaux acteurs :

- les enseignants qui utilisent régulièrement l'évaluation avec leurs classes ;
- les élèves qui sont régulièrement évalués dans l'ensemble de leurs matières.

Nous avons ainsi pu comprendre comment un enseignant réagit face à l'évaluation de ses élèves et quelle position il adopte lors de l'évaluation. Nous avons également tenté de comprendre comment était vécue l'évaluation par les élèves et étudiants et à quel degré elle était importante pour eux. L'enseignant à la suite de l'étude menée apparaît comme le régulateur de l'impact de l'évaluation sur les élèves et étudiants évalués, il doit de par sa rigueur dans la construction de sa grille mener une évaluation cohérente et juste par le biais de critères objectifs. Il doit ainsi s'organiser pour ne pas être pris par le temps et par les différents aléas pouvant surgir lors d'un service.

Concernant les élèves, nous avons pu remarquer qu'ils sont loin d'être indifférents face à l'évaluation. Elle apparaît même comme un élément de comparaison puis de compétition. Néanmoins même si cela apparaît presque comme un jeu entre camarades, les attentes des élèves et étudiants sont importantes face à l'évaluation. Ils attendent de l'enseignant une évaluation cohérente, construite et expliquée. La note en elle-même ne suffit pas, une explication des éléments à retravailler est attendue de la part de l'enseignant qui doit justifier la note donnée pour limiter l'impact négatif de celle-ci. Si la note n'est pas clairement expliquée, elle peut devenir rapidement source de démotivation alors que son explication précise peut clairement créer un sentiment de motivation à l'amélioration des pratiques de l'élève ou étudiant.

Suite à ces différents éléments, nous avons préconisé une évaluation en trois temps lors du cours de TP restaurant, permettant ainsi à l'enseignant de se libérer du temps pour la gestion des aléas de service mais également et surtout pour mener une évaluation cohérente et réussie qui sera ainsi plus simple à justifier aux élèves. La méthodologie préconisée prend également en compte le fait que les élèves et étudiants se sentent parfois surveillés et jugés par l'enseignant. Nous avons donc tenté de supprimer cette sensation en organisant l'évaluation de façon transparente et de façon non systématique permettant ainsi à l'élève de se sentir plus rassuré et confiant.

Ce mémoire présente donc un intérêt sur le plan méthodologique et pédagogique de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant. Il pourrait permettre aux enseignants d'étudier et de comprendre les différents comportements et les différentes réactions liées aux évaluations pratiquées afin de favoriser une atmosphère sereine tant pour l'enseignant que pour les élèves et étudiants. Le but étant de faciliter la tâche de l'évaluateur et d'améliorer le sentiment ressenti par l'évalué.

Il serait ainsi intéressant de poursuivre ce mémoire par l'étude d'une autre forme d'évaluation et de son impact sur ses acteurs afin de pouvoir au final observer différents comportements face à différentes évaluations dans le but de mener un travail comparatif menant à des préconisations plus concrètes et complètes.

Bibliographie

- ABERNOT Yvan. *Les méthodes d'évaluation scolaire*. Paris : Bordas, 1988, 128 p.
- BARLOW Michel. *L'évaluation scolaire, mythes et réalités*. Issy-les-Moulineaux : ESF éditeur, (collection pédagogies), 2003, 180 p.
- DIERENDONCK C., LOARER E., REY B., et al. *L'évaluation des compétences en milieu scolaire et en milieu professionnel*. Louvain-la-Neuve : De Boeck Supérieur, 2014, 360 p.
- GIMONNET Bertrand. *Les notes à l'école ou le rapport à la notation des enseignants de l'école élémentaire*. Paris : L'Harmattan, (collection savoir et formation), 2007, 304 p.
- GUILLON Claude. *Les évaluations scolaires*. Paris : Hachette Livre, (collection ressources formation), 2004, 155 p.
- Inspection générale de l'Éducation nationale. Rapport n°2013-072 *La notation et l'évaluation des élèves éclairées par des comparaisons internationales*, 2013, 76 p. [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/yccrr9yf>. (Consulté le 30-10-2017).
- MAULINI Olivier. *L'école de la mesure. Rangs, notes et classements dans l'histoire de l'enseignement*, 2003, n°mars 2003, p. 33-37 [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/y8djkwqh>. (Consulté le 30-10-2017).
- MAULINI Olivier. *Qui a eu cette idée folle, un jour d'inventer [les notes à] l'école ? Petite histoire de l'évaluation chiffrée à l'usage de celles et ceux qui désirent s'en passer (et des autres)*, 1996, 10 p. [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/yaxn34cj>. (Consulté le 30-10-2017).
- MAULINI Olivier. *Resserrer ou justifier les classements ? L'évaluation scolaire entre deux injonctions*, 2012, n°169, 8 p. [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/y9q51262>. (Consulté le 30-10-2017).
- MERLE Pierre. *Sociologie de l'évaluation scolaire*. Paris : Presses Universitaires de France, (collection que sais-je), 1998, 127 p.
- MOTTIER LOPEZ Lucie. *L'évaluation formative des apprentissages des élèves : entre innovations, échecs et possibles renouvelés par des recherches participatives*, 2015, n°23, 18 p. [en ligne]. Disponible sur <https://tinyurl.com/yc4uz43x>. (Consulté le 30-10-2017).
- PERRENOUD Philippe. *L'évaluation des élèves de la fabrication de l'excellence à la régulation des apprentissages. Entre deux logiques*. Paris, Bruxelles : De Boeck and Larcier, (collection pédagogies en développement), 1998, 219 p.
- ROEGERS Xavier. *L'école et l'évaluation des situations pour évaluer les compétences des élèves*. Bruxelles : De Boeck and Larcier, (collection pédagogies en développement), 2004, 367 p.
- SCALLON Gérard. *L'harmonisation des fonctions formatives et sommative de l'évaluation*, 1999, 12p. [en ligne] Disponible sur <https://tinyurl.com/ybwc9v8w>. (Consulté le 30-10-2017).
- SCHOER Lowell A. *L'évaluation des élèves dans la pratique de la classe*. Vendôme : Allyn and Bacon, (collection sup), 1970, 176 p.
- VOGLER J., BLANCHARD M.F., BONORA D., et al. *L'évaluation*. Paris : Hachette Livre, (collection former, organiser pour enseigner), 1996, 368 p.

Table des annexes

Annexe A - Guide d'entretien semi-directif (enseignant).....	79
Annexe B - Questionnaire en ligne google forms (élèves et étudiants).....	80
Annexe C - Retranscription de l'entretien semi-directif.....	84
Annexe D - Grille d'évaluation sommative TP restaurant.....	88

Annexe A - Guide d'entretien semi-directif (enseignant)

*Que représente pour vous le fait d'évaluer vos élèves de façon sommative en cours de TP restaurant ?
Quel est l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant sur vous et vos élèves ?*

Introduction :

« Voulez-vous me raconter votre dernier TP restaurant ? »

« Comment s'est passée l'évaluation de TP ? »

« Racontez-moi une évaluation type lors d'un cours de TP restaurant »

Centrage du sujet et approfondissement : Thèmes à traiter et questions de relance :

Maintenant, imaginons que vous êtes en cours de TP restaurant, vous avez pu accueillir vos élèves ou étudiants, les briefer, et tout se passe bien pour le moment, comme vous l'aviez prévu. Vous êtes en pleine évaluation afin de leur attribuer une note.

Pourriez-vous me dire ce que représente pour vous le fait d'évaluer vos élèves de façon sommative en cours de TP restaurant ? Quel est selon vous l'impact de cette évaluation sur vous et vos élèves ?

- L'enseignant est-il juge ?
 - L'enseignant est parfois considéré comme juge de ses élèves, qu'en pensez-vous ?
- Classer/distinguer les élèves apparaît comme une obligation pour l'enseignant
 - L'évaluation et ses résultats permettent de classer et hiérarchiser les élèves, comment réagissez-vous face à cette affirmation ?
- Notion de punition ou de récompense par l'évaluation
 - Dans quelles mesures une mauvaise note est-elle une punition pour l'élève, et la bonne note est-elle une récompense, et dans quelles mesures ?
- Notion de pouvoir pour l'enseignant au sein de la classe
 - Que ressentez-vous lorsque vous notez ?
 - Qui a le pouvoir au moment de l'évaluation sommative, que pensez-vous de cette notion de pouvoir ?
- L'évaluation, des questions en lien avec l'évolution de la société, la sociologie dans les questions posées
 - Prendre en compte la société et son évolution, ainsi que le milieu social de vos élèves lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant est important, qu'en pensez-vous ?

Conclusion

Maintenant, j'aimerais que vous évoquiez les éventuelles précautions que vous pourriez prendre afin de limiter l'impact de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant.

Pensez-vous qu'il serait pertinent de limiter cet impact et pourquoi ?

Nous sommes parvenus à la fin de notre entretien, je vous remercie pour votre participation.

Annexe B - Questionnaire en ligne google forms (élèves et étudiants)

L'évaluation en cours de TP restaurant

Ce questionnaire est réalisé dans le cadre d'une recherche visant à comprendre et améliorer l'évaluation au sein du système éducatif. Vos réponses resteront totalement anonymes.

1. Que représente pour vous le fait d'être évalué en cours de TP restaurant ?

2. Pensez-vous qu'il est important d'être évalué en cours de TP restaurant ?

Une seule réponse possible.

- Oui *Passez à la question 3.*
- Non *Passez à la question 4.*
- Je ne sais pas *Passez à la question 5.*

L'importance de l'évaluation en cours de TP restaurant

3. Pourquoi est-il important pour vous d'être évalué en cours de TP restaurant ?

Passez à la question 5.

L'importance de l'évaluation en cours de TP restaurant

4. Pourquoi l'évaluation n'est-elle pas importante pour vous en cours de TP restaurant ?

L'évaluation en cours de TP restaurant

5. Pour vous, l'évaluation en cours de TP restaurant, c'est : (plusieurs réponses possibles)

Plusieurs réponses possibles.

- Un outil qui me permet de savoir où j'en suis
- Une note pour que mes parents sachent si je travaille à l'école
- Inutile car on n'a pas besoin d'être évalué pour savoir si on est bon ou pas
- Un outil qui permet au prof de savoir si j'ai travaillé
- Autre : _____

6. Qu'est-ce qu'une bonne note en cours de TP restaurant ?

Une seule réponse possible.

- Au-delà de 5
- Au-delà 10
- Au-delà de 15

7. Qu'est-ce qu'une mauvaise note en cours de TP restaurant ?

Une seule réponse possible.

- En dessous de 5
- En dessous de 10
- En dessous de 15

8. Que ressentez-vous après avoir obtenu une mauvaise note en cours de TP restaurant ?

Une seule réponse possible.

- Incompétence et démotivation
- Motivation pour une prochaine réussite
- Indifférence
- Autre : _____

9. Comparez-vous vos notes avec vos camarades ?

Une seule réponse possible.

- Oui
- Non

10. Si vous obtenez une note inférieure à celle de vos amis, que ressentez-vous ?

Une seule réponse possible.

- Infériorité
- Indifférence
- Motivation à le battre à la prochaine évaluation
- Autre : _____

11. Si vous obtenez trop de mauvaises notes en cours de TP restaurant, vous vous dites :

Une seule réponse possible.

- J'arrête de travailler de toute façon je n'y arriverai jamais
- J'ai intérêt à me réveiller si je veux obtenir mon diplôme
- Autre : _____

12. L'évaluation pour vous en général c'est :

Une seule réponse possible.

- Motivant
- Démotivant
- Autre : _____

13. La note est-elle suffisante pour vous faire une idée des éléments à retravailler pour réussir ?

Une seule réponse possible.

- Oui
- Non

14. Après une évaluation en cours de TP restaurant, vous accordez plus d'importance :

Une seule réponse possible.

- A la note
- Aux commentaires et conseils
- Aux deux à la fois

15. Le commentaire évoqué par l'enseignant après une note est-il important pour vous ?

Une seule réponse possible.

- Oui *Passez à la question 16.*
- Non *Passez à la question 17.*
- Je ne sais pas *Passez à la question 18.*

Le commentaire lors de l'évaluation en cours de TP restaurant

16. Pourquoi ce commentaire est-il important pour vous ?

Passez à la question 18.

Le commentaire lors de l'évaluation en cours de TP restaurant

17. Pourquoi ce commentaire n'est-il pas important pour vous ?

L'évaluation en cours de TP restaurant

18. Vous avez des soucis et donc des difficultés pour travailler et réussir vos évaluations, pensez-vous que cela doit être pris en compte par l'enseignant lors des évaluations ?

Une seule réponse possible.

- Oui
- Non
- Je ne sais pas

Annexe C - Retranscription de l'entretien semi-directif

- 1 **Auteur** : Bien bonjour Camille
- 2 **Camille** : Bonjour
- 3 **Auteur** : Déjà pour commencer est-ce que tu pourrais me raconter ton dernier TP restaurant ?
- 4 **Camille** : (euh) oui, c'était hier...
- 5 **Auteur** : D'accord
- 6 **Camille** : (euh) nous avons accueilli 36 clients au restaurant d'application donc des vrais clients et
7 (euh) mon groupe était composé de seulement six élèves
- 8 **Auteur** : D'accord
- 9 **Camille** : De terminale bac techno STHR (euh) donc ce qui fait un élève minimum en plonge, et un au
10 bar et donc il reste quatre élèves pour neuf tables et 36 clients ce qui est assez réduit comme effectif
11 voilà (euh) et en plus la caisse ne fonctionnait pas donc (euh) on va dire que le dernier TP restaurant
12 n'est pas un grand exemple de TP classique puisque j'ai passé mon temps à servir avec les élèves et à
13 faire les notes des clients à la main
- 14 **Auteur** : D'accord et comment s'est passé l'évaluation de tes élèves pendant ce cours de TP ?
- 15 **Camille** : Et bien je n'ai pas encore attribué de note alors sachant que pour ma part il y a toujours
16 deux notes en TP restaurant. Il y a une note sur 20 sur le travail qui était demandé à la maison dans
17 le livret de TP donc c'est un travail qui est assez lourd, qui demande beaucoup de préparation
18 puisqu'il y a beaucoup de recherches sur les produits. Ensuite il y a des traductions à faire de menu
19 (euh) ensuite il y a des recherches à faire sur les cocktails et la fiche technique des cocktails, (euh)
20 l'organisation de la journée à décrire avec les horaires et cætera. Et ensuite il y a toujours une
21 production à produire, du coup sur un thème vu en techno, par exemple quand on a vu la satisfaction
22 client, ils devaient produire un questionnaire de satisfaction qu'on a mis en œuvre lors de ce TP, par
23 exemple là, on avait vu les facteurs d'ambiance en techno, donc ils devaient me proposer une
24 solution pour mettre, voilà, en valeur notre TP autour des facteurs d'ambiance et cætera donc (euh)
25 c'est une note sur 20, déjà le livret de TP normalement je le corrige, j'essaie de le corriger pendant la
26 mise en place, de l'évaluer pendant que, eux, font la mise en place, mais bon hier du coup j'ai dû
27 faire la mise en place (rire). Donc là, j'ai pris les livrets avec moi et je les corrigerai aujourd'hui ou
28 demain et je les rendrai la semaine prochaine, donc ça c'est la première note sur 20. La deuxième
29 note sur 20, normalement je fais une grille avec des objectifs et des critères, mais que hier j'ai pas
30 faite donc (euh), je vais mettre une note arbitraire qui sera une bonne note pour tous puisque on a
31 quand même réussi à servir les plats en temps et en heure, chauds et en respectant les règles de
32 base du service, malgré l'extrême sous-effectif. Donc ils ont tous été très investis ils étaient tous dans
33 une tenue irréprochable, donc je peux pas, enfin voilà, je sais pas encore quelle note je vais leur
34 attribuer, je vais y réfléchir mais voilà.
- 35 **Auteur** : D'accord, maintenant imaginons que tu es en cours de TP restaurant tu accueilles tes élèves
36 ou les étudiants, tu les as briefés, tout se passe pour le moment très bien, tu es en pleine évaluation.
37 Pour leur attribuer une note, est-ce que tu peux me dire ce que tu ressens, que ressens-tu
38 concernant le fait d'évaluer tes élèves de façon sommative en cours de TP restaurant ? Quel est,
39 selon toi, l'impact de cette évaluation sur toi et tes élèves ?

40 **Camille** : (Rire) Alors l'impact sur les élèves de la note de TP en restaurant ça leur tient énormément
41 à cœur. À la fin du TP ils veulent tous absolument savoir combien ils ont eu. Sachant que moi je peux
42 pas leur dire avant la fin du TP puisque j'ai toujours un million de critères différents, il faut que je
43 réfléchisse. Quand les critères c'est évaluer les bon et bien il faut que je prenne le temps d'évaluer
44 les bons et cætera donc ils ont jamais la note direct en fin de TP. (euh) Donc l'impact sur eux c'est
45 quand même la motivation parce que ils souhaitent vraiment avoir une bonne note. L'impact sur moi
46 ça me demande quand même du travail pour faire une évaluation qui soit objective et pas juste est-
47 ce que c'était bien ou pas bien. L'impact sur leur moyenne quand même ça leur fait bien augmenter
48 la moyenne puisque globalement en TP, ils sont tous beaucoup plus investis que quand il s'agit
49 d'apprendre les cours par cœur ou de faire des analyses de documents (euh) et ensuite l'impact sur
50 leur évolution quand même, pendant le TP c'est qu'ils retiennent bien là où ils ont perdu des points
51 et qu'ils veulent absolument pas reproduire l'erreur la semaine suivante quoi ou le TP suivant,
52 ça...c'est... ça fonctionne très bien

53 **Auteur** : D'accord, l'enseignant est parfois considéré comme juge de ses élèves qu'en penses-tu ?

54 **Camille** : Et bien justement, on est juge que si on fait pas une grille d'évaluation avec des critères
55 objectifs mais là, quand on a une grille, c'est pas vraiment être juge, c'est plutôt de la mesure
56 j'imagine. Ça dépend ce qu'on entend par le mot juger ? Moi j'entends le mot « jugement » plus
57 comme quelque chose de subjectif.

58 **Auteur** : Très bien. L'évaluation et ses résultats permettent de classer, parfois de hiérarchiser ses
59 élèves. Comment réagis-tu face à une affirmation comme celle-ci ?

60 **Camille** : (Silence) (euh) Alors ils le font entre eux, malheureusement, moi personnellement je le fais
61 pas, même si quand même sur le livret de TP, sur l'évaluation de la préparation du TP, je suis très
62 contente de voir qu'il y en a un qui a eu 20 alors que en fait c'est pas un très bon élève, parce que ça
63 veut dire qu'il a bien fait ses recherches et qu'il y a mis du cœur dans la préparation du TP mais après
64 hiérarchiser et classer les élèves...(euh)...comment je réagis ? Moi je trouve ça très dur pour eux
65 parce que c'est pas l'objectif de l'école publique, et quoi d'autre comment je réagis ? Moi je le fais
66 même pas mais c'est vrai qu'on le voit naturellement et c'est quand même toujours plus ou moins les
67 mêmes qui ont des très bonnes notes et toujours les mêmes qui ont des notes plutôt moyennes,
68 mais on peut aussi avoir des bonnes surprises. Après c'est vrai que ceux qui ont l'habitude d'avoir des
69 bonnes notes, quand ils ont une moins bonne note qu'un qui est plus faible, voilà ça les embête mais
70 bon, vu qu'à partir du moment où on a des critères objectifs et que on est capable de justifier chaque
71 point de la note, (euh) du coup il y a plus de problème de classement de hiérarchie parce que chaque
72 élève sait pourquoi il a obtenu 15 ou 17 ou 14 quoi.

73 **Auteur** : Tu me parlais de tout ce qui est bonne note et mauvaise note. Dans quelles mesures une
74 mauvaise note est-elle une punition pour l'élève et une bonne note une récompense ?

75 **Camille** : Alors une punition pour l'élève, la mauvaise note, je pense que ça dépend énormément du
76 caractère de l'élève je suppose. Il y en a pour qui c'est une punition, il y en a d'autres pour qui c'est
77 une motivation parce qu'ils veulent plus avoir une mauvaise note. Après il faut savoir que dans mon
78 cas personnel il y a 10 points qui sont attribués sur la tenue et le comportement et la collaboration
79 donc il y a 10 points qui sont obtenus très facilement par les élèves, donc il y a pas vraiment....en fait
80 il n'y a jamais de mauvaises notes puisque moi j'ai toujours eu, en tout cas jusqu'à présent ces trois
81 dernières années, des élèves qui avaient une tenue irréprochable ou s'ils l'avaient pas, ils sont allés le
82 corriger eux-mêmes avant le début du TP et (euh) qui étaient dans un état d'esprit d'équipe, de

83 collaboration, de coopération, d'entraide et du coup ils ont toujours obtenu les 10 premiers points
84 qui sont pour moi indispensables lors de la pratique professionnelle. Pour les bonnes notes en quoi
85 est-ce une récompense (euh) ? (Rire) Et bien ils sont contents tout simplement d'avoir des bonnes
86 notes (rire) est-ce que c'est une récompense ? Je sais pas si ça active chez eux les neurorécepteurs de
87 la récompense. Peut-être, en tout cas chez leurs parents peut-être, et du coup ça va leur permettre
88 voilà d'être aussi récompensés et félicités à la maison, en particulier ceux qui ont des difficultés dans
89 les matières générales qui reviennent du service avec un 17 et un 20 pour le livret de TP, pour eux
90 c'est une grande joie d'aller le dire à leurs parents et ils m'en parlent.

91 **Auteur** : D'accord, et justement tu parles des parents, est-ce que tu prends en compte la société et
92 son évolution et également le milieu social de tes élèves lors d'une évaluation sommative en cours
93 de TP restaurant ?

94 **Camille** : Pas vraiment puisque moi j'évalue tout le monde sur les mêmes critères donc si dans un
95 groupe il y en a un qui vient d'un milieu social différent de l'autre, (euh) pour l'instant je ne fais pas
96 d'évaluation personnalisée mais, (euh) comme quand même dans les groupes en STHR ou même en
97 bac pro, quand j'étais à Rouen, ils viennent tous plus ou moins globalement du même milieu social. À
98 Biarritz évidemment nous avons la même CSP. Ici dans le Tarn-et-Garonne, on a plus ou moins aussi
99 les mêmes CSP et à Rouen, dans la banlieue de Rouen, on avait aussi les mêmes CSP, donc le milieu
100 social au final, il sert pas de différenciateur puisqu'ils viennent tous plus ou moins ou ils ont tous plus
101 ou moins la même situation personnelle. Après la société et son évolution, alors moi par exemple, je
102 prends pas en compte la société et son évolution pour tout ce qui est le respect du règlement
103 intérieur qui est pour moi, je le disais tout à l'heure, un des premiers points évalués, c'est-à-dire dans
104 notre règlement intérieur, il est inscrit *rasé de frais*, il est écrit *costume noir chemise blanche*
105 *chaussures de ville cirées* et cætera, donc là cela ne prend pas en compte les évolutions de la société
106 puisqu'on sait que maintenant, voilà, la tenue c'est plus la même que, enfin il y a beaucoup de
107 restaurants, même gastronomiques où on va plus servir dans cette tenue, par exemple mais pour
108 moi c'est très important qu'ils apprennent à respecter les codes qu'on leur demande d'appliquer.
109 Donc chez nous, les codes qui sont écrits dans le règlement intérieur sont ceux-ci, donc...et ils ne
110 prennent pas vraiment en compte les évolutions de la société.

111 **Auteur** : D'accord, (euh) que penses-tu de la notion de pouvoir de l'enseignant lors de l'évaluation
112 sommative en cours de TP restaurant ?

113 **Camille** : (Silence) J'aurais dû le préparer cet entretien (rire) la notion de pouvoir ? (Silence) Alors
114 (silence) c'est-à-dire qu'on aurait le pouvoir de leur attribuer une bonne ou une mauvaise note ?
115 (Euh) C'est quoi exactement le pouvoir ? On a le pouvoir de lui remonter sa moyenne quoi, c'est tout.
116 Non je sais pas (silence) bah la note en elle-même, oui, ça nous donne le pouvoir de modifier son
117 bulletin quoi, et du coup éventuellement sa poursuite d'études éventuelle.

118 **Auteur** : Mais cette notion de pouvoir et de supériorité face à l'élève qu'en penses-tu ?

119 **Camille** : Ah de supériorité oui ? (Silence) (rire) Je pense qu'il faut éviter d'être dans cette posture de
120 pouvoir, que c'est pas du tout l'objectif. Après, moi, comme je l'ai déjà dit pour moi l'évaluation c'est
121 pas du tout une fin en soi et l'évaluation elle a pour seul objectif de faire apprendre des choses donc
122 (euh), du coup c'est juste pour qu'ils sachent où ils en sont (euh) et c'est absolument pas pour
123 exercer sur eux une pression quelle qu'elle soit. Après, en TP restaurant les critères qui sont évalués,
124 outre les 10 points de la tenue et du comportement, sont toujours sur des techniques bien précises
125 que l'on a vu auparavant... il y a pas de pouvoir arbitraire vu que je pense qu'à partir du moment où,

126 voilà, les critères sont définis à l'avance et qu'ils sont au courant au début du TP sur quels critères ils
127 vont être évalués, il n'y a pas vraiment de notion de supériorité ou de pouvoir, à mon avis, mais il
128 faut éviter d'être dans cette posture. Après, c'est peut-être pas toujours évident parce qu'ils ont
129 envie d'avoir des bonnes notes et que du coup ils vont peut-être être soumis pour avoir des bonnes
130 notes, mais vu que ça doit pas rentrer en compte si les critères sont bien définis à l'avance, il y a pas
131 de raison que la supériorité et la hiérarchie rentrent en ligne de compte.

132 **Auteur** : D'accord, maintenant j'aimerais que tu évoques les éventuelles précautions que tu pourrais
133 prendre par la suite pour limiter justement l'impact de l'évaluation sommative, que ce soit un impact
134 positif ou négatif, sur tes élèves en cours de TP restaurant.

135 **Camille** : (Silence) Quelles précautions prendre ? Que je pourrais prendre ? (Silence) Bah déjà pour
136 eux, leur rappeler que l'évaluation, c'est pas une punition, ni pour me faire plaisir, ni pour leur faire
137 plaisir, ni pour faire plaisir à leurs parents et comme je le dis, encore une fois, c'est juste un outil
138 pédagogique au même titre qu'un atelier ou un cours magistral ou n'importe quelle autre méthode.
139 Et (silence) pour limiter l'impact négatif de l'évaluation, ben justement il faut bien expliquer à l'élève
140 qui est évalué pourquoi il a eu huit par exemple sur 20. Si on lui explique et qu'il a compris pourquoi
141 il a huit il y a pas de raison que cela ait un impact négatif sur son estime de lui-même puisque si par
142 exemple il a pas fait les bons et qu'il ne m'a pas donné les bons et qu'il y avait cinq points sur les
143 bons, bah voilà il aura zéro sur cinq sur les bons, et il aura compris et peut-être que la prochaine fois
144 il révisera les bons avant de venir et s'il est venu pas en tenue, avec un problème sur sa tenue, ou de
145 la barbe ou je sais pas, et qu'il a une mauvaise note à cause de ça, c'est pas une punition, c'est...enfin
146 quoique là dans ce cas-là...enfin si c'est expliqué, je pense que si la note elle est expliquée, il y a pas
147 vraiment de côté punition. Après pour limiter l'impact positif et bien moi j'ai pas envie de limiter
148 l'impact positif au contraire, si les gens ils sont contents (rire) les parents et les élèves et tout le
149 monde je vois pas pourquoi il faudrait limiter l'impact positif. Au contraire si je pouvais faire qu'il y
150 ait que un impact positif ce serait parfait.

151 **Auteur** : D'accord nous sommes parvenus à la fin de cet entretien, je te remercie pour ta
152 participation.

153 **Camille** : Avec plaisir.

154 **Auteur** : Au revoir

155 **Camille** : Au revoir

Table des tableaux

Tableau 1 - Définitions de l'évaluation	13
Tableau 2 - L'évaluation formative face à la sommative (<i>ibid</i>).....	18
Tableau 3 - Les autres formes d'évaluation.....	19
Tableau 4 - Positionnement et modification de parcours (<i>ibid</i>).....	20
Tableau 5 - Catégories d'énoncés de compétences (<i>ibid</i>).....	21
Tableau 6 - Étude approche par compétences (<i>ibid</i>).....	22
Tableau 7 - Critères pour l'analyse des situations d'évaluation des compétences professionnelles (<i>ibid</i>).....	23
Tableau 8 - L'importance d'être évalué (création auteur d'après les résultats google forms) ..	47
Tableau 9 - Comparaison des notes entre camarades (création auteur d'après les résultats google forms)	48
Tableau 10 - L'importance du commentaire (création auteur d'après les résultats google forms)	49
Tableau 11 - Exemple de quantification de grille d'évaluation sommative « découpe du fromages » (création auteur)	66
Tableau 12 - Exemple de quantification de grille d'évaluation sommative « flambage » (création auteur)	66
Tableau 13 - Comparaison des termes au sein du commentaire (création auteur).....	68

Table des figures

Figure 1 - Bonne et mauvaise note (d'après les résultats google forms)	42
Figure 2 - L'évaluation en général (d'après les résultats google forms)	42
Figure 3 - Comparaison des notes entre camarades (d'après les résultats google forms).....	43
Figure 4 - Suffisance de la note (d'après les résultats google forms)	43

Table des matières

Remerciements	4
Sommaire	5
Introduction générale	6
Partie 1 - Revue de littérature	8
Introduction.....	9
Chapitre 1 - Comment l'évaluation et la notation ont-elles trouvé leur place dans l'enseignement ?.....	10
1.1 Histoire : L'arrivée des points et des notes.....	10
1.2 Les représentations, les conceptions de l'évaluation	11
1.2.1 Conceptions des élèves	11
1.2.2 Conceptions des enseignants	12
Chapitre 2 - Les différents types d'évaluation	13
2.1 L'évaluation en général.....	13
2.1.1 Définitions	13
2.1.2 Les niveaux d'évaluation	14
2.1.3 Fonctions	15
2.1.4 Objectifs	16
2.1.5 Critères	16
2.2 L'évaluation formative	17
2.2.1 Définitions	17
2.2.2 Mise en pratique	17
2.3 L'évaluation sommative	18
2.3.1 Définitions	18
2.3.2 Mise en pratique	19
2.4 Les autres formes d'évaluation.....	19
Chapitre 3 - Une présence de l'évaluation différenciées en fonction du contexte.....	20
3.1 Une évolution guidée par l'institution et les parcours	20
3.2 L'évaluation par compétences en milieu scolaire et en milieu professionnel	21
3.2.1 En milieu scolaire.....	21
3.2.2 En milieu professionnel	22
3.3 Évaluation et sociologie	24
3.3.1 L'effet du statut social de l'élève sur le statut scolaire	24
3.3.2 L'effet du statut scolaire sur l'évaluation	24
Chapitre 4 - Évaluation et notation, quels impacts sur les acteurs ?.....	26
4.1 La notation du côté des élèves	26
4.1.1 Pression scolaire et impacts négatifs	26
4.1.2 L'évaluation, un outil de motivation des élèves.....	26
4.2 La notation du côté des enseignants	27
4.2.1 Don de notes et sentiment de pouvoir en classe	27
4.2.2 Hiérarchisation des élèves dans l'esprit de l'enseignant.....	27
4.2.3 Remise en cause et adaptation de l'évaluation.....	28
Conclusion de la première partie et problématisation	29

Partie 2 - Étude empirique.....	31
Introduction.....	32
Chapitre 1 - Méthodologie	33
1.1 Instrumentation	33
1.1.1 Entretien enseignant	33
1.1.2 Questionnaire élèves.....	35
1.2 Traitement des données	35
1.2.1 L'entretien enseignant	35
1.2.2 Le questionnaire élèves.....	36
Chapitre 2 - Résultats de l'étude empirique	38
2.1 Présentation des résultats	38
2.1.1 L'entretien semi-directif enseignant	38
2.1.1.1 L'évaluation sommative pour l'enseignant interrogé, méthodologie et application	38
2.1.1.2 L'enseignant juge de ses élèves par le biais de la notation	39
2.1.1.3 La notion de pouvoir chez l'enseignant	39
2.1.1.4 Bonne ou mauvaise note, quels impacts sur les élèves ?	40
2.1.1.5 La prise en compte du milieu social pour une évaluation individualisée	40
2.1.1.6 Classement et hiérarchisation des élèves par l'enseignant, comment l'éviter ?.....	40
2.1.1.7 L'enseignant, contrôleur de l'impact de l'évaluation	41
2.1.2 Le questionnaire élèves.....	41
2.1.2.1 Bonne et mauvaise note, l'impact de la note sur les élèves.....	42
2.1.2.2 L'impact de la comparaison entre camarades	43
2.1.2.3 L'évaluation, la note et l'importance de son explication	43
2.2 Analyse des résultats de l'étude empirique.....	44
2.2.1 Analyse de l'entretien semi-directif	44
2.2.1.1 L'évaluation source de motivation.....	44
2.2.1.2 Jugement, pouvoir et hiérarchisation des élèves et étudiants	45
2.2.1.3 L'évaluation, punition ou récompense ?.....	46
2.2.2 Analyse du questionnaire destiné aux élèves	46
2.2.2.1 L'évaluation, un élément important et motivant	46
2.2.2.2 La perception de l'évaluation chez nos élèves/étudiants.....	47
2.2.2.3 L'évaluation, un élément de comparaison et de hiérarchisation	48
2.2.2.4 L'importance du commentaire lors de l'évaluation sommative	49
2.2.2.5 La prise en compte du milieu social lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant 50	
Chapitre 3 - Discussion des résultats.....	51
3.1 Impacts de l'évaluation sommative sur l'enseignant.....	51
3.1.1 La position de l'enseignant et le classement des élèves lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant.....	51
3.1.2 L'évaluation sommative en cours de TP restaurant, punition ou récompense, qui prend la décision ?	52
3.2 Impacts de l'évaluation sommative sur les élèves.....	52
3.2.1 Bonne ou mauvaise note, quelle différence ?.....	52
3.2.2 Compétitivité lors de l'évaluation sommative en cours de TP restaurant, une source de motivation ?.....	53
3.2.3 L'explication et le commentaire, un outil d'apaisement de l'impact de l'évaluation sommative sur l'élève.....	54
Conclusion de la deuxième partie	55

Partie 3 - Préconisations.....	56
Introduction.....	57
Chapitre 1 - La construction de l'évaluation	58
1.1 Méthodologie d'évaluation sommative en cours de TP restaurant.....	58
1.1.1 Une évaluation en trois temps	59
1.1.1.1 Le travail de préparation en amont	59
1.1.1.2 La note en lien avec les éléments indépendants du service.....	60
1.1.1.3 La note en lien avec les pratiques du jour	61
1.2 Création d'une grille d'évaluation objective et adaptée.....	63
1.2.1 Fixer des objectifs précis à atteindre.....	64
1.2.2 Créer des critères objectifs.....	64
1.2.2.1 Construire un critère adapté.....	65
1.2.2.2 Prévoir un nombre de critères suffisant	65
1.2.2.3 Quantifier un critère	66
1.3 La rédaction du commentaire	67
1.3.1 Rassurer l'élève pour limiter l'impact négatif	67
1.3.1.1 Le vocabulaire dans le commentaire	67
1.3.1.2 La taille du commentaire	68
1.3.1.3 La forme du commentaire	69
Chapitre 2 - Mise en pratique et vérification de l'efficacité des préconisations	70
2.1 Contexte.....	70
2.2 L'organisation de l'évaluation	70
2.2.1 L'évaluation en amont du service.....	71
2.2.2 L'évaluation en cours de service	71
2.2.3 L'évaluation en aval du service.....	72
2.3 Le commentaire après l'évaluation.....	72
2.4 Conclusion de l'expérimentation	73
2.4.1 Limitation de l'impact sur l'enseignant	73
2.4.2 Limitation de l'impact sur l'élève	73
Conclusion de la troisième partie	74
Conclusion générale.....	75
Bibliographie.....	77
Table des annexes	78
Table des tableaux	89
Table des figures	90
Table des matières	91

L'évaluation sommative et son impact dans l'enseignement en hôtellerie-restauration

RÉSUMÉ

L'évaluation dans l'enseignement a, au fil du temps, évolué, créant ainsi de nombreuses divergences entre les acteurs qui l'animent ou qui la reçoivent. En hôtellerie-restauration, l'évaluation sommative plus particulièrement peut poser divers problèmes de par le fait qu'elle se combine parfois à un service et donc à divers aléas liés à la satisfaction de la clientèle. Évaluer et être évalué apparaissent alors difficile et l'impact de cette évaluation sommative sur les différents acteurs n'est pas négligeable. La note en elle-même n'apparaît pas comme suffisante vis-à-vis des élèves et étudiants qui la reçoivent ; le rôle de l'enseignant paraît donc important lors de l'évaluation sommative.

MOTS-CLÉS : évaluation, acteurs, note, impact



The evaluation with marks and his impact in hospitality classes

ABSTRACT

Evaluation at school has evolved a lot, thus creating many differences of opinion among the persons involved. In hospitality classes, evaluation with marks causes problems because it is combined most of the time with a service which should be perfect for our guests. Assess, and being assessed, appear as difficult and the impact of this evaluation with marks on the different participants is not insignificant. The mark does not appear as enough for students, and the role of the teacher appears as important during the evaluation with marks.

KEY WORDS : evaluation, participants, mark, impact