

Plus rapide, moins gourmande en énergie ! « Quadraclette » - une machine à raclette qui utilise un minimum d'énergie



En bref

Thème : Economie d'énergie, recyclage, convivialité / vivre ensemble

Type : Projet interdisciplinaire

Durée : 6 mois 1/2

Niveau : Formation professionnelle

Métier/branche/domaine :

Cuisiniers/ères, logisticien-nes, mécanicien-ne-s autos

Nbre d'apprenti-e-s : Une quinzaine

Ecole : Ecole des Métiers de Lausanne (ETML), Etablissement vaudois d'accueil pour migrants (EVAM), Centre de formation professionnelle spécialisée (CFPS) Le Repuis

Lieu, Canton : Lausanne et Grandson, VD

Compétences EDD

- Collaboration
- Pensée créatrice
- Action

Description

Quand trois formateurs de trois écoles différentes se retrouvent autour d'une table pour réfléchir à un projet pouvant engager et motiver des apprenti-e-s de trois métiers très différents (cuisiniers/ères, logisticien-n-es et mécanicien-ne-s auto) et se basant sur des objectifs incluant le développement durable, les idées fusent et finalement se rejoignent dans l'assiette ! C'est ainsi que le projet « Quadraclette » a vu le jour. Cet appareil permet de faire fondre quatre fromages à raclette en même temps autour d'un panier à braise en utilisant ainsi un minimum d'énergie et de générant presque pas de perte de nourriture.

Ce projet interdisciplinaire entre trois corps de métier très différent : cuisiniers/ières, logisticien-n-es, mécanicien-ne-s autos a donné naissance au « Quadraclette ». Le but de cet objet insolite mais au combien utile est de servir une raclette lors de fêtes pour des groupes de 30 à 50 personnes, en utilisant un minimum d'énergie calorifique. De plus, l'appareil créé doit pouvoir évoluer pour d'autres utilisations, et doit pouvoir être facilement transportable.

Le projet a été conçu pour permettre la validation du module obligatoire « Travaux collaboratifs, interdisciplinaires, durables et innovants » du cursus de formation à l'institut fédérale des hautes études en formation professionnelle (IFFP) à Renens. L'idée : prendre trois professions aussi différentes que possible et créer un groupe (interdisciplinarité). Ensemble, ils devaient lancer un projet cohérent pour les trois métiers et créer des synergies durables. Les formateurs/-trices et les apprenti-e-s devaient travailler ensemble tout en gardant un œil sur la durabilité de l'offre ou du produit.

Pour arriver au résultat final, testé avec succès lors de la manifestation « Le Souk » à l'IFFP à Renens, les apprenti-e-s et leurs formateurs/trices ont travaillé pendant environ six mois. Les mécanicien-ne-s ont produit les diverses pièces, les logisticien-ne-s ont imaginés le caisson de transport et la table à partir de matériel recyclé

Contact

Arni Pozzobon, Formateur / enseignant
arni.pozzobon@outlook.com

Lien internet

<http://quadraclette2019.blogspot.com>

et les apprenti-e-s cuisiniers ont percés tous les secrets de la préparation de la raclette. Des apprenti-e-s menuisiers ont aussi participé en fabriquant les objets en bois.

Les parcours éducatifs diffèrent non seulement en termes de métier, mais aussi en termes d'apprenti-e-s, il était donc important de créer une compréhension mutuelle afin que les apprenti-e-s puissent prendre en compte ces différents milieux. Cela a permis de se traiter mutuellement avec respect. Tous les jeunes se sont beaucoup amusés et ont pu partager leurs idées. La communication a été importante tout au long du projet et l'avancée a pu être suivie en direct grâce à un journal de travail sous la forme d'un blog.

Points forts

- L'aspect de l'intégration sociale : participation d'apprentis issus de l'immigration
- Durabilité du projet : le produit final peut être utilisé sur demande
- Participation active des apprenti-e-s au-delà du cercle initial des participant-e-s au projet.
- Développer/réaliser quelque chose sans savoir comment il sortira → apprentissage par l'expérience
- Établir un lien entre les professions / les métiers : partager des idées et de compétences, échanger, être ensemble

Objectifs d'apprentissage

Objectifs spécifiques à chaque corps de métier (voir blog) et deux objectifs transversaux pour tous

- Comprendre les rôles des autres corps de métiers et construire des savoirs interdisciplinaires
- Appliquer toutes les mesures qui touchent à la sécurité et à la protection de la santé.

Apports spécifiques et impact

Dès le départ, le projet a pris en compte les objectifs de recyclage et de transport. De plus, les apprenti-e-s ont abordé le projet avec engagement et motivation et ont dû réfléchir sans cesse à la manière dont la « Quadraclette » pourrait être optimisée en termes d'ergonomie, de gaspillage alimentaire et d'énergie, par exemple.

Regard d'éducation21

Le projet se concentre sur l'interdisciplinarité et la coopération entre les différents métiers. Les connaissances sont échangées et les compétences professionnelles et transversales sont développées. Les apprenti-e-s abordent le thème de la durabilité et développent ensemble des solutions créatives.

Parole d'un enseignant

« À l'EVAM, nous avons un public particulier, car ce sont des jeunes migrants qui arrivent en Suisse et qui n'ont aucune notion de la culture locale. Mes apprentis cuisiniers ont été intégrés au projet sur la fin. Ils ont collaboré à la validation de la table, se sont occupés de la convivialité et ont réfléchi à la meilleure manière de racler le fromage et de la placer sur l'assiette. Ils sont très discrets et il faut vraiment les pousser pour qu'ils prennent des initiatives, mais une fois lancés, ils collaborent sans problème avec les autres apprenti-e-s. »