

Les prix La main à la pâte

Critères d'évaluation

Critères d'évaluation des dossiers Prix La main à la pâte "Ecoles - Collèges"

Préalables

La production proposée s'inscrit dans les programmes de l'école primaire ou ceux du collège, elle est scientifiquement acceptable et conforme aux principes de La main à la pâte.

Démarche

- Les objets ou phénomènes explorés relèvent du monde réel, proche et sensible.
- Les parts respectives de l'initiative des enseignants / celle des élèves sont explicites et intelligibles.
- Un temps significatif de mise en commun, de discussion et d'argumentation est prévu dans la conduite des activités.
- Les élèves produisent des traces écrites, des vidéos ou autres formes de productions qui peuvent être partagées.
- Des partenaires sont associés au projet.

Rédaction du dossier

- Le jury a les moyens de s'assurer que les principes de La main à la pâte ont été respectés.
- Ce qu'ont fait les élèves (essais / erreurs, initiatives, solutions) est clairement décrit.
- Si des partenaires extérieurs interviennent, des documents éclairent les relations entretenues avec eux.
- Des extraits de cahiers de sciences permettent de comprendre le lien des activités scientifiques avec le travail sur la langue.

Bilan

- Le dossier rend compte d'une réelle distance critique des enseignants sur la conduite du projet, les difficultés rencontrées, les erreurs commises. Des remédiations sont proposées ; dans le cas inverse, il est indiqué pour quelles raisons.
- Le travail de réflexion qui a été mené est transférable à d'autres équipes

Critères spécifiques au prix spécial "Année Pasteur"

La production proposée s'inscrit dans les programmes du collège et de l'école primaire, elle est scientifiquement acceptable et conforme aux principes de *La main à la pâte*.

Les activités menées intègrent une dimension historique et / ou une réflexion sur la manière dont le savoir scientifique se construit en lien avec les thématiques de fermentation et de santé.

Critères d'évaluation des mémoires pour les Prix La main à la pâte "Master MEEF" et "Professeur-formateur"

Le jury sera invité à se déterminer principalement sur le respect des 5 premiers critères, les critères 6 et 7 restant subsidiaires et destinés, le cas échéant, à départager des candidatures ex-æquo.

1° Maîtrise des compétences disciplinaires et respect des principes de La main à la pâte.

2° Capacité de présenter une problématique, c'est-à-dire de circonscrire une question, de l'organiser en rubriques et en étapes permettant d'apporter une réponse, au moins partielle, à la question posée. L'introduction doit présenter le travail réalisé et le plan suivi, la conclusion, synthétiser les résultats du travail. Le rapport entre l'introduction, la conduite des séquences pédagogiques et la conclusion doit être clair.

3° Raisonnement argumenté : les affirmations avancées doivent être étayées ; ce qui ne sert pas à la démonstration n'a pas lieu d'être : ainsi, la réflexion théorique, s'il y a lieu, doit être mise au service de la partie dans laquelle le stagiaire rend compte de son expérience avec les élèves, et les références documentaires ne sont justifiées que si elles éclairent le propos.

4° Qualité des documents pédagogiques présentés à l'appui du mémoire (dans le texte ou en annexe). Ils illustrent la problématique étudiée, sont bien choisis car suffisamment « parlants » pour le lecteur : datés et, le cas échéant, commentés, ils permettent de comprendre une progression ; ils sont assez nombreux et homogènes pour être comparables entre eux.

5° Simplicité et fluidité du propos.

6° Bibliographie bien comprise, c'est-à-dire : suffisamment fournie, sans être surabondante ; mentionnant, en fin de volume, et selon les règles en usage, les ouvrages cités au cours du texte ; exploitée : les références n'ont de sens que si l'auteur puise dans ses lectures matière à réflexion ou à commentaires.

7° Ambition et originalité du thème traité.

A noter que pour le Prix La main à la pâte "Master MEEF", Il appartient aux responsables de formation de faire concourir les étudiants en fonction de la rigueur et de la cohérence d'ensemble du mémoire présenté, ainsi que de la qualité de la rédaction.

Date de publication

Octobre 2021

Fondation *La main à la pâte*

43 rue de Rennes

75 006 Paris

01 85 08 71 79

contact@fondation-lamap.org

Site : www.fondation-lamap.org

