

DESCRIPTION D'EXERCICE

Analyse de l'usage et transmission du patrimoine culinaire

1. Présentation

Comprendre un usage consiste, au moins partiellement, à comprendre ce que les usagers *peuvent* faire face à une tâche à exécuter : quelles sont les ressources, techniques, cognitives, corporelles, situées ou non, dont ils disposent pour l'exécuter, comment ils organisent la tâche, et comment ils usent de ces ressources. Ce que les usagers *peuvent* faire est particulièrement bien démontré par ce qu'ils font réellement. Le but d'une analyse de l'usage, ou de la tâche, est justement de bien analyser les usages *réels* pour ensuite anticiper des usages *potentiels*. Muni de cette connaissance sur l'organisation potentielle d'une activité, il est alors possible de travailler à son optimisation grâce à des propositions de design en adéquation avec les capacités et les compétences des usagers.

2. Objectif

Dans le cadre de ce travail, vous devez proposer la réorganisation d'une recette de cuisine en vous basant sur les techniques de l'analyse de tâche et la mesure de performances d'usagers. Cette analyse comporte trois objectifs :

1. analyser l'exécution d'une recette de cuisine ;
2. évaluer les performances relatives à différentes façons d'organiser une tâche et à différents types d'usager ;
3. proposer une instruction permettant d'optimiser ces performances.

3. Déroulement

Ce travail se fait en équipe de quatre ou cinq.

3.1 SÉLECTION DE LA RECETTE

Chaque étudiant explore son patrimoine culinaire familial et identifie la recette de famille qui lui semble avoir la plus grande valeur patrimoniale. Les recettes identifiées sont confrontées en équipe. La discussion doit permettre de retenir la recette qui présente le plus d'intérêt pour le travail aux yeux des membres de l'équipe.

3.2 PRODUCTION DE PROTOTYPE-1

Chaque équipe procède à une analyse préliminaire de l'organisation des tâches nécessaires à la réalisation de la recette choisie et produit un prototype d'instruction de première génération, basé sur son analyse et visant à optimiser l'exécution de la recette.

3.3 TEST DE PROTOTYPE-1

Parmi une liste d'indicateurs de performance établie en plénière, chaque équipe choisit celui ou ceux qu'elle juge lui offrir la mesure la plus pertinente de l'efficacité de l'organisation de la tâche et établit une procédure d'évaluation.

☞ *Attention ! Définir les outils de mesure en fonction de la stratégie mise en œuvre à l'étape 3.6.*

Chaque membre des équipes exécute la recette en suivant le prototype-1 d'instruction. Chacun mesure ses performances au regard du ou des indicateurs choisis afin de produire un tableau de données de performance commun à l'équipe pour n=nombre d'équipiers.

☞ *Attention ! Prévoir de documenter la tâche de manière à permettre l'étape 3.4.*

3.4 ANALYSE COMPARATIVE DE PERFORMANCES

Chaque équipe procède à une analyse comparative des performances de chacun de ses membres dans l'exécution de la recette et identifie la séquence de tâches la plus efficace.

3.5 PRODUCTION DE PROTOTYPE-2

À la lumière de l'analyse comparative des performances, chaque équipe produit un prototype d'instruction de seconde génération visant à garantir une amélioration des performances à l'usage.

3.6 TEST DE PROTOTYPE-2

Chaque équipe réalise un test pour son prototype d'instruction de seconde génération. La stratégie de test doit tenir compte des effets de l'apprentissage dont bénéficient les personnes ayant déjà exécuté la tâche sur les performances obtenues lors du test 2. L'échantillon (n=1 et plus) soumis au test 2 peut être intra-équipe, inter-équipe, extra-équipe, typique, de convenance ou représentatif.

3.7 ANALYSE DE PERFORMANCES ET RAPPORT

Chaque équipe procède à une analyse des performances du prototype-2, les compare aux performances du prototype-1 et propose une version finale d'instruction dans le cadre d'un rapport argumenté.

4. Livrable

RAPPORT D'ANALYSE

Un rapport d'analyse devra être produit, comprenant :

1. un **titre** et le nom des auteurs ;
2. une description du **mandat** présentant la recette et le but visé par le test ;
3. une description argumentée du **plan d'observation** (sujets observés, indicateurs de performance choisis, schéma de mesure mis en œuvre, modalités de recueil) ;
4. une présentation des **données** amassées qui :
 - 4.1. *explique* les éléments sous-optimaux du prototype-1
 - 4.2. *justifie* et explicite les innovations apportées par le prototype-2
 - 4.3. *prouve* ou *réfute* l'efficacité des innovations apportées par le prototype-2
5. une **conclusion** qui :
 - 5.1. présente les instructions finales développées et justifie ce qui les distingue des prototype-1 et prototype-2
 - 5.2. présente les limites du plan de mesure suivi, des données recueillies et des instructions finales obtenues.

Échéance : jeudi le 1er avril, 9:00.

5. Évaluation

Une grande attention devra être portée au caractère systématique de la démarche d'analyse ainsi qu'à la communication des résultats.

L'évaluation portera sur :

- le respect des échéances et des consignes ;
- la rigueur de la procédure d'enquête adoptée ;
- la cohésion et l'exactitude des mesures de performance effectuées ;
- la cohésion entre mesures recueillies, analyse et générations de prototypes ;
- la qualité de l'argumentation développée ;
- le soin apporté au français et à l'aspect graphique.