

Soirmagazine

MOUFFOK SAMIRA, CORRECTRICE À L'EXAMEN
DU BACCALAURÉAT, AU SOIRMAGAZINE :

«L'enseignant doit préparer l'élève à l'examen tout au long de l'année»

Correctrice depuis plus de vingt ans, M^{me} Mouffok Samira a vu et corrigé bien des copies d'examen du baccalauréat. L'ultime examen ! Dans cet entretien, elle retrace l'état d'esprit des correcteurs et donne des conseils aux futurs bacheliers mais aussi aux correcteurs.

Par Sarah Raymouche

Soirmagazine : Pouvez-vous vous présenter ?

Mouffok Samira : Je suis professeur d'enseignement secondaire (PES) d'anglais. J'ai cumulé une expérience très importante en tant que pédagogue du fait que j'ai commencé ma carrière en 1984. Je suis partisane d'une participation active de l'élève pour son apprentissage. Actuellement, j'enseigne cette matière au lycée Cheikh-Ibrahim-Tazi d'Oran. Il faut dire que même après 31 années d'enseignement, j'aime toujours autant ma mission que j'accomplis avec dévouement.

En parallèle, je suis appelée à exercer une autre tâche qui va de pair avec l'enseignement, c'est la correction. Ainsi, je suis correctrice depuis plus de vingt ans et j'ai examiné énormément de copies de l'examen du baccalauréat.

Dans quelles dispositions un correcteur appréhende-t-il la période des corrections ?

Je ne prends pas cette problématique sous cet angle. Je dirais que pour l'enseignant, en général, corriger les épreuves du baccalauréat revient d'une part à son auto-évaluation ; c'est-à-dire la copie d'un candidat reflète les efforts fournis par l'enseignant, quel qu'il soit, à savoir si les objectifs sont atteints ou pas, le programme dispensé est-il à la portée de l'apprenant ou pas ? D'autre part, cela permet de voir correctement où se situent les lacunes pour tenter



Photos : D.R.

de s'y intéresser l'année suivante. Ceci sur le plan pédagogique. Sur le plan comportemental, l'enseignant tient compte, lors de la correction, de certains paramètres, à savoir les conditions d'examen : ainsi il ne perd pas de vue que le candidat compose à la fin de l'année, après d'interminables heures de révision, donc épuisé physiquement et le trac d'examen est aussi décisif. La surveillance renforcée constitue aussi un élément perturbant. Lorsqu'on tient compte de tous ces paramètres, avoir son enfant qui passe l'examen ou pas n'est qu'un détail car pour nous, les correcteurs, ce sont tous nos enfants.

Les correcteurs sont-ils réunis pour apprendre à gérer cette période et recevoir-ils des orientations ?

Un enseignant de terminale se doit d'orienter ses élèves, les préparer à l'examen tout au long de l'année.

Concernant les correcteurs, il est évident que des réunions se tiennent pour discuter de la copie du candidat et de la meilleure manière de la corriger. Des orientations particulières sont données aux nou-

veaux correcteurs pour parer à toute éventualité. Lorsqu'il y a une anomalie qui ne peut être gérée au niveau de la correction, le problème est soumis à l'inspecteur chargé de la matière.

Vous êtes-vous retrouvée devant une feuille blanche d'un examiné ? Comment l'avez-vous gérée ? Y a-t-il des dispositions réglementaires pour ce cas de figure ?

Lorsqu'un correcteur se trouve face à une feuille blanche, chose qu'il faut dire est peu fréquente chez les candidats scolarisés, la première impression et le premier sentiment est d'être très désolé. Ce n'est pas si évident que cela et s'est loin d'être une chose banale. Ceci sur le plan humain. Et comme c'est une chose peu banale, des dispositions réglementaires sont établies pour pouvoir gérer ce cas de figure.

En effet, dans la feuille d'examen, il existe une partie où le candidat doit écrire lui-même qu'il a rendu sa feuille blanche et doit la signer. Le règlement est clair. Dans ce cas, le correcteur est tenu de remplir un formulaire qui lui sera remis par le chef de

commission pour y mentionner toutes les informations concernant la copie blanche du candidat.

Quels conseils donneriez-vous aux futurs bacheliers pour bien gérer leur stress et ne pas rendre une feuille blanche ?

C'est question pertinente. Je dirais qu'il y a des conseils pour le début de l'année scolaire et durant l'examen. Dès le début de l'année (3^e AS), le candidat doit être bien préparé pour éviter bien des surprises en gérant son travail, son alimentation, son sommeil et se préparer psychologiquement. C'est avant tout une question de gestion et de discipline à mettre en place dès le début de l'année scolaire. Juste avant de commencer son examen, il est important de prendre quelques minutes pour faire le vide dans sa tête : fermer les yeux et bien respirer. Cela permet au candidat de reprendre sa concentration.

Durant l'examen, le candidat devrait ne pas s'acharner sur une question qu'il ne comprend pas tout de suite. Il faut passer à la suivante (ou aux autres) pour revenir à la charge en dernier.

Car traiter les autres questions permet au candidat de reprendre confiance en lui et donc de mieux appréhender la difficulté. Autre chose, le candidat ne doit en aucun cas, remettre une feuille blanche, ce qui équivaut à un zéro.

Il devra donc écrire quelque chose sur le sujet donné ou essayer de répondre à la plus simple des questions, ne serait-ce qu'en une seule phrase.

Pour finir, une astuce de grand-mère qui semble bien vérifiée, à savoir le petit carré de chocolat qui contient du magnésium, sans oublier de lire ou dire une sourate. Bonne chance à tous les candidats et ayez confiance en vous et en ce que vous avez appris pendant toute l'année scolaire. ■

Voyage
culinaire

TADJINE EL-HOUT S'ENVOLE À MILAN

Cette semaine nous ferons un voyage particulier qui va nous conduire en Italie, plus exactement à Milan. Pourquoi Milan ? nous diriez-vous. Eh bien pour vous faire découvrir une recette du terroir présentée par une équipe algérienne, sélectionnée à l'Expo universelle de Milan. Une manifestation d'échanges gastronomiques et culturels regroupant plusieurs pays du monde.

Par H. Belkadi

Un événement haut en saveur et en couleur, inauguré ce mois de mai et qui va durer six mois. Bon nombre de pays sont venus déguster des plats traditionnels et locaux, et découvrir l'art de la table. Selon l'équipe algérienne qui est sur place, le pavillon Algérie a drainé une foule nombreuse et curieuse.

Des Siciliens, des Tunisiens, des Egyptiens ont visité le stand. Le chef exécutif, Amin Messili, ainsi que son équipe (Ezzhabi Farida et Tounsi Malika) ont préparé pour l'événement, *lhmis*, *elkasra*, *tadjine el hout* et comme boisson locale *echarbet*, dressés sur une table ornée d'une magnifique vaisselle bien de chez nous. Selon nos ambassadeurs, les plats exposés ont «fait le buzz». Tous les visiteurs du pavillon

sont passés à notre table et les assiettes ont été vidées en quelques minutes. L'événement était couvert par la TV Rai Uno».

Une fierté pour l'Algérie, et que des encouragements pour continuer et décrocher des trophées !

La recette :

Ingrédients

- 500 g de viande de mouton
- 300 g de viande hachée
- sel, poivre noir, paprika, cumin
- 3 cuil. à soupe d'huile, persil
- 1 cuillère à café de maïzena
- 1 gros oignon, 2 gousses d'ail, 4 oeufs

Préparation :

Vous vous êtes rendu compte qu'il n'y a pas de poisson comme son nom

l'indique. Ce sont en fait les boudins de viande, pointus au bout, qui rappellent la forme de petits poissons.

Mettez dans une cocotte ou un tajine la viande en morceaux, le sel, l'oignon, l'huile, le paprika, le cumin et 1 gousse d'ail hachée (en réserver un peu). Laissez mijoter la viande puis couvrez-la d'eau et laissez cuire.

Quand la viande est cuite, prendre la viande hachée, la mettre dans une assiette creuse, lui ajouter le sel, le poivre noir ou blanc, selon les goûts, un peu de paprika, l'ail que vous avez mis de côté, le persil finement haché et un peu de cumin sans oublier la maïzena. Bien mélanger le tout et former des petits boudins de 2 ou 3 cm avec des extrémités en pointes puis en farcir les œufs bouillis que vous aurez préalablement coupés en deux.



Le pavillon algérien à Milan.

Mettez la viande formée dans la sauce réduite, laissez mijoter 10 minutes et servez accompagné de persil et de citron. ■