



Dessin d'un Programme de Français sur Objectifs Spécifiques pour Les Étudiants de
Premier Semestre à Escuela Superior de Gastronomía Cocinarte.

Evelyn Beltrán Rojas

Licenciatura en Lenguas Extranjeras – Escuela de Ciencias del lenguaje.

Universidad del Valle.

Remerciement.

Je tiens tout d'abord à remercier Bon Dieu de m'avoir donné la vie et la force pour réaliser ce travail. Je remercie également mes parents Nelson et Gloria et mes frères Luis et Mateo qui m'ont donné de l'amour et l'exemple de vie.

Je tiens à remercier aussi ma chère amie Andrea, de son appui dans tout au long du projet, finalement je tiens à remercier M. Samacá mon directeur de travail pour son guide et sa patience.

Toutes ces personnes ont contribué, par leur disponibilité et leur bonne humeur, à rendre mon stage à l'université enrichissant et motivant. Du fond du cœur merci.

Résumé

Cette recherche s'agit d'un programme pour l'enseignement du français comme langue sur objectifs spécifiques (FOS) à l'Escuela Superior de Gastronomía Cocinarte. D'abord, nous faisons un parcours théorique sur l'approche actionnelle, le Fos et certains aspects à être développés, ensuite nous présentons la méthodologie de l'étude qui contient les instruments de collecte des données et leur analyse afin de bien comprendre le contexte où l'étude serait appliquée. Après avoir reconnu les besoins de l'institution et des élèves, nous présentons le dessin de quatre unités d'un programme de français sur objectifs spécifiques. Ensuite, nous décrivons l'application de la première unité du dessin grâce aux observations dans la salle de classe et les plans de classe du professeur. Finalement, nous concluons que l'apprentissage d'une langue étrangère, dans ce cas, le français, est directement affecté par la motivation et l'importance que les étudiants peuvent trouver de l'usage de la langue dans leur vie professionnelle.

Table de Contenus

Introduction Générale	1
Problématique de l'étude	2
Formulation et Position du Problème	2
Objectifs de l'Étude	4
Objectif général	4
Objectifs spécifiques	4
Description Général de L'Etablissement Educatif	4
Insertion Théorique du Sujet	5
Études Préliminaires	5
Première étude.	5
Deuxième étude.	7
Troisième étude.	9
Définition de Concepts	12
Langue maternelle et langue étrangère	12
Histoire de l'Enseignement du FLE	14
Méthodologie traditionnelle	14
La méthode naturelle	15
La méthode directe	15
La méthodologie active	16
La méthodologie audiovisuelle	16
L'approche communicative	17
L'approche actionnelle	18
Évolution Conceptuel du FOS	19
Le français militaire ou l'enseignement du français aux militaires	19
Le français de spécialité	20
Le français scientifique et technique	20
Le français fonctionnel.	21
Le français instrumental	21
Français sur objectifs spécifiques (FOS).	22
Programme d'études	23
Apprentissage par Projet	24
Méthodologie de l'Étude	26
Recherche-Action	26
Description des Instruments de Collecte des Données	27
Observation et description de Cocinarte.	27
Analyse de l'Information.	27
Mise en Œuvre et Evaluation d'Une des Quatre Unités Conçues.	29
Présentation, Analyse Et Interprétation Des Données	29
Description Ethnographique de Cocinarte	30
Caractérisation de l'institution	30
Description physique de l'institution.	30
Analyse des documents institutionnels.	30
Profil professionnel.	32

Champ d'action	32
Mission	32
Vision	33
Curriculum	33
Rôle des langues au curriculum	34
Analyse des Pratiques Pédagogiques	35
Analyse de L'enquête réalisée aux étudiants de Cocinarte.	37
Âge des élèves enquêtés	38
Semestre où les élèves se trouvent	38
Connaissances préalables de langue étrangère	38
Motivation des étudiants et perception de l'importance de la langue française	39
Niveau de satisfaction des élèves	40
Contenus du programme que les étudiants trouvent importants	40
Analyse De l'entretien au directeur académique	42
Profil du directeur académique	43
Programme d'études du français	43
Attentes, désirs et recommandations pour la construction du nouvel programme.	43
Analyse du programme d'études de français	44
Objectifs et compétences.	44
Méthodologie.	44
Évaluation	44
Concepts à développer pendant le cours.	44
Triangulation et l'analyse des informations recueillies lors des étapes précédentes.	45
Dessin du programme de français à Cocinarte.	47
Présentation du cours	47
Objectifs principales.	48
Objectifs spécifiques	48
Méthodologie	49
Contenus.	50
Évaluation	51
Matériaux	51
Bibliographie	51
Planification des activités, analyse de l'implémentation et évaluation de la première unité du programme	52
Unité 1	53
Classe 1	54
Classe 2	55
Classe 3	55
Classe 4	56
Conclusions et Recommandations	59
Liste de Références	61
Annexes	64

Annexe 1. Enquête pour les apprenants	64
Annexe 2. Entretien Au Coordinateur Académique	66
Annexe 3. Registres d’observation première étape	67
Registre #1.	67
Registre #2.	70
Registre #3.	72
Annexe 4. Programme de français	75
Programme de français institutionnel.	75
Annexe 5. Nouveau Programme	81
Annexe 6. Plans de cours	87
Plan de cours #1	87
Plan de cours #2	89
Plan de cours #3	91
Plan de cours #4	94
Annexe 7. Registre des Observations d’Application.	96
Registre 1	96
Registre 2	99
Registre 3	102
Registre 4	104

Introduction Générale

Cette recherche s'agit d'un programme pour l'enseignement du français comme langue sur objectifs spécifiques (FOS) à l'Escuela Superior de Gastronomía Cocinarte. Il s'est découlé de l'observation, la description et l'analyse des pratiques pédagogiques pour l'apprentissage du français aux étudiants de premier semestre, afin de concevoir un programme pour l'enseignement de cette langue qui répond aux besoins de cette institution.

À cet effet, nous avons fait une étude ethnographique où les documents officiels de l'institution, un entretien avec le coordinateur académique et une enquête aux étudiants ont été menées pour être analysés. Ceci dans le but d'identifier les pratiques pédagogiques de l'école face à la langue française et ainsi avoir une image réelle de l'enseignement de cette langue dans l'institution.

À la fin du processus ethnographique, nous avons élaboré le programme proposé en tenant compte le contexte et les besoins spécifiques de l'institution. La proposition est conçue pour les élèves de premier semestre et est basée sur l'approche actionnelle qui est centrée sur l'étudiant, ses besoins et les tâches contextualisés proches aux étudiants qui atteignent leurs besoins professionnels. Après avoir fini le processus de dessin des quatre unités du cours, nous avons mis en œuvre une d'elles pour évaluer son succès. Enfin, nous sommes arrivés à certaines conclusions tirées à l'égard de toutes les informations recueillies pendant la recherche et aussi nous avons fait quelques considérations et suggestions pour optimiser les pratiques d'enseignement et d'apprentissage du français dans l'institution.

Problématique de l'Étude

Dans ce chapitre nous voulons montrer la problématique et la méthode d'étude que nous développerons sur cette mémoire pour trouver les résultats attendus, vu qu'une problématique de recherche est, comme Puren (2013) présente, « l'ensemble complexe de problèmes que l'on se propose d'étudier dans sa recherche. La tâche la plus importante, en début de recherche, consiste par conséquent à problématiser la thématique que l'on s'est donné comme objet de recherche... » (p.5) Aussi, la problématique comporte des éléments différents pour leur approfondissement tels que:

1. La formulation et la position du problème
2. Les objectifs de l'étude

Formulation et Position du Problème

L'apprentissage du français pour la communication dans le monde gastronomique devient une des plus grandes préoccupations dans la recherche des professionnels capables de se débrouiller dans une société globalisée, pourtant, les méthodes d'enseignement de cette langue n'adressent pas les besoins des étudiants, en plus, la plupart de cours existants à Cali ont comme finalité principale, soit l'apprentissage de vocabulaire ou de grammaire pour l'apprentissage de la langue en général. Comme conséquence à ces approches les étudiants n'ont pas la possibilité de se rendre plus proche des domaines réels qui leur permettent d'avoir un regard sur l'utilisation de la langue dans des différents contextes gastronomiques.

Dans l'école gastronomique Escuela Superior de Gastronomía Cocinarte, désormais Cocinarte, le programme de français se construisait sur une approche grammaticale prédominante, qui cherchait l'enseignement des structures de base isolées d'un contexte communicatif pour

enseigner, principalement, la lecture et la compréhension de textes culinaires. Étant donné que le plan d'études ne se centrait pas sur les besoins des étudiants et qu'ils se montraient démotivés, les résultats n'étaient pas ceux prévus par les directifs. C'est pour cela que l'apprentissage de français dans ce contexte éducatif doit être adressé à travers le Français sur Objectives Spécifiques, désormais FOS, comme Zolana (2013) expose :

Ce qui distingue les publics du FOS par rapport à ceux du FLE-S, ce sont leurs besoins spécifiques. Bien qu'il n'y ait pas d'apprentissage sans objectif mais signalons que la particularité des publics du FOS réside dans le fait de vouloir avant tout apprendre DU français et non LE français, c'est-à-dire un apprentissage dont la fonction principale est celle d'atteindre des buts précis dans des contextes donnés. Cette connivence entre les publics du FOS et leurs besoins exige de tout chercheur désireux de concevoir des programmes du FOS d'identifier avant tout les besoins des apprenants en se focalisant sur la finalité, c'est-à-dire sur les informations concernant les situations cibles où les apprenants iront réellement utiliser la langue. (p.79)

Tenant compte toutes les caractéristiques du contexte, il est évident que la création d'un nouveau plan d'études du français, dans lequel les besoins de l'apprenant soient le point de départ et ses situations professionnelles soient la fin principale, est essentiel pour atteindre les objectifs désirés.

Les Objectifs de l'Étude

Objectif général. Dessiner un plan d'études du FOS pour les étudiants de premier semestre à Cocinarte qui atteigne leurs besoins professionnels.

Objectifs Spécifiques. Les objectifs spécifiques sont les suivants :

1. Faire une recherche ethnographique pour l'analyse de besoins des étudiants
2. Dessiner un programme du FOS de quatre unités qui atteigne remplir les besoins des étudiants et directifs à Cocinarte
3. Appliquer la première unité du plan d'études dessiné.
4. Evaluer la mise en œuvre de la première unité du plan d'études du FOS.

Description Général de L'Etablissement Educatif

Cocinarte est une école gastronomique fondée à Cali et située à l'Ave. 6n N° 47N 53, qui forme des techniciens dans le domaine de la restauration avec des programmes fondés sur l'éducation pour le travail et le développement humain. De cette manière, elle cherche la formation des personnes compétentes dans l'industrie touristique, hôtelière et gastronomique à échelle nationale et internationale.

Cette institution est privée et offre à la communauté locale un programme au niveau technique d'études gastronomiques en deux journées, une le matin et l'autre l'après-midi. En outre, elle ouvre de différents cours brefs de gastronomie concernant le grand public. Ainsi, l'école est gérée par un directeur général, un coordinateur académique et un coordinateur disciplinaire.

Le français est consigné dans le programme institutionnel, dans le premier semestre de la carrière avec une intensité de deux heures par semaine.

Insertion Théorique du Sujet

Études Préliminaires

Première Étude. Dans cette recherche nous prendrons trois études sur FOS comme base de l'investigation, desquels deux études nationales et une internationale.

La première étude s'appelle *Propuesta Curricular para la Enseñanza del Francés como Lengua Extranjera en el Colegio Bilingüe Lauretta Bender* par Maritza Carvajal Carrasquilla. Dans cette étude l'auteur propose un programme du français langue étrangère désormais FLE pour les classes dès sixième jusqu'en huitième dans une école bilingue d'élite où l'anglais est enseigné comme langue seconde et l'espagnol comme langue maternelle.

L'objectif principal proposé par Carvajal était de créer un programme d'études de FLE, appliquer deux unités didactiques du programme d'études de la classe de sixième et évaluer la mise en œuvre des unités appliquées. À l'école le programme était inexistant, étant donné que les professeurs étaient responsables de la création des unités pour l'enseignement de cette langue tenant compte le livre du cours.

La recherche a eu trois moments principaux, le premier moment a été l'analyse des besoins d'après une étude ethnographique de l'institution. Carvajal a fait des observations dans la salle de classe comme observatrice non participante et a trouvé que dans la salle de classe le phénomène de *code switching* a été, remarquable dans cette école vu que les étudiants écoutaient ce que le professeur disait en français et lui répondaient en anglais, aussi, elle a trouvé que dans l'institution il y avait des bâtiments et des dotations de qualité qui aidaient à améliorer le processus d'enseignement du français.

De plus, elle a trouvé qu'il n'y avait pas une séquence claire dans les contenus du cours et que le professeur enseignait ce qu'ils trouvaient pertinent au moment de résoudre les ateliers qu'ils donnaient aux étudiants. En outre, les activités du cours étaient centrées sur l'écriture et les travaux sur les cahiers montrant l'importance donnée à cette compétence. En termes de discipline l'institution n'avait pas d'inconvénient. À manière de conclusion l'auteur a trouvé que malgré les efforts des enseignants, le manque d'un programme d'études ne permettait pas d'avoir un apprentissage significatif.

Après avoir fait l'analyse des besoins Carvajal a dessiné une conception curriculaire de l'enseignement FLE fondée sur une vision communicative, significative et inter-culturelle de l'apprentissage de la langue pour les élèves de l'école bilingue Lauretta Bender de la classe de sixième. Pour cette construction les niveaux de compétence communicative, linguistique et culturelle sont pris en compte. Finalement la proposition comprend quatre unités thématiques avec le projet de développer des compétences de base dans les quatre compétences linguistiques.

Pour finir, la proposition visait à développer la compétence communicative des étudiants, bien que le temps de chaque période et séances de classe fût court, même pour les activités qui pouvaient être travaillées à l'intérieur et à l'extérieur de la salle de classe, le cours rapprochait les étudiants aux situations de communication réelles où ils sentaient le besoin de s'exprimer. Ainsi, Carvajal exprime qu'il est nécessaire épurer le nombre de sujets par période, parce que le temps ne permettait pas de travailler profondément sur chacun des thèmes proposés.

Nous avons choisi cette mémoire comme étude préliminaire étant donné qu'elle se centre sur une conception curriculaire du français langue étrangère à Cali dans une institution d'élite, tenant un contexte similaire à celui que nous présentons dans cette recherche, pourtant, l'approche du travail dans l'école Lauretta Bender est bien différente de celle de Cocinarte dont la conception

curriculaire doit être fondée sur les principes du FOS pour atteindre les besoins principaux des étudiants.

Deuxième étude. La deuxième étude s'appelle *Currículo Transversal para el Aprendizaje del Francés en la Escuela de Aviación EMAVI* par Ceballos, Conde, Gómez et Borrero (2012) dans cette recherche les auteurs avaient comme objectif principal le dessin d'un programme d'études transversal de FOS pour le premier niveau du français dans une école d'aviation à Cali grâce à un accord entre l'*Escuela de Aviación Marco Fidel Suarez* désormais EMAVI et l'université Santiago de Cali, les étudiants des langues étrangères y avaient l'occasion de faire leur stage pédagogique en français.

Comme Ceballos et al. (2012) déclarent dans leur mémoire, ils ont réalisé la recherche par l'exploration et la collecte des informations, de sorte qu'ils ont pu mettre en évidence un certain nombre de difficultés relatives à l'articulation du français avec les concepts de la carrière professionnel-militaire, tels que, le manque d'une formation intégrale sur les questions morales et sociales et l'absence de similitudes dans les méthodologies utilisées par les enseignants dans leur stage pédagogique. De cette manière ils ont pu constater que l'absence d'un programme d'études établi dans lequel les enseignants en exercice pourraient guider l'enseignement et l'apprentissage des élèves était la cause de ces inconvénients.

Les investigateurs ont suivi trois étapes : dans la première ils ont réalisé des observations des méthodologies que les stagiaires utilisaient pour enseigner le cours de français par en classe, en plus, ils ont constaté le niveau de français avec lequel les étudiants entraient au cours en faisant un examen DELF qui serait répété la fin du cours, afin de faire une analyse comparative entre les résultats qui montreraient le développement langagier des élèves.

La deuxième étape a été la phase de consultation théorique, dans laquelle ils ont déterminé les aspects fondamentaux du programme transversal de français pour répondre aux besoins des cadets de EMAVI, pour cela ils ont approfondi sur les concepts de programme et d'intégration. Ensuite, dans la troisième étape, les chercheurs ont fait le dessin du programme transversale d'études tenant compte le parcours théorique qu'ils ont fait, les besoins des étudiants et les cours donnés à l'école d'aviation.

Grâce aux étapes développées pendant le dessin du programme, les chercheurs ont conclu que premièrement, le programme d'études n'existait que dans le premier niveau, et pas dans tous les niveaux de français, c'est pourquoi les enseignants ont eu tendance à employer des méthodologies et à donner les cours à leur discrétion. Par conséquent, ayant peu ou pas de lignes directrices de base pour les professeurs, les étudiants de français n'ont pas le niveau désiré par le programme.

D'autre part, les stagiaires ont déterminé que les thématiques présentées n'étaient pas pertinentes, tenant compte le niveau de chaque cours de langue. Comme a été suggéré précédemment, l'absence d'un programme avait rendu les enseignants à prendre des décisions individuelles sur la façon de présenter le contenu du cours, créant de classes peu ordonnées et sans objectifs définis.

Finalement ils ont conclu que le meilleur moyen d'encourager l'apprentissage significatif avait été de faire un parallèle entre les matières de leur carrière et le français langue étrangère, tenant comme l'axe central de certains contenus qui pourraient être utiles dans la vie militaire et professionnelle ainsi que répondre à leurs goûts particuliers dans le but de les adapter à leurs besoins de communication pour interagir dans un contexte francophone.

Pour nous cette mémoire a été très importante vu que son axe centrale a été le dessin d'un programme du FOS à Cali, même si les objectifs des apprenants étaient différents de ceux des étudiants de gastronomie, le contexte et les objectifs de l'étude sont similaires, pourtant, les chercheurs n'ont pas mis en scène le programme d'études, ni ont explicité si le programme serait appliqué dans une autre recherche et quels seraient les résultats attendues dans l'implémentation du cours. Par contre, dans notre projet notre but est dessiner un programme de FOS et trouver si la première unité appliquée a eu succès.

Troisième étude. Le dernier cas que nous prendrons comme étude préliminaire est *Quel français pour la gastronomie ?* Par Bernasconi, Dascalakis et Gebauer (2002) dans cet article les auteurs ont commencé à faire une caractérisation du FOS et à montrer pourquoi cette méthodologie favorise l'apprentissage d'une langue dans cas précis comme elles l'énoncent « *Cette sélection des compétences à mettre en œuvre permet de réduire le temps de l'enseignement et par la suite de diminuer l'effort réalisé par l'apprenant, focalisant toute l'activité d'enseignement et d'apprentissage* » (Bernasconi et al. 2002, p. 1).

Ensuite, les auteurs ont présenté la lecture comme axe centrale du programme et ont remarqué que les stratégies de lecture seraient appliquées aux différents textes utilisés dans la salle de classe, elles ont exprimé que les apprenants devraient reconnaître différentes écritures par l'analyse de la structure, des éléments textuelles et comprendre le but. Pour les chercheuses a été indispensable de faire une analyse des discours utilisés dans le domaine de la gastronomie pour bien choisir les textes à utiliser.

Après avoir fait la remarque sur le rôle de la lecture, Bernasconi et al. ont procédé à décrire le contexte du cours dessiné. D'abord, elles ont manifesté que le cours serait donné en langue maternelle et le français serait utilisé pour développer progressivement le vocabulaire du cours,

ensuite, elles ont présenté les objectifs du cours, tels que les étudiants interprètent des textes oraux et écrits de la gastronomie remarquant l'autonomie, qu'ils s'expriment oralement en français dans des contextes familiales qui ont une relation directe avec la matière qui caractérisent la culture et la cuisine francophone favorisant une approche interculturelle, entre autres. Puis elles ont décrit les étudiants et la durée du cours ; le cours serait donné une heure et demie chaque semaine pendant un an à l'école gastronomique dont étudiants sont admis à partir de 17 ans sans avoir des requis scolaires et le groupe-classe ne dépasse guère les 30 élèves.

Postérieurement, les chercheuses ont fait un petit parcours du processus de dessin, elles ont recompté leur expérience en tant qu'enseignants clarifiant qu'elles ont dessiné le programme de français en trois écoles gastronomiques, mais que pour le but de l'investigation elles voulaient présenter un cas précis. Dans cette école les auteurs donnaient six heures de cours dont la finalité était que l'amélioration de la prononciation des étudiants, comme elles le déclarent :

Au début, le cours ne comprenait que six heures de sorte que notre objectif se centrait sur la prononciation. À partir des règles que nous leur fournissions les apprenants lisaient des menus. Dans ce sens notre tâche n'a pas été facile, le public étant hétérogène tant du point de vue de leur âge comme du point de vue socioculturel. Il faut préciser que la plupart des élèves étaient de vrais débutants et n'avaient eu aucune expérience en langue étrangère. (Bernasconi et al. 2002, p. 3).

Étant donné que le temps du cours était trop court, les professeurs et les apprenants ont vu le besoin d'un cours plus long qui pourrait avoir une relation plus étroite avec leur développement professionnel. C'est pourquoi que la directrice a favorisé l'apprentissage du français en permettant que le cours ait un an de durée.

Après avoir appliqué le cours pendant trois ans, il a atteint son but d'être interdisciplinaire. Il a quatre axes bien définis : la présentation de dialogues en situation en vue d'exploiter des actes de parole déterminés (module 1), l'éventail de sujets abordés (module 2). Une variété d'activités visant l'appropriation lexicale et la correction phonétique et l'introduction d'un petit nombre d'exercices grammaticaux nécessaires à la production de recettes. (Bernasconi et al. 2002, p. 3). Finalement, à l'aide des professeurs d'autres sujets les chercheuses ont pu faire une évaluation interdisciplinaire dans laquelle les étudiants ont fait la présentation d'une recette, sa valeur nutritionnelle, son histoire, son processus entre autres.

Les chercheuses continuent avec une brève description de la progression du cours. Dans le développement de la thématique l'objectif principal a été l'apprentissage des éléments fondamentaux dans la préparation d'une recette : instruments, ingrédients, quantités...etc. Pour la progression de la langue elles ont fait des exercices pris de manuels de FLE qui ont été adaptés pour la gastronomie, il faut remarquer que les étudiants ne connaissaient pas ces structures, alors il est devenu un sujet difficile à comprendre. Pour l'apprentissage du discours gastronomique, les auteurs ont utilisé des situations contextualisées dans lesquelles les étudiants ont pu reconnaître des dialogues pris aussi de manuels de FLE.

L'évaluation du premier module essaye de vérifier si les étudiants pouvaient comprendre une recette simple, s'ils pouvaient faire des interactions dans des contextes simples avec leurs copains, discriminer les sons du français et l'écriture de recettes simples avec des éléments donnés par le professeur entre autres. Pour le deuxième module, le but était la lecture et traduction de recettes plus complexes, la discrimination des sons du français et la présentation d'un sujet choisi par l'étudiant sur un élément de la gastronomie francophone.

Pour conclure les professeurs ont affirmé qu'elles ont observé des résultats positifs du point de vue de la motivation et de la production écrite des étudiants, que l'examen final étant interdisciplinaire a fait que les étudiants voyaient la relation des savoirs et du savoir-faire en français et que les chercheuses voulaient continuer leur recherche pour élargir les conclusions prises du sujet.

Pour l'objectif de cette recherche le document a aidé dans la compréhension d'une méthodologie proche de ce que nous voulons adresser étant donné que son but a été le dessin d'un programme du FOS pour la gastronomie, bien que le texte ne spécifie pas le contexte de la recherche, il a été claire dans la description du programme qui a été dessiné pour un public hispanophone, montrant un lien fort avec le contexte de notre investigation. Les chercheurs ont mis en scène le programme et ont déclaré que la progression a eu les résultats désirés grâce aux trois ans dans lesquels le projet a été appliqué, évalué et modifié pour l'améliorer.

Définition des Concepts

Nous allons introduire les concepts les plus importants pour le développement de l'investigation. Des concepts qui seraient les bases théoriques pour la progression du programme d'études dessiné. Les notions présentées sont : Langue Maternelle et Langue Étrangère, Histoire de l'Enseignement du FLE, Évolution Conceptuel du FOS, Pédagogie du Projet et Programme d'Études.

Langue maternelle et langue étrangère. Pour l'objectif de cette recherche il a été nécessaire de comprendre la définition de langue maternelle et langue étrangère quelles sont leurs similarités et leurs différences. Nous commencerons par langue maternelle qui a été défini par Benoît Cazabon :

Si on prend le point de vue de l'individu, on se réfère à la première langue apprise. La langue maternelle qu'il utilisera aussi à l'école sera perfectionnée dans ses dimensions écrites. On tient alors pour acquis que les situations de son environnement (famille et société) lui procurent les occasions nécessaires au développement de son oral. (1997,p.485)

Nous pouvons affirmer que la langue maternelle est la première langue acquise par l'enfant, généralement la langue de sa mère, qui est développée à travers sa relation avec sa famille et la société que l'entoure. Cette langue sera travaillée à l'école où il apprendra sa lecture et son écriture. Vygotski propose que l'apprentissage de la langue maternelle et la langue étrangère se différencient d'après l'intentionnalité de l'apprenant.

L'enfant assimile sa langue maternelle de manière non consciente et non intentionnelle alors que l'apprentissage d'une langue étrangère commence par la prise de conscience et l'existence d'une intention. C'est pourquoi on peut dire que le développement de la langue maternelle se fait de bas en haut, tandis que celui de la langue étrangère s'opère de haut en bas. Dans le premier cas ce sont d'abord les propriétés élémentaires, inférieures du langage qui apparaissent et c'est seulement plus tard que se développent ses formes complexes, liées à la prise de conscience de la structure phonétique de la langue, de ses formes grammaticales et à la construction volontaire du langage. Dans le second cas les propriétés supérieures, complexes du langage, liées à la prise de conscience et à l'existence d'une intention, se développent d'abord et plus tard seulement les propriétés plus élémentaires, liées au maniement spontané, aisé de la langue étrangère. (Vygotski 1997,p.375)

Nous prenons langue étrangère comme la langue apprise qui n'est pas la langue maternelle de l'apprenant, mais, qu'il doit maîtriser pour pouvoir se dérouler dans une autre culture. Comme Jean-Pierre Cuq et Isabelle Gruca expriment :

Apprendre une langue étrangère ne signifie plus simplement acquérir un savoir linguistique, mais savoir s'en servir pour agir dans cette langue et savoir opérer un choix entre différentes expressions possibles liées aux structures grammaticales et au vocabulaire qui sont subordonnés à l'acte que l'on désire accomplir et aux paramètres qui en commandent la réalisation. (Cité par Jean Binon, 2002, p.73)

Dans le contexte de notre recherche, l'espagnol est la langue maternelle et le français la langue étrangère qu'ils ont déterminé pour apprendre.

Histoire de l'Enseignement du FLE. Nous présenterons ensuite un parcours historique de l'enseignement du FLE

Méthodologie traditionnelle La méthodologie traditionnelle avait pour but que l'étudiant apprenne la lecture, écriture et traduction, au début des langues mortes (latin, grec...etc.) et puis de langues modernes. D'après Ana Rodríguez Seara (n.d).

Le but essentiel de cette méthodologie était la lecture et la traduction de textes littéraires en langue étrangère, ce qui plaçait donc l'oral au second plan. La langue était conçue comme un ensemble de règles et d'exceptions que l'on retrouvait et l'on étudiait dans des textes et qui pouvaient être rapprochées de la langue maternelle. (Section 1. La méthodologie traditionnelle. Para. 2)

En raison de l'importance de la traduction, les apprenants étudiaient profondément des pièces de littérature dans lesquelles était évident l'usage d'un langage plus formel qui devait être

l'objectif principal d'apprentissage. Étant donné que la langue orale ne suivait pas toutes les règles grammaticales, était ignorée. De cette manière, l'étudiant avait un contact direct avec la culture de la langue cible, recueilli en toutes les pièces d'art et de littérature qui venaient du pays où la langue était parlée.

La méthodologie naturelle La méthodologie naturelle a été créée par François Gouin, qui après avoir eu un échec dans l'apprentissage de l'allemand pratiquant la méthodologie traditionnelle, a remarqué comme son neveu apprenait sa langue maternelle. Gouin a pris les éléments qu'il considérait basiques pour l'apprentissage de la langue maternelle et les a appliqués dans l'enseignement des langues étrangères.

Noriyuki Nishiyama (2009) déclare : Pour ce qui est de Gouin, il cherche donc à faire reprendre par les apprenants à la manière dont les enfants assimilent leur première langue, en insistant en particulier sur le rôle de la représentation des faits réels et sensibles dans le processus d'apprentissage. Un choix concernant la langue caractérise la méthode. Constatant la prédominance de l'oral sur l'écrit, Gouin fait appel à la langue usuelle comme base du langage et propose une série thématique de phrases accompagnées de verbes différents. (p.109)

La méthodologie directe. Dans la méthodologie directe l'apprentissage suivait le modèle d'apprentissage de langue maternelle des enfants. C'est pour cela que l'apprentissage de la grammaire n'est pas explicité mais, est enseigné d'une manière inductive, la communication orale est l'aspiration principale et seulement s'utilise la langue étrangère pour se communiquer dans la salle de classe en vue d'aider les étudiants à penser en langue étrangère.

A. Colin, 1904 a présenté la méthodologie directe comme :

...celle qui enseigne les langues sans l'intermédiaire d'une autre langue antérieurement acquise. Elle n'a recours à la traduction ni pour transmettre la langue à l'élève, ni pour exercer l'élève à manier la langue à son tour. Elle supprime la version aussi bien que le thème. En effet, pour interpréter les mots, elle les associe à la vue des choses et des êtres ; à l'intuition de leurs attributs et de leurs modifications ; à la perception de leurs rapports réciproques ; enfin elle associe les mots aux actions des êtres. (Cité par Puren, 1988, p.82).

La méthodologie active. Rodríguez (n.d) propose que les méthodologies actives

...revendiquent un équilibre global entre les trois objectifs de l'enseignement-apprentissage: formatif, culturel et pratique. Faisant preuve de pragmatisme, ils permettaient l'utilisation de la langue maternelle en classe. En ce sens, on peut dire qu'ils ont réellement assoupli la rigidité de la méthode précédente. Ils n'hésitaient pas à intégrer tous les procédés compatibles avec les objectifs de la méthode, lui conférant ainsi un caractère éclectique, et proposaient une ouverture aux innovations techniques. (Section 4. La méthodologie active. Para. 3)

Si bien cette méthodologie cherchait l'éclecticisme en amalgamant les finalités des méthodologies antérieures, ses résultats n'ont pas été les désirés. Les étudiants, dans leur milieu scolaire, ne se trouvaient pas motivés à agir d'une manière autonome puisque l'action était réduite à la salle de classe et les thématiques étaient isolés d'un contexte réel.

La méthodologie audiovisuelle. À cause de la deuxième guerre mondiale a surgit un nouveau besoin pour la France. Elle devait maintenir le pouvoir qui se perdait devant l'anglais, elle devait chercher une méthodologie qui l'aide à renforcer sa présence dans les colonies. Pour ces

raisons le gouvernement a décidé de créer une commission pour dessiner une méthode plus efficace pour enseigner le français

Pour Agnes Bosch (2009) L'objectif était de « présenter la parole étrangère en situation » en conjuguant le discours oral avec les aspects non-verbaux de la communication. Dans ce contexte, l'intégration didactique était maximale autour du support audiovisuel et son utilisation systématique pour la présentation et l'explication des contenus. (p.10)

Cette méthodologie a été la première à se relier complètement de la technologie. Avec des images et des sons, l'enseignant cherchait la compréhension de la situation présentée aux étudiants et la traduction de quelques éléments de vocabulaire.

L'approche communicative. Claire Bourguignon a décrit l'approche communicative et sa relation avec les compétences langagières (Compréhension écrite, compréhension orale, production écrite et production orale).

Dans ce cadre, l'objet langue en tant que tel n'est plus au cœur de la relation l'enseignement/apprentissage mais c'est l'apprenant qui est mis au centre de la relation. Cela ne voulait pas dire comme certains le prétendaient que l'enseignant devait faire ce que les élèves voulaient mais il devait les amener à se forger progressivement un outil pour exprimer ce qu'ils avaient envie ou besoin d'exprimer, à s'approprier des savoirs pour construire des savoir-faire. Dans cette logique, apprendre à communiquer voulait dire développer une compétence dans les quatre compétences pré-citées.

L'approche communicative cherche à mettre l'apprenant de langue dans des contextes simulés où il puisse utiliser les compétences langagières pour se communiquer en situations réelles.

L'approche actionnelle. La formation de L'Union Européenne a créé un nouvel intérêt sur l'apprentissage de langues vivantes, puisque, l'objectif de l'union était le renforcement des liens entre certains pays et leurs cultures. Les langues étant un des véhicules les plus efficaces pour transmettre une culture, sont considérés des facteurs vitaux pour avoir une union réelle. D'où vient la création du Cadre Européen Commun de Référence, désormais CECR, qui régle l'enseignement des langues cherchant une unité fonctionnelle à travers les niveaux de compétence établis et favorisant un apprentissage médié par l'action.

La perspective privilégiée ici est, très généralement aussi, de type actionnel en ce qu'elle considère avant tout l'usager et l'apprenant d'une langue comme des acteurs sociaux ayant à accomplir des tâches (qui ne sont pas seulement langagières) dans des circonstances et un environnement donnés, à l'intérieur d'un domaine d'action particulier. Si les actes de parole se réalisent dans des activités langagières, celles-ci s'inscrivent elles-mêmes à l'intérieur d'actions en contexte social qui seules leur donnent leur pleine signification (CECR, 2001. P. 15)

Dans l'approche actionnelle les tâches ont un rôle principal, car pendant la réalisation d'elles, l'apprenant a l'occasion d'utiliser la langue comme moyen pour l'obtention d'un but réel et contextualisé d'après ses besoins.

Puren (2013) Unité de sens au sein de l'agir d'apprentissage. Une tâche est une activité que les apprenants doivent réaliser consciemment au sein d'un dispositif donné avec une visée qui peut être orientée langue, processus, procédure, communication, résultat ou produit. Ces différentes orientations peuvent être combinées ou articulées. Une tâche complexe peut se composer de plusieurs tâches partielles à réaliser successivement dans un ordre fixe (orientées « procédure », donc). (p.6)

Évolution Conceptuel du FOS.

Le français militaire ou l'enseignement du français aux militaires.

Après la première guerre mondiale la France a eu besoin de renforcer ses troupes, de cette façon, elle devait s'appuyer dans les colonies françaises en Afrique dont les habitants ne parlaient pas le français, rendant la tâche de les entraîner plus difficilement, d'où son besoin d'enseigner le français aux militaires.

Zolana (2013) présente les objectifs principaux de l'enseignement du français militaire : ... le premier était celui de perfectionner les compétences langagières en français des soldats de pays colonisés par la France, notamment ceux d'Afrique afin de faciliter le rapport de ces derniers avec leurs supérieurs hiérarchiques et le second était celui qui consistait à développer des compétences autres que linguistiques qui, postérieurement, devaient contribuer au développement des pays d'origine de ces derniers. (p.24)

En 1927 une commission militaire a dessiné un livre appelé « Règlement provisoire du 7 juillet pour l'enseignement du français aux militaires indigènes » dont le contenu ramassait les savoirs que les militaires devaient savoir en français, étant la langue maternelle interdite dans la classe.

Ce règlement militaire se divise en deux parties principales. La première partie est adressée à tous les tirailleurs. Elle contient des mots et des expressions indispensables aux instructeurs pendant la période de débouillage. Quant à la deuxième partie, elle concerne les engagés, les rengagés et les cadres où l'on peut trouver des notions d'écriture, de lecture, de calcul et les éléments du système métrique. Cette partie reprend les mêmes sujets déjà abordés dans la première partie tout en changeant le lexique utilisé et les tournures des phrases. (Qotb.2008, p.24)

Le français de spécialité. Après la deuxième guerre mondiale la France a reconnu la nécessité de se fortifier en tant que puissance mondiale, c'est pour cela qu'elle a créé un manuel lexical pour l'enseignement du français pas seulement pour les soldats des colonies françaises en Afrique, mais pour tous leurs habitants. En plus, avec la révolution technologique, une nouvelle méthodologie surgissait.

Selon Qotb (2008) cette appellation est marquée par la méthodologie structuro-global audiovisuelle (SGAV) de la première génération. Avec la conception d'un cursus, l'enseignement du français de spécialité suit la progression suivante : niveau 1, niveau 2 et perfectionnement. Cette progression méthodologique ne fait qu'emboîter le pas à celle du Français Fondamental : FF1, FF2 et vocabulaire d'initiation. L'intérêt est alors porté à la fois sur les lexiques spécialisés et la sélection syntaxique.

Le français scientifique et technique. Le français scientifique a été développé aux années soixante et a été le début du français des affaires qui ont un lien direct avec un champ professionnel (médecin, ingénierie, affaires, économie). Dans ces cours les premières unités adressaient l'enseignement du français fondamental, c'est-à-dire, une liste de mots utilisés pour présenter aux étudiants les bases grammaticales de la langue, pour enseigner depuis le vocabulaire spécifique de chaque champ.

Cette méthodologie a levé des doutes comme Zolana (2013, (p.27)) déclare que la relation entre le français fondamental et l'enseignement du vocabulaire technique seraient très critiqué par les défenseurs du français fondamental, remarquant que les matériaux utilisés pour les leçons, n'étaient que dessinés par les étudiants, et que le respect du temps de l'apprenant pour apprendre la langue et la compétence oral n'étaient plus favorisés entre autres aspects.

Le français fonctionnel. À cause du choc pétrolier, une crise économique en France a commencé, de sorte que le gouvernement eût dû diminuer les ressources pour l'enseignement du français à l'étranger, cependant qu'il a décidé de ne pas dédier ses ressources aux étudiants scolaires qui apprenaient FLE, mais à un public plus réduit et spécialisé : la communauté scientifique et technique.

En même temps une nouvelle approche était en train de se développer, l'approche communicative, qui a marqué la méthodologie du français fonctionnel cherchant satisfaire les besoins des publics adressés et en créant différentes situations communicatives.

Qotb (2008) présente la méthodologie fonctionnelle ainsi :

Il est fondé sur trois étapes. La première concerne l'identification des apprenants qui se fait à partir de différents critères dont, parmi d'autres, la spécialité des apprenants en prenant en compte bien sûr leur niveau en langue cible. La deuxième étape porte sur l'inventaire des situations de communication prévues pendant le stage. Il ne s'agit plus de situations fabriquées pour un usage pédagogique mais plutôt des situations réelles. Après la sélection de ces situations, elles servent principalement à élaborer le contenu. Quant à la troisième étape, Lehmann analyse les actes de paroles, les éléments de grammaire sémantique et les notions que les apprenants devront comprendre, s'approprier et produire au cours de ces situations. (p.49)

Le français instrumental. Parallèlement au français fonctionnel, en Amérique Latine, a surgi un courant qui visait à apprendre le français, pour lire des textes académiques et scientifiques, alors le français a été considéré l'instrument, pour les étudiants et les chercheurs, d'avoir accès à ces nouvelles représentations tenant compte ses connaissances préalables sur le sujet de la lecture.

D'après Zolana (2008) La particularité du français instrumental est celle de s'intéresser au développement des capacités de lecture des apprenants sans trop se soucier à travailler le contenu par rapport aux spécificités ou besoins des apprenants. L'accent est donc mis non seulement sur l'analyse des unités textuelles à savoir, les unités morphosyntaxiques, les indices discursifs et iconographiques, les idées de textes ... mais aussi sur les caractéristiques individuelles de l'apprenant du point de vue de son idéologie et de ses connaissances antérieures qui, de manière générale, peuvent compromettre la compréhension des textes spécialisés. (p.29).

Français sur objectifs spécifiques (FOS). FOS est un terme qui a été pris de l'anglais English for Specific Purposes, après la publication du livre de Hutchinson et Waters avec le même nom. Dans ce livre, ils présentaient une méthodologie centrée sur l'apprenant et ses besoins spécifiques, d'où que le FOS a pris ses concepts de base.

Le FOS cherche que l'apprenant, généralement des adultes professionnelles, apprenne les structures fondamentales du discours de son champ spécifique pendant une durée limitée. Étant donné que le public de cette méthodologie n'a pas assez de temps pour apprendre la langue étrangère commune.

L'expression Français sur Objectifs Spécifiques (F O S) s'est imposée au début des années 1990 pour renvoyer à des apprentissages qui visent des demandes d'ordre professionnel. Où le perfectionnement linguistique d'étudiants qui poursuivent des objectifs universitaires. Ce type de public a des objectifs d'apprentissage précis, identifiables. Qui conduisent à des apprentissages souvent intensifs, sur une durée limitée. (Mangiante J. M.. Parpette C., 2004).cité par Carton (2008, p. 41).

La caractéristique, la plus importante du FOS, est la centration sur l'apprenant. Puisque le public adressé est reconnu comme porteur de savoirs et sujet actif dans le processus d'apprentissage, bien que le professeur dévoile des nouveaux contenus, l'étudiant doit faire une relation entre les contenues et ses connaissances préalables, prenant un rôle actif pendant tout le cours. Il faut bien clarifier, que ces apprenants connaissent déjà le champ d'expertise dans sa langue maternelle et sont motivés par leur désir d'améliorer dans leur champ professionnel.

Programme d'Études. Le programme d'études est une partie vitale du curriculum dont le contenu présente les buts principaux du cours, les ressources et la forme d'évaluation. Il faut faire une différence entre le curriculum et le programme, car le curriculum contient la vision de l'établissement éducatif, sa description sociale, sa méthodologie, entre autres, cependant, le programme explicite quelques éléments importants pour faire un curriculum.

Dans sa conception traditionnelle, un programme d'études est une liste de contenus prescrits, au départ desquels l'enseignant met en place les conditions afin que les adultes les apprennent. Dans cette perspective, les programmes scolaires ont adopté des formes descriptives de contenus détaillés. L'apprentissage de ces contenus est planifié en objectifs séquentiels afin de respecter une progression pédagogique allant du simple au complexe. (p.16)

À continuation nous présenterons les ressources d'un programme d'études. Il y en a deux types : celles internes et externes. Les ressources internes sont toutes les habilités, connaissances et expériences des étudiantes, tout ce qui a une relation directe avec ce que les étudiants peuvent faire par soi mêmes, les ressources internes sont importantes pour déterminer les besoins des étudiants et les objectifs à atteindre. Les ressources sont divisés en trois catégories cognitive

(connaissances préalables), conative (savoir-faire, motivation) et corporelle (caractéristiques physiques).

Les ressources externes se rattachent avec le contexte des étudiants, l'institution, les matériaux utilisés dans la salle de classe...etc. Tous les facteurs qui affectent le développement du cours, extérieurs aux étudiants. Comme elles sont si variées, nous ne les classifions pas. Pour le ministère d'éducation (2005) nous devons comprendre l'intégralité de ressources car, elles ne peuvent pas être séparées les unes des autres : L'utilisation des ressources externes peut à son tour nécessiter le développement de ressources internes particulières; c'est le cas notamment des TIC. Par exemple, pour pouvoir utiliser un logiciel nous devons disposer des ressources cognitives nécessaires. (p.24)

Apprentissage par Projet. L'apprentissage par projet a été développé pendant les années soixante principalement avec l'approche communicative, mais il n'a pas été appliqué vraiment à l'époque, car les critiques de la nouvelle courante disaient qu'il comportait des éléments des approches traditionnelles du passé qui s'opposaient aux principes du communicativisme.

Après la création du CECR et ses recommandations sur une méthodologie guidée par l'action et l'apprentissage culturel, l'apprentissage par projets a gagné force, grâce à sa centration sur l'apprenant, l'apprentissage contextualisé, réel, actionnel et accompagné par l'enseignant. Selon Puren (2013) « L'apprentissage par projet est donc un processus systématique d'acquisition et de transfert de connaissances au cours duquel l'apprenant anticipe, planifie et réalise, dans un temps déterminé, seul ou avec des pairs et sous la supervision d'un enseignant, une activité observable qui résulte, dans un contexte pédagogique, en un produit fini évaluable. » (p.5-6)

Tout processus se compose de stages et l'apprentissage par projet n'est pas l'exception, les projets commencent par les aspirations proposées qui doivent être pratiques et globales, ils doivent atteindre un but réel, pas seulement langagier. Puis les connaissances préalables des étudiants sont des outils pour achever ces objectifs, avec l'aide de l'enseignant les étudiants génèrent des stratégies pour résoudre les problèmes, le professeur sera seulement un médiateur pour qu'ils puissent trouver eux-mêmes les réponses. Ils doivent mettre en action leurs stratégies et réfléchir sur les résultats de l'implémentation.

D'après Dudley cité par Puren en premier lieu que l'élève se trouve dans une situation authentique d'expérience, qu'il soit engagé dans une activité continue à laquelle il s'intéresse pour elle-même ; en deuxième lieu qu'un problème véritable surgisse dans cette situation comme stimuli de la réflexion ; en troisième lieu qu'il dispose de l'information et fasse les observations nécessaires à la solution ; en quatrième lieu que des solutions provisoires lui apparaissent et qu'il soit responsable de leur élaboration ordonnée ; en cinquième lieu que la possibilité et l'occasion lui soient données de soumettre ces idées à l'épreuve de l'application pour déterminer leur portée et découvrir par lui-même leur validité. (p.7)

Méthodologie de l'Étude

Dans ce chapitre nous ferons un parcours sur les aspects primordiaux pour le développement de l'étude. Premièrement, nous clarifierons les aspects qui définissent une recherche-action, deuxièmement, nous présenterons les instruments de collecte des données, troisièmement nous ferons une analyse des résultats obtenus. Finalement, nous ferons le dessin des quatre unités du cours et l'implémentation d'une d'entre elles.

Recherche-Action

La recherche-action se trouve dans le champ de la recherche qualitative, c'est ainsi que son objectif est de connaître un aspect spécifique d'une réalité sociale ou d'un groupe. Ce type de recherche se fonde sur l'observation et la description des pratiques contextualisées de manière à trouver des situations problématiques pour être améliorés. Après la période d'observation, l'investigateur propose des solutions aux situations détectées dans le but qu'elles progressent pendant leur application.

La recherche a trois étapes principales, en premier lieu nous trouvons la collecte des données (observations, enquêtes, entrevues) pour connaître le contexte dans lequel l'investigation se déroule, les besoins du public, des facteurs sociaux et les ressources entre autres. Avec les produits de la première étape, le chercheur dessine un plan fonctionnel pour résoudre les questions trouvées. Pendant le processus d'application du projet, il doit continuer la réunion d'information pour une analyse finale qui constituerait la dernière étape.

Grâce à la recherche-action, le champ éducatif s'est développé, car le professeur devient un chercheur actif pour le bienfait des élèves c'est pour cela que nous avons choisi cette recherche, en raison de multiples avantages qu'elle offre étant la plus proche aux objectifs du projet. La

centration sur le contexte et le public (les étudiants) sont facteurs principaux dans la création d'un programme qui vise aux besoins précis. De plus, l'évaluation de la mise en scène du projet permet de faire des suggestions pour une évolution continue.

Nous avons fait notre recherche suivant cette méthodologie ainsi : Initialement nous avons fait des observations du contexte de Cocinarte obtenant comme produit final l'ethnographie de l'institution, en addition, nous avons fait des observations du cours et une enquête aux étudiants qui avaient déjà pris le cours. Ensuite, nous avons dessiné le programme du cours en s'appuyant sur l'information acquise et nous l'avons appliqué. Pour finaliser, nous avons évalué l'application d'une des unités.

Description des Instruments de Collecte des Données

En raison de la nature de cette étude, les instruments de collecte de données ont été qualitatifs, obéissant aux paramètres de la recherche-action. Afin que nous connaissions l'institution et ses pratiques pédagogiques, nous avons fait des observations de classe, lecture des documents officiels et une enquête aux étudiants qui avaient déjà fini le cours de français

Observation et description de Cocinarte. En vue de la construction du programme d'études, nous avons fait six observations, du 8 au 22 Août 2012, classifiées en deux catégories : Trois observations sur les installations de l'école et trois observations aux pratiques pédagogiques. De plus, nous avons lu les documents officiels concernant la méthodologie de l'institution sa mission et sa vision.

En raison de l'importance de trouver le contexte pédagogique réel, nous avons fait les renseignements principalement à travers des observations de classe ; car ils reflètent que le contexte pédagogique réel n'est pas identifiable sur le texte du projet institutionnel. Toutes les

fiches où nous avons enregistré les observations du cours et l'entrevue semi-structurée se trouvent dans le journal de la recherche.

Pendant les observations de pratiques pédagogiques, nous avons pris le rôle d'observateur participatif, étant professeurs du cours nous avons été actives tout au long des séances de la classe et toutes les interventions ont été planifiées d'après le curriculum existant au moment. À cause du voyage en France du maître précédant il n'a pas été possible de le contacter, c'est pourquoi, nous n'avons pas de registres d'autres professeurs avant notre participation.

Nous avons inscrit les annotations des observations du cours, dans un format qui premièrement portait la description du cours et de l'institution, l'horaire, le professeur et le nombre de séances...etc. Postérieurement nous avons décrit la classe donnée dans un tableau de deux colonnes : la première colonne comporte la description des succès arrivés dans la salle de classe et la deuxième présente des réflexions et des interprétations des faits de la première colonne pour leur analyse.

Pour mieux comprendre l'information obtenue dans les registres, nous avons fait une entrevue au directeur académique du programme. Nous avons posé des questions appartenant à trois catégories : (a) profil du directeur académique, (b) programme d'études du français, (c) attentes, désirs et recommandations pour la construction du nouveau programme.

Analyse de l'Information. Puis la collecte d'information, nous avons engagé le processus de son analyse. Ayant relu les observations de classe et l'entretien, nous avons fait une analyse sur l'accomplissement des objectifs de classe, à travers un parallèle entre les renseignements collectés dans les observations et ce que l'institution attendait du cours.

Depuis l'analyse nous avons trouvé des aspects forts du programme à être préservés et des points plus faibles pour améliorer, comme résultat nous avons trouvé un nombre de conclusions qui ont été utilisées pour la création du nouveau programme de français, fondé sur l'approche actionnelle et le FOS où les étudiants pourraient apprendre la langue dans des situations contextualisées qui viseraient ses objectifs professionnels aussi.

Mise en Œuvre et Evaluation d'Une des Quatre Unités Conçues. Grâce à l'évolution effectuée préalablement, nous avons commencé l'élaboration du programme de français à l'école gastronomique, dont le but est l'amélioration de la situation d'apprentissage mise évidence pendant l'investigation ethnographique.

Le dessin se centre sur les besoins détectés à l'école à fin d'offrir une approche plus prochaine aux besoins des étudiants dans des contextes réels plus motivants. Le cours de français à Cocinarte avait une durée de deux heures par semaine pendant quatre mois, néanmoins, aux fins de la présente recherche nous avons mis en œuvre et évalué une des unités dessinées.

Le cours a été évalué avec des observations dans la salle de classe comme celles décrites au chapitre observation et description de Cocinarte, sauf que dans ce cas particulier nous avons ajouté une colonne avec une brève description du plan de classe.

Présentation, Analyse Et Interprétation Des Données

L'analyse de l'information est présentée comme suit: (a) description ethnographique de Cocinarte, (b) analyse des pratiques pédagogiques appliquées dans l'institution. (c) triangulation et l'analyse des informations recueillies dans les étapes précédentes, pour la conception des quatre unités afin de développer les tâches, les objectifs communicatifs et les compétences interculturelles chez les élèves du cours. (d) Mise en œuvre et l'évaluation d'une des quatre unités conçues.

Description Ethnographique de Cocinarte

Afin de réaliser une caractérisation de l'institution et réaliser une description la plus fidèle possible. De plus, nous avons étudié les documents officiels de l'institution et les observations réalisées précédemment.

Caractérisation de l'institution. Cocinarte est une école gastronomique privée fondée à Cali le 30 juillet 2006 qui se trouve à l'Ave. 6n N° 47N 53 son numéro de téléphone est 665 86 91. Elle forme des techniciens dans le domaine de la restauration avec des programmes fondés sur l'éducation pour le travail et le développement humain. Ainsi, elle cherche la formation des personnes compétentes dans l'industrie touristique, hôtelière et gastronomique au niveau national et international.

Cette institution est de caractère privé et offre à la communauté locale un programme au niveau technique des études gastronomiques en deux journées, une le matin et l'autre l'après-midi. En outre, elle ouvre de différents cours brefs de gastronomie dirigé vers le grand public général. Ainsi, l'école est gérée par un directeur général, un coordinateur académique et un coordinateur disciplinaire.

Le français est consigné dans le programme institutionnel, dans le premier semestre de la carrière avec une intensité de deux heures par semaine.

Description physique de l'institution. L'institution est localisée au nord de la ville dans une voie importante, en addition, son emplacement est de facile accès, car il y a des sévères lignes de transport public qui transitent autour d'elle. L'école compte avec deux bâtiments.

Le premier est désigné pour toutes les dépendances académiques, disciplinaires, administratives et de bien-être sociaux. Initialement, quand nous sommes entrés au bâtiment nous

avons trouvé la réception dans une salle grande et bien illuminé. Elle avait trois divisions claires. La première était le bureau en bois de la réceptionniste, avec deux chaises pour les visiteurs et une salle de bains. Dans la deuxième division se trouvaient deux salles de séjour dotés avec deux grands fauteuils et deux tables basses où les étudiants se reposaient entre cours. La troisième division comptait quatre dépendances (coordination académique, coordination financière, coordination de bien être, chambre froide et entrepôt) et la salle d'informatique, cette salle compte neuf ordinateurs, service d'internet et est ouverte toute la journée pour que les étudiants aient un lieu commode pour étudier.

Au premier étage de cet édifice nous trouvons aussi la bibliothèque comprenant des livres de cuisine, de restauration, de projets culinaires entre autres, néanmoins, elle ne compte pas avec des livres en français. La salle de professeurs est dotée par une table et quinze chaises, mais elle est fermée la plupart du temps. Il y a aussi deux salles de classe, la première a quinze pupitres, un tableau, de l'air conditionné, un téléviseur et un ordinateur avec connexion à l'internet. L'autre salle se trouve à côté d'une cuisine complètement équipée, de plus, la salle est approvisionnée avec 20 chaises, une grande table à manger, le bureau du professeur et un vidéoprojecteur.

Dans le deuxième bâtiment, au rez-de-chaussée se trouvent la cantine, le restaurant, une cuisine principale complètement dotée et une terrasse, dans ces lieux il y a de l'espace pour cinquante personnes environ. Au premier étage, nous trouvons deux cuisines complètement approvisionnées, une boulangerie, une salle de classe qui a quinze pupitres, un tableau et de l'air conditionné et un salon pour des événements privés.

Analyse des documents institutionnels. Nous avons pris comme référence principale les documents du PEI et des informations prises du site web.

Profil professionnel. Le PEI de l'institution déclarait que:

«El estudiante como técnico laboral en cocina y organizador de eventos de Cocinarte recibe una formación integral que lo califica para desempeñarse en cargos de responsabilidad técnica y administrativa, como director operativo, supervisor de procesos de alimentos, garde manger y ejecutivo» (PEI, P.83)

La formation professionnelle offerte aux élèves, de notre point de vue, montre l'intérêt de l'école de faire que les élèves aient eu succès comme chefs et organisateurs d'événements. D'après ces caractéristiques nous pensons que la maîtrise de langues est l'un de plus importants des aspects pour former de professionnels intégraux

Champ d'action. D'après le projet institutionnel de l'école:

«El egresado Cocinarte, podrá laborar en hoteles en primer orden, restaurantes de alta calidad, empresas navieras de turismo, hospitales, clínicas, centros vacacionales, casinos de empresas, clubes sociales, escuelas de formación de cocineros e industrias alimenticias, cajas de compensación familiar entre otros.» (PEI, P.83)

Selon les documents officiels de l'école, le diplômé de Cocinarte est préparé pour se dérouler dans des différents contextes du travail, pas seulement dans le secteur de restauration, mais aussi au secteur de la santé et de l'éducation. Ces faits mettent en évidence la versatilité de l'élève et l'énorme utilité de bien apprendre une langue étrangère, pour profiter de la vaste offre d'emploi dans les domaines internationaux.

Mission. La misión du programme est consignée dans les documents officiels ainsi: «Ofrecer programas de formación integral en el área de alimentos y bebidas, con un amplio

contenido en producción y administración, que permita incorporar en la industria hotelera, turística y gastronomía; nuestro personal certificado.» (PEI, P.5)

Cocinarte formule comme un de ses objectifs principaux la formation des diplômés intégraux de manière qu'ils soient membres actifs dans l'économie du secteur des aliments et boissons. Soit qu'ils participent comme administrateurs soit comme producteurs participant dans le développement du secteur gastronomique et touristique du pays. La formation intégrale comprend aussi l'apprentissage de langues, utile principalement au secteur touristique la ligne la plus importante de l'économie du pays.

Vision. La vision de l'école déclare :

Ser líder en el año 2015 en la formación de estudiantes con calidad profesional y excelente perfil ético, para la industria gastronómica y sus áreas de acción; facilitando ubicación laboral, ofreciendo asesorías a empresas dedicadas en este campo. Así mismo, como el desarrollo de programas de actualización de acuerdo con la evolución y las exigencias a nivel regional, nacional e internacional. (PEI, P.5)

Pour nous il est clair que pendant le processus de développement professionnel des étudiants, ils sont formés pour être compétents au niveau de travail, l'école possède multiples accords, nationaux et internationaux, qui permettent aux diplômés de trouver des occasions de travail dès qu'ils sont étudiants à Cocinarte.

Curriculum : le curriculum de Cocinarte pour le Titre de « Chef Técnico Laboral Y Administrador De Eventos » (Voir annexe) est conformé par deux domaines principaux d'études, le domaine général et le domaine professionnel, en outre, les étudiants doivent faire un stage pratique de sept cents heures, dans des restaurants renommés de la ville.

Dans la sphère générale se trouvent tous les cours institutionnels qui n'ont pas une relation directe avec la gastronomie, pourtant, ils cherchent des compétences qui servent à la formation intégrale de l'étudiant. Nous trouvons les cours suivants compris dans ce domaine : Empresas (I-IV), Metodología de Proyectos, Investigación y Desarrollo de Empresas Gastronómicas (I et II), Francés, Inglés, Contabilidad Aplicada, Ética y Liderazgo, Ética Profesional et Costos A&B.

Cependant, le domaine professionnel contient tous les cours du diplôme qui ont un lien direct avec le champ de spécialité des étudiants, c'est-à-dire, ce sont les bases pratiques pour se développer dans la sphère gastronomique.

Les cours sont : Cocina historia y tecnología (técnicas de cocción y operaciones básicas); Cocina contemporánea y tecnología; Cocina, volumen, producción y tecnología; Cocina colombiana; Panadería y pastelería; Mesa y servicios de vinos; Composición de menús, Investigación y desarrollo de empresas gastronómicas (restaurante); Investigación y desarrollo de empresas gastronómicas (casas banqueteras); Conservación de alimentos; Sistemas de calidad; Manejo de tecnología e informática (Tics I, II, III), Bellas artes (dibujo); Decoración talla y modelado en margarina e icopor; Decoración talla y modelado en frutas, verduras y hielo, Decoración en pastelería, azúcar y chocolate.

Rôle des langues au curriculum. Les directrices de Cocinarte ont consigné les langues, anglais et français, dans l'unité didactique de langues appliquées. Le cours de français est offert aux étudiants de premier semestre et le cours d'anglais au troisième semestre.

Pour l'objectif de cette recherche nous approfondirons sur l'enseignement du français, (voir annexe 1, Registre 1). Nous trouvons dans les documents institutionnels que le cours a une durée de vingt-quatre heures tout au long du semestre, divisées en deux heures par semaine.

L'objectif principal du cours est la lecture, écriture et traduction des textes culinaires en français, en plus, on attend que l'étudiant identifie les structures grammaticales de base de la langue, appliquée au tourisme et la gastronomie. L'élève à la fin du cours doit pouvoir appliquer des termes de cuisine dans son domaine professionnel, interpréter temps verbaux correctement selon les principes grammaticaux appliqués, traduire facilement les codes de la profession de chef, préparer des cartes et des menus correctement avec la terminologie technique et reconnaître le vocabulaire technique pour l'utiliser efficacement, entre autres.

Nous avons aperçu que l'institution s'intéresse vraiment à offrir aux étudiants une éducation intégrale. Comme est identifiable dans les documents officiels, l'école, présente aux étudiants une grande variété des cours liés à différents domaines de la restauration et l'hôtellerie et leur donne des divers outils pour qu'ils réussissent au niveau professionnel.

Analyse des Pratiques Pédagogiques

Après la contextualisation de l'institution et ses documents officiels, nous analyserons les pratiques remarquées pendant les observations de classe. Nous avons observé quatre classes, c'est-à-dire la première unité du cours de français.

Nous avons constaté que le professeur essayait de parler en français aux étudiants, mais, dans des occasions répétitives, elle changeait la langue véhiculaire de la classe en espagnol pour assurer la compréhension de la thématique. Les sujets enseignés étaient des thématiques grammaticales complexes, pour cette raison les étudiants se montraient démotivés, malgré la volonté de l'enseignante d'offrir des activités variées, comme nous avons mentionné dans la présentation des concepts consignés sous le titre de la méthodologie traditionnelle (voir annexe des Observations 1 et 3). Non seulement la centration sur la grammaire diminuait la motivation

des étudiants, mais, en dépit des efforts de l'enseignant, la classe ne trouvait pas les objectifs professionnels des élèves. Facteur qui serait amélioré avec le FOS.

En outre, les cours en étant situés dans l'horaire de l'après-midi était un facteur qui faisait du tort à la concentration des apprenants, car ils semblaient fatigués. Avec l'usage de la technologie dans la salle de classe le maître tente de les animer, mais dans certaines occasions il y avait des difficultés logistiques pour avoir accès à l'équipe, ou pour avoir connexion à l'internet.

La plupart de matériels utilisés pour le développement thématique du cours sont dessinés par la professeure car les matériels sont pratiquement inexistant à l'institution, appart quelques livres de recettes en français. Les activités observées et enregistrées dans la période de la recherche étaient, dans la plupart des cas, des activités qui se composent de jeux, lectures et concours en groupe ou en couples, (voir annexe de l'observation 2). En ce qui concerne la discipline, des problèmes majeurs n'ont pas été observés. Les élèves sont disciplinés et participent dans les activités proposées.

En ce qui concerne la séquence des contenus, les classes semblent isolées les unes des autres, bien que les contenus engagent du vocabulaire gastronomique, la connexion entre la thématique de la classe et le vocabulaire est difficile à repérer.

Finalement, grâce aux observations nous pouvons conclure que, si bien l'enseignant s'efforce pour intégrer des contenus gastronomiques au cours de français, et pour enrichir le programme, l'absence d'un plan centré sur l'étudiant et ses besoins, fondé sur l'action contextualisé ne promeut pas un apprentissage significatif pour les étudiants.

Analyse De L'enquête Réalisée Aux Etudiants De Cocinarte.

Pour la conception de l'enquête, nous avons pris en considération les concepts fondamentaux sur lesquels cette recherche se centre, en particulier, dans la confrontation des éléments qui servent à la motivation des étudiants quand ils font face au français pour la gastronomie et l'importance de l'apprentissage des langues pour leur avenir professionnel.

La question numéro un, se réfère à l'âge de l'élève, la question numéro deux se réfère à la session terminée. La troisième question est le nombre de semestres que les étudiants ont fait à l'institution. Les questions numéro quatre et cinq, se focalisent sur la motivation des élèves et leur perception de l'importance de la langue française. La question numéro six fait référence au niveau de satisfaction des étudiants devant les cours de français qu'ils ont déjà pris et enfin les questions sept, huit et neuf, référant aux contenus du cours que les étudiants trouvent importantes.

Fiche technique.

Personnes interrogées: 14 étudiants Cocinarte

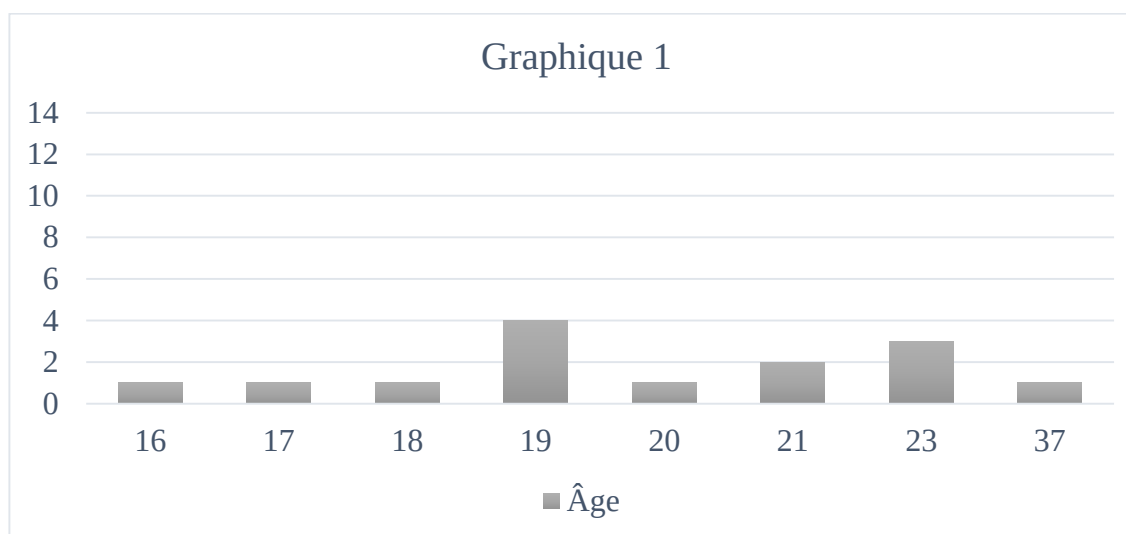
Sexe: masculin et féminin

Âge: Entre 16 et 37

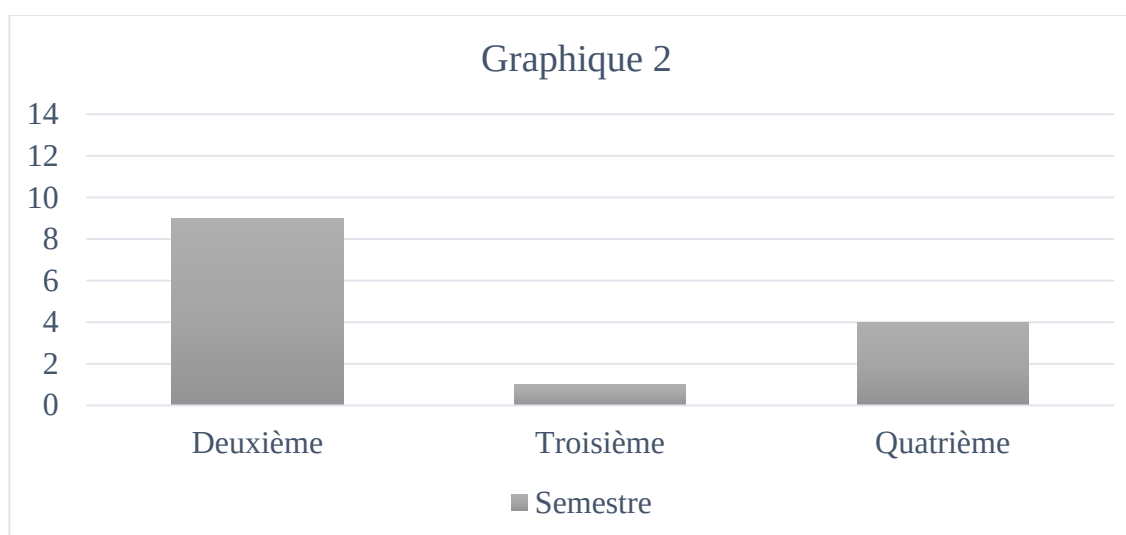
Lieu: Cocinarte

Journée: matin

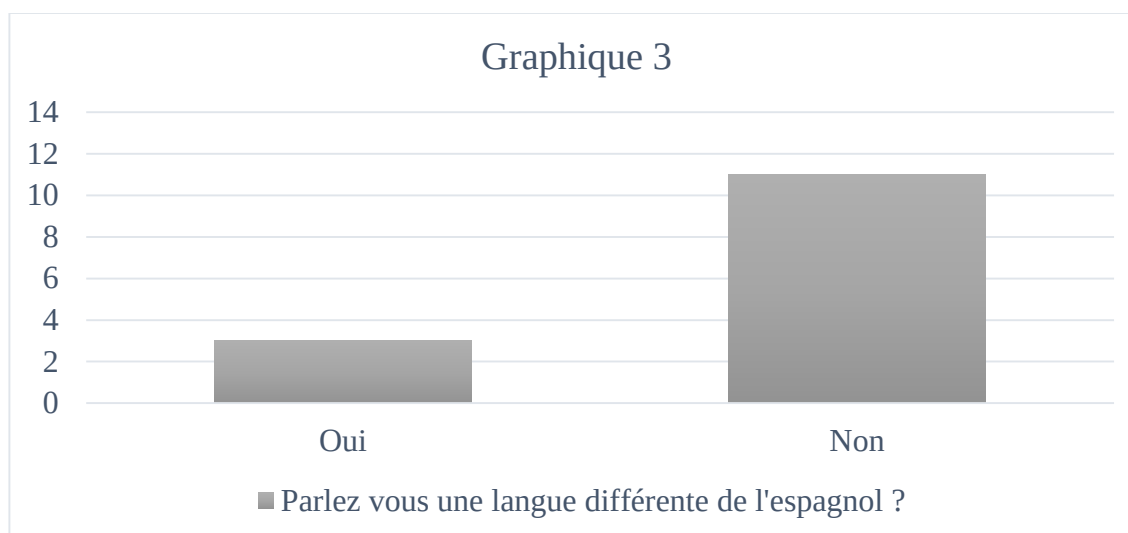
Âge des élèves enquêtés. La plu part des enquêtés sont des jeunes adultes, en outre, ils sont des étudiants, principalement, qui ont fini ses études scolaires récemment.



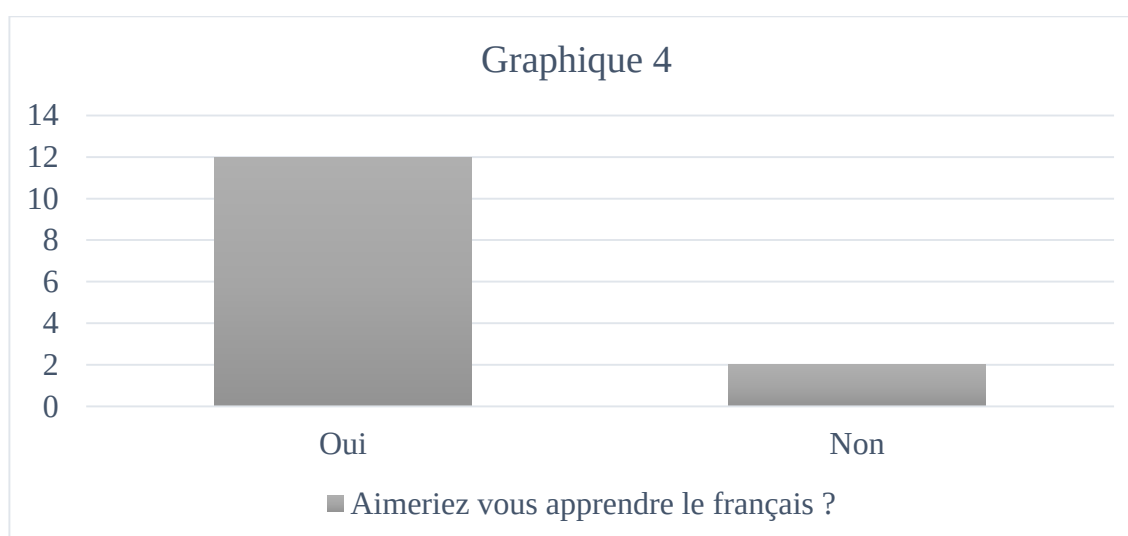
Semestre où les élèves se trouvent. Nous avons enquêté seulement des étudiants de deuxième semestre ou plus, étant donné qu'ils avaient déjà fini leur formation en français à l'école.



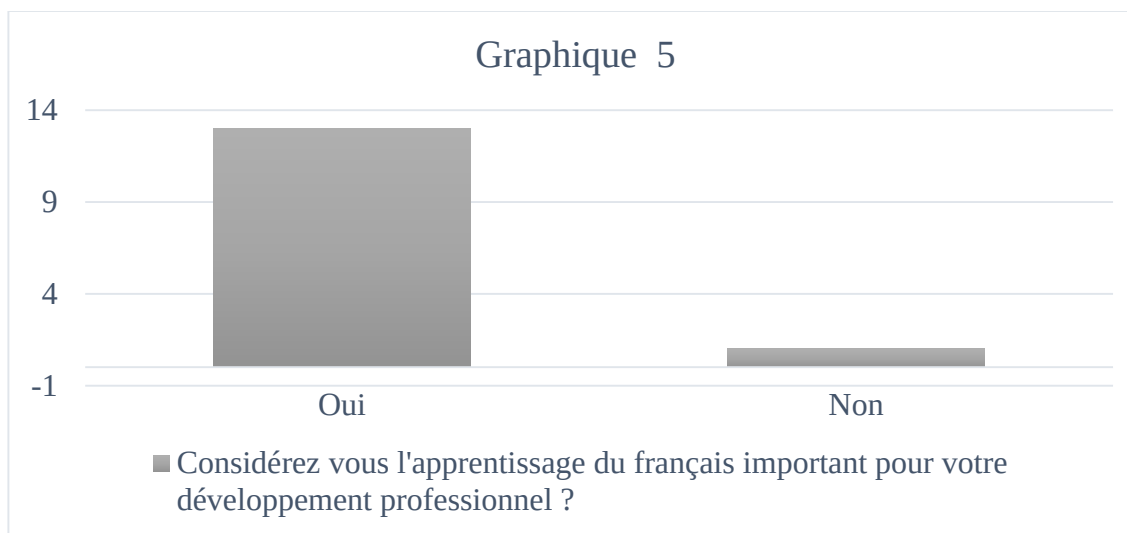
Connaissances préalables de langue étrangère. La plupart d'étudiants ne parlent que l'espagnol, trois sur quatorze étudiants ont répondu qu'ils parlent l'anglais et 1 d'eux parle aussi le portugais, permettant insister sur la nécessité d'apprendre une langue étrangère.



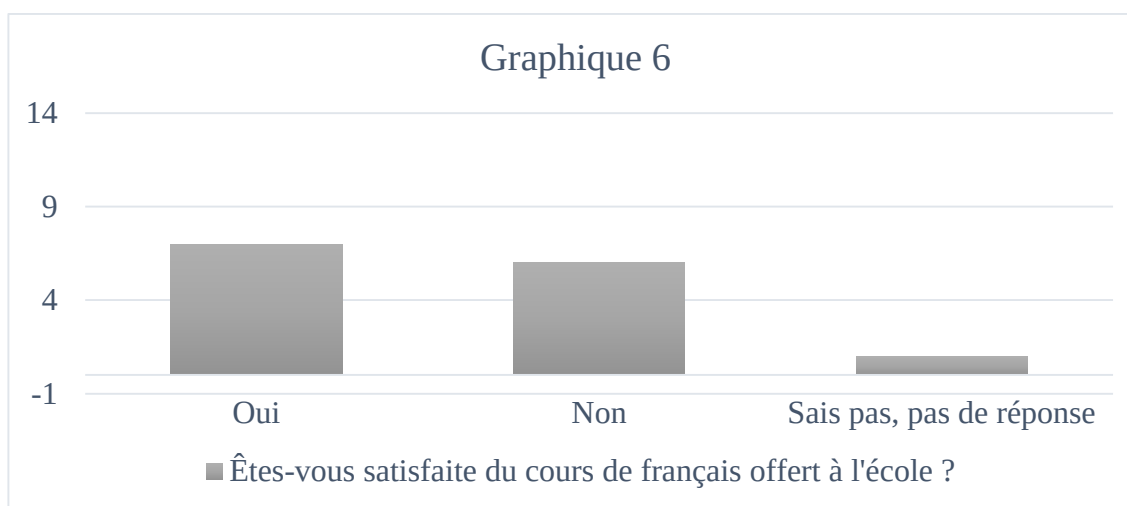
Motivation des étudiants et perception de l'importance de la langue française. La plupart d'étudiants montrent de la motivation pour l'apprentissage du français. Cet intérêt est un indicateur des facteurs qui favorisent le développement du programme.



En outre, les étudiants reconnaissent le français comme un élément important pour leur développement professionnel, étant donné que c'est la langue de prestige dans la gastronomie, soulignant également, que la plupart des termes culinaires utilisés sont français, l'apprentissage de cette langue pourrait les aider à comprendre et apprendre plus facilement.

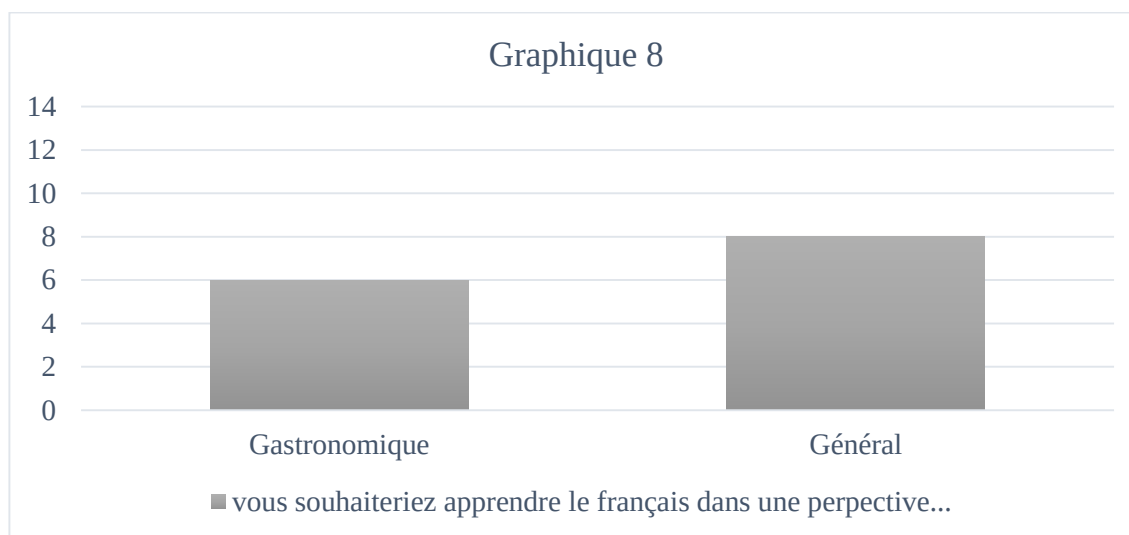
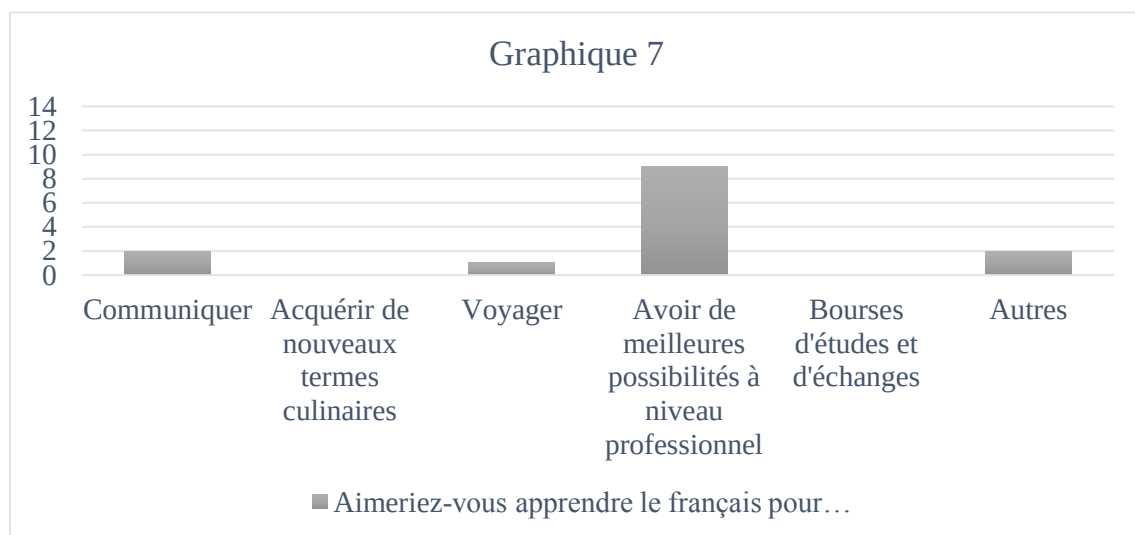


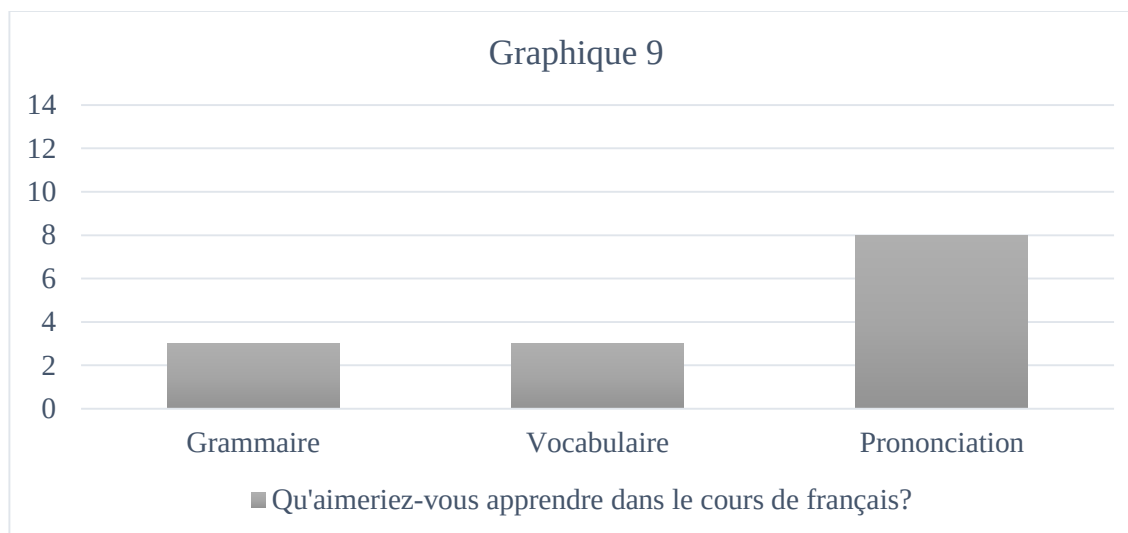
Niveau de satisfaction des élèves. Alors que sept élèves se montrent satisfaits, six étudiants ont montré leur insatisfaction en exprimant qu'ils estimaient que le nombre d'heures attribuées au cours étaient insuffisantes pour maîtriser la langue, également, ils exposent que pour eux serait plus satisfaisant de prendre le cours de français pour au moins deux semestres.



Contenus du programme que les étudiants trouvent importants. À travers les réponses aux questions nous avons mis en évidence que les apprenants considèrent l'apprentissage du français comme un élément qui aiderait leur développement professionnel, bien que certains manifestent un intérêt pour se communiquer, le désir d'avancer professionnellement prime.

Cependant, ils veulent apprendre le français à partir d'une approche générale de la communication, pas d'une manière spécifique à leur domaine spécifique. Enfin, ils montrent un intérêt à connaître et à prononcer correctement les sons du langage, au-delà du contenu lexical et grammatical.





Pour conclure, les élèves sont motivés à apprendre le français, parce qu'ils reconnaissent que la maîtrise de cette langue les aiderait à progresser professionnellement, en outre, ils exprimaient leur désir de prendre les cours de français avec une intensité horaire plus élevée et pendant plus de semestres. Ceci soutient que la motivation montrée par les étudiants est proportionnelle avec le désir d'avoir plus de contact avec la langue.

En outre, les étudiants souhaitent avoir une connaissance suffisante pour pouvoir se développer dans le monde francophone, au-delà des contenus d'apprentissage liés à la gastronomie, qui va à l'encontre de la recherche, cependant, certains élèves reconnaissent qu'il est important pour eux de connaître précisément le contenu lié à leurs domaines de travail pour être vraiment compétents au niveau international.

Analyse De l'Entretien au Directeur Académique. Pour mieux comprendre l'information obtenue dans les registres, nous avons fait une entrevue au directeur académique du programme. Nous avons posé des questions appartenant à trois catégories : (a) profil du directeur académique, (b) programme d'études du français, (c) attentes, désirs et recommandations pour la construction du nouveau programme.

Profil du directeur académique. Grâce à l’entrevue nous avons trouvé que les fonctions déléguées par le directeur étaient la création des certificats et diplômes, certifications, et des autorisations de résolution. De plus, il était en charge de l’approbation des horaires, des programmes, des contenus, du développement et mis en œuvre des méthodes et de processus d’enseignement. Il compte avec une longue expérience dans le secteur de restauration car il a travaillé au Sena de Bogotá pendant quinze ans, dans le diplôme technique d’études gastronomiques. Autodidacte, il a appris le français en voyageant et en prenant de cours particuliers. Personne ouverte au changement et à l’amélioration, qui est passionnée par l’enseignement de la gastronomie et des langues.

Programme d’études du français. L’interviewé déclare que le français est consacré sur le PEI de l’institution, car c’est la langue de la gastronomie, la plus part de la terminologie utilisée par les étudiants aux cuisines, vient de France. En addition, l’école cherche chaque fois à l’expansion des accords avec d’autres institutions éducatives à l’étranger. Maintenant, l’école a des accords avec universités au Mexique, à l’Equateur et au Pérou entre autres.

Une autre raison pour l’insertion du français dans le curriculum du diplôme, c’est le désir des directifs de l’école d’obtenir textes éducatifs gastronomiques, car en espagnol ces textes sont presque inexistantes, Ainsi, ils cherchent que la communauté d’étudiants aie accès aux différents matériaux écrits, à sa lecture et traduction, bien qu’ils soient limités.

Attentes, désirs et recommandations pour la construction du nouveau programme. Le directeur académique a exprimé sa préoccupation vers la motivation des étudiants face du français. Le cours est devenu une classe qu’ils ne considéraient pas important, en plus, les directifs étaient inquiets car les niveaux d’assistance étaient bas. Pour eux le manque d’assistance était une preuve

de la démotivation des étudiants. Ils désiraient que la proposition soit centrée sur l'apprenant et sa réalité, en outre, qu'elle était fortement liée avec le champ professionnel des élèves.

Analyse du programme d'études de français. Le programme est divisé en (a) objectifs, et compétences, (b) méthodologie, (c) évaluation et (d) concepts à développer. (Voir annexe)

Objectifs et compétences. Le programme formule deux types de buts, les premiers sont les objectifs généraux qui entourent des sujets comme fonder les connaissances de la langue, comme éléments pour leur développement professionnel, montrer l'intérêt sur le sujet enseigné, et apprendre les expressions d'usage quotidien à la cuisine...etc. Les compétences sont des résultats pratiques que les étudiants achèvent tels que lire et interpréter le glossaire de la cuisine et sa terminologie spécifique.

Méthodologie. D'après le programme et le PEI, le programme est fondé sur une stratégie pédagogique qui favorise la recherche et la formation par projets où l'apprentissage autonome et le travail d'équipe dans des environnements réels sont promus où les élèves doivent développer leur propre formation professionnelle et construire ainsi un apprentissage significatif.

Évaluation. Le programme compte avec quatre unités, chacune a une valeur de vingt pour cent (20%) de la note finale et deux examens qui ont une valeur de dix pour cent (10%) chacun. Il faut remarquer que le dix pour cent (10%) de la note des unités, est donné par la productivité des étudiants au cours de projets, en accord au projet institutionnel. En addition, dans cette section le programme présente les règles pour l'amélioration de mauvaises notes.

Concepts à développer pendant le cours. Finalement, dans cette partie du programme, l'institution nous donne les thématiques à développer, le nombre d'heures pour chaque concept et

la date d'application du même. La première partie traite les aspects grammaticaux de la langue et la dernière partie, la plus courte, présente les contenus gastronomiques.

Il est possible de constater qu'en dépit de l'énonciation de la méthodologie par projets dans les documents officiels, l'institution propose des contenus isolés dans le programme qui ne suivent pas la méthodologie par projets.

Nous conseillons de reconsidérer la notion de projet dans la salle de classe. Également nous considérons nécessaire l'isolation de la note de français de celle du cours des projets parce que les deux cours ne sont pas liés l'un à l'autre. En outre, il est nécessaire que l'intensité horaire soit augmentée, dans le but d'atteindre des meilleurs résultats.

Grâce à ces conseils que nous avons mentionnés préalablement, nous proposons de faire des changements de type méthodologique qui sont les seuls que nous pouvons effectuer en tant que chercheurs. Nous respecterons les décisions que les directifs font dans les points référents à la séparation de la note de français et celle du projet et l'augmentation de l'intensité horaire du sujet.

Triangulation et analyse des informations recueillies lors des étapes précédentes.

Grâce à l'analyse précédente nous pouvons conclure que le français est considéré comme langue étrangère dans l'institution et est enseigné seulement pendant la première moitié du cours, avec une intensité de deux heures par semaine. En plus, l'approche est essentiellement grammaticale, selon les documents officiels. Bien que dans l'entretien, le directeur académique a exprimé son désir d'enseigner la langue de manière contextualisée selon les besoins professionnels des étudiants. Ce qui concorde avec les observations de la classe dans lesquelles le maître essaye d'intégrer les termes culinaires à la leçon, cependant, se concentre sur la grammaire pour répondre au contenu spécifique du programme. Puis, la méthodologie par projets annoncée dans le PEI et le

programme de français n'est pas identifiable non seulement dans la salle de classe mais encore dans le programme.

Une autre conclusion que nous avons trouvée c'est le facteur de motivation pour l'apprentissage de la langue. Si bien, d'accord à l'enquête réalisée, les étudiants disent être intéressés à l'apprentissage du français, les observations dans la salle de classe et l'entrevue avec le directeur, nous pouvons constater que le niveau d'intérêt est bas. Bien qu'ils désirent apprendre une nouvelle langue, la méthodologie du cours est démotivante, soit qu'elle soit centrée sur la grammaire soit qu'elle n'ait pas un lien avec leur champ professionnel. En addition, l'école ne dispose pas de leurs propres matériels pour l'enseignement de FLE.

Un autre aspect important qui ressort des données, est que le temps alloué au programme est insuffisant pour les étudiants d'acquérir de meilleures compétences et aptitudes dans la langue. Également, l'importance d'avoir un enseignant porteur des connaissances pas seulement langagiers, mais gastronomiques pour bien comprendre les besoins des élèves a été remarquée. L'institution a les recours technologiques nécessaires pour l'enseignement interactif, néanmoins, ils sont peu utilisés car il est difficile, de pouvoir s'en servir.

Par conséquent, il serait approprié pour cette institution de concevoir un programme d'études centré sur l'apprenant et médié par l'action. Tenant compte des besoins professionnels des élèves. C'est dans ce sens que nous présentons la conception d'un programme de français, la mise en œuvre et l'évaluation d'une des quatre unités thématiques du FOS pour les étudiants du premier semestre à l'école.

Dessin du programme de français à Cocinarte.

Présentation du cours : Grâce à l'impact que la mondialisation a créé dans la société actuelle, faire face aux différents contextes est devenu un besoin pour les professionnels de tous les secteurs économiques. Ainsi, le futur diplômé doit être prêt, non seulement pour faire face aux différentes situations qui permettent le développement de son champ de travail, mais de développer différentes habilités de communication qui peuvent l'aider à être compétent dans un pays étranger par l'apprentissage d'une nouvelle langue.

L'apprentissage du français est très important pour le développement des professionnels de la cuisine, cependant, il faut reconnaître que l'objectif d'un tel apprentissage, ne devrait pas être l'enseignement de compétences globales pour se communiquer dans des situations quotidiennes, comme c'est le cas dans l'apprentissage d'une langue étrangère en général, mais plutôt de fournir l'avenir professionnel du gastronome en lui donnant la chance d'avoir accès aux outils nécessaires pour fonctionner efficacement dans son domaine professionnel, à travers l'apprentissage du français avec des objectifs spécifiques.

Étant le désir d'aider les étudiants à apprendre le français sur objectifs spécifiques, nous avons mis en œuvre un projet fondé sur l'apprentissage par les tâches, ou approche actionnelle, cherchant que les élèves de l'établissement aient accès à une nouvelle langue à travers l'apprentissage significatif. Les tâches sont effectuées près de leur contexte de travail et contribuent à leur développement professionnel et génèrent des compétences linguistiques de base, liées à leurs intérêts et besoins.

Objectifs principaux.

- Développer des compétences de lecture et d'écriture qui permettent de faire face de manière appropriée aux écrits gastronomiques
- Développer des stratégies pour aider l'élève à comprendre des mots, des phrases qu'ils lisent dans des textes gastronomiques.
- Construire des contextes de communication proches de la réalité des étudiants où ils puissent appliquer leurs connaissances de la langue et de la cuisine.
- Promouvoir l'intérêt des élèves pour le perfectionnement du français comme outil de travail.

Objectifs spécifiques.

- Comprendre et présenter de l'information nutritionnelle simple, sur les différents groupes d'aliments.
- Identifier et décrire les ustensiles de cuisine les plus importants.
- Donner des instructions sur l'utilisation et l'emplacement des ustensiles de cuisine les plus importants.
- Écrire des cartes et des menus simples en français.
- Comprendre la structure d'une fiche technique de cuisine.
- Élaborer les spécifications techniques sur la cuisine française.
- Créer des listes de courses et les coûts en français

Méthodologie. La méthodologie choisie pour ce cours est fondée sur la communication et l'approche basée sur les tâches, où nous mettons l'accent sur la création de tâches réelles et des contextes dans lesquels les étudiants se sentent identifiés et motivés pour atteindre un apprentissage significatif.

L'approche actionnelle, est principalement divisée en trois étapes:

Pré-tâche: présentation de la tâche et les différents éléments qui aident à la préparer, comme vidéos, textes et images. À ce stade, tous les éléments pour aider les élèves à reconnaître les éléments qui leur permettent de se préparer à l'achèvement de la tâche, sont utilisés.

Tâche: Réalisation de la tâche significative pour les étudiants, avec la mise en oeuvre de la même en utilisant les éléments familiers de la pré-tâche.

Post-tâche: Reconnaissance des différents éléments linguistiques qui se sont produits lors de l'exécution de la tâche. Amélioration et discussion d'eux si nécessaire.

À son tour, l'approche communicative vise que l'orateur possède les compétences nécessaires (linguistiques, sociolinguistiques, discursives et stratégiques) à interagir pour produire des discours appropriés en fonction de différentes situations de communication.

Contenus.

Durée	Unité	Tâche	Fonction	Grammaire	Lexique	Phonologie
8 heures	Nourriture et nutrition	Faire une présentation sur un aliment et sa valeur nutritionnelle	• Suggérer quels aliments sont appropriés pour la consommation humaine grâce à sa valeur nutritionnelle. • Donner son avis sur les aliments et ses nutriments	• Présent Simple • Articles définis, indéfinis • Pronom contracté • Partitif • Adverbes de quantité. • Impératif.	• Produits laitiers • Fruits et végétaux • Volailles • Boucherie • Fruits de mer • Protéine • Hydrates de carbone • Expressions de quantité	• /oe / • /e/ • /ε/ • /ə/ • /ø/
8 heures	La cuisine et les rôles du chef	Décrire physiquement une cuisine et faire une liste d'outils utilisés dans la cuisine	• Conseiller quelqu'un sur l'emplacement d'ustensiles de la cuisine. • Donner des instructions • Décrire un objet et ses fonctions	• Adjectifs de lieu • Directions • Impératif	• Ustensiles de la cuisine • Ustensiles de la boulangerie • Couteaux	• /u/ • /ou/
8 heures	Cuisiner/Cuire	Faire une fiche technique de préparation.	• Suivre instructions • Demander des éléments de la cuisine • Donner directions sur la préparation d'une recette	• Impératif • Lecture pour les détails. • Lecture pour le sens général	• Produits laitier • Fruits et légumes • Volailles - Liste de verbes culinaires	• /o/ /ɔ/
8 heures	Allons faire les courses.	Faire une liste de courses pour préparer un repas pour le président	• Proposer un menu pour repas pour 8 invités.	• Connecteurs d'ordre	• Rayons d'un supermarché	• Révision

Évaluation. Le procédé mis au point pour chaque unité et ses résultats respectifs seront évalués. Chaque unité a une valeur de 20%, divisé en deux parties, comme suit: 10% sera prélevé sur le développement de l'unité et 10% pour le produit final, car il doit y avoir une évaluation qui rend compte du processus d'apprentissage de chaque étudiant.

Remarque: Le processus de développement de l'unité sera mis en évidence par la remise des différents développements dans chaque unité.

Unité 1.	20%
Unité 2.	20%
Unité 3.	20%
Unité 4.	20%
Assistance:	10%
Participation:	10%

Matériaux. Marqueurs, fiches de lecture, télévision, ordinateur, haut-parleurs, tableau.

Bibliographie

Hatier. (1990). *Bescherelle 1. L'art de conjuguer*. Paris: Hatier.

Maincent-Morel, M. (2002). *La Cuisine de Référence. Techniques et Préparations de Base*
Fiches Techniques de Fabrication. Clichy: Editions BPI

TV5. (s.f.). TV5.ca. Trouvé le 10 d'Octobre de 2012, <http://recettesdechefs.tv5.ca/>

TV5. (s.f.). TV5.ca. Trouvé le 14 d'Octobre de 2012, <http://www.tv5.ca/emissions.html>

Vitoux, J. (s.f.). Canal Académie. Obtenido de <http://www.canalacademie.com/ida162-Peut-on-ecrire-l-histoire-de-la-gastronomie.html>

De ces quatre unités thématiques correspondant aux quatre semestres du cours, la mise en œuvre et l'évaluation de la première unité a été effectué.

Planification des activités, analyse de l'implémentation et évaluation de la première unité du programme. Les descriptions consignées ici, ont été faites dans le journal de champ après la fin des séances de classe. C'est ainsi que nous avons trouvé des données objectives pour le développement de l'unité thématique appliquée dans cette recherche. Cependant, cette étude ne s'occupe pas seulement de décrire et enregistrer ce qui s'est passé dans la salle de classe, mais aussi de recueillir et d'analyser : les événements, nos réactions et impressions sur ce qui s'est passé dans la salle de classe.

Les sessions du cours ont été prévues en fonction des paramètres que nous souhaitons trouver pendant la recherche, en appliquant le FOS pour offrir un contexte réel lié à leur champ professionnel. C'est pour cela que les activités ont été réalisées ayant comme axe principal la contextualisation des étudiants dans des situations gastronomiques quotidiennes de ce qu'ils pourraient trouver au travail. Dans ces situations ils ont eu la nécessité de se communiquer en français.

À continuation nous présenterons une brève description et évaluation des séances de classe, des ressources, des matériaux, des activités, des phénomènes linguistiques, des attitudes. Nous recommandons voir les registres de classe aux annexes pour une description plus détaillée. Pour cette activité d'analyse et d'évaluation qui ont abouti après l'application de chaque classe est

présentée. Afin de faire une description complète nous présenterons l'analyse et l'interprétation de chaque registre après sa narration.

Unité 1.

Classe 1.

Thème: Description d'un groupe alimentaire.

Objectif spécifique: L'étudiant pourra lire des textes simples en français sur les groupes alimentaires pour comprendre sa structure globale.

Description: Le plan était de me présenter et d'introduire la méthodologie du cours, en addition, présenter la première unité, c'est-à-dire, le premier projet. Après, une présentation des groupes alimentaires a été fait avec une image de la pyramide alimentaire pour introduire le nouveau vocabulaire. Enfin, diviser la classe en groupes de trois personnes, chaque groupe devait faire une lecture simple sur deux groupes alimentaires. Finalement, une table ronde servait pour socialiser les notions découvertes dans chaque lecture.

Le groupe a été plus nombreux que prévu, à cause du manque de communication à l'école. Cependant, ils ont été motivés par l'apprentissage de la langue; ils ont exprimé qu'ils sentaient de la peur lorsqu'ils se sont présentés en utilisant le français, en plus, ils ont dit qu'ils considéraient la prononciation comme une des compétences la plus difficile à procurer. Ils sont des jeunes adultes qui ont accomplis les tâches de façon indépendante, ils ont lu le texte assigné à chaque groupe avec enthousiasme et se montraient motivés de comprendre son contenu global. Les activités de la classe ont été effectuées sans inconvénients majeurs selon ce qui était prévu et les étudiants ont montré dans la table ronde de la compréhension sur le sujet et les textes utilisés.

Classe 2.

Thème: Description d'un groupe alimentaire.

Objectif Spécifique : L'étudiant dessinera une présentation sur les groupes alimentaires suivant le modèle donné.

Description : Le plan était de montrer aux élèves un modèle de présentation du produit final du premier projet, à travers la présentation du groupe alimentaire des boissons par un spectacle de marionnettes. Nous avons présenté nos invités spéciaux, Sophie et Jean Paul, deux marionnettes qui ont joué une pièce de théâtre. Dans la pièce Sophie a demandé à Jean Paul s'il avait soif, il a dit oui et a demandé ce que la classe lui recommanderait de prendre. Il a présenté les choix, premièrement de l'eau et ses caractéristiques, puis de la boisson gazeuse, du lait ou du vin. Après avoir écouté, les étudiants lui ont recommandé de prendre de la boisson gazeuse. Alors, Sophie a demandé s'il était bon pour la santé d'un enfant en parlant français tout le temps, les élèves ont répondu que non, que c'était mieux de boire du lait, pourtant, le lait n'était pas bon pour le soif alors ils ont conclu qu'il était préférable de prendre de l'eau. Les marionnettes ont remercié et dit au revoir.

Puis les modèles pour l'exposé sont pris de la présentation faite par nous, les étudiants devaient présenter trois aliments insignes des groupes assignés et présenter leurs caractéristiques. Enfin les étudiants se sont réunis et ont commencé la conception de la présentation finale.

Les étudiants ont été réceptifs à la tâche de l'unité, également ils ont répondu positivement au spectacle de marionnettes, en posant constamment des questions et en montrant de la compression par leur expression corporelle, par exemple en acquiesçant. Au moment de faire le plan pour la rédaction des phrases de présentation, ils ont eu quelques problèmes avec l'usage du

singulier et du pluriel, aspect qui serait traité grammaticalement pendant la dernière séance de l'unité. Pourtant, leur confusion n'était pas surprenante parce que c'était la première fois qu'ils avaient eu contacts avec les structures utilisées. Cependant, après quelques corrections et des explications simples, ils ont utilisé correctement les structures de la classe.

Le nombre d'étudiants a affecté le développement de la classe, car nous avons dû former des groupes plus grands pour la présentation, pourtant, les élèves encourageaient leurs copains, ils ont été respectueux tout le temps avec le maître et leurs camarades bonifiant le travail coopératif.

Classe 3.

Thème: Description d'un groupe alimentaire.

Objectif Spécifique : L'étudiant décrira un groupe alimentaire en utilisant les structures *C'est* et *Ce sont*, en plus, il qualifiera les présentations de ses copains dans une échèle d'un à dix

Nous leur avons expliqué que nous allons voir une vidéo avant de faire les présentations. Nous avons montré la vidéo de Danse avec Les étoiles et les étudiants faisaient attention sans comprendre pleinement la raison pour la voir. Quand la vidéo est finie, nous leur avons demandé pourquoi ils pensaient que nous étions motivés pour présenter la vidéo. Nous leur avons expliqué que nous allons qualifier les présentations des copains de la même façon.

Après l'activité nous avons commencé avec les présentations des étudiants. Le premier groupe a présenté une vidéo en imitant un journal télévisé gastronomique. Les étudiants sont allés au supermarché et se sont enregistrés en décrivant des différents aliments suivant les instructions données. Le deuxième groupe a présenté une vidéo aussi, sa présentation a été sur les viandes et les haricots, le groupe a utilisé les structures données avec quelques erreurs mineures. Finalement, le troisième groupe a fait son présentation dans la salle de classe et y a apporté des aliments. Ils

ont utilisé principalement les structures attendues, mais également ils ont cherché des structures plus complexes qui étaient plus difficiles à utiliser pour eux.

L'atmosphère de la classe était pleine de motivation, bien que les étudiants soient nerveux, ils cherchaient à faire leur présentation, car il était évident qu'ils ont fait des efforts pour livrer un bon produit. Dans la salle de classe, il y a de la camaraderie et du travail en équipe, ils essayaient de se motiver les uns les autres pendant la présentation de leurs tâches. De plus, le groupe qui a fait sa présentation personnellement dans la salle de classe a reçu le soutien de ses collègues. Quand ils ont oublié ce qu'ils voulaient dire, leurs pairs leur ont encouragés les ont donné des conseils et leur ont dit d'essayer à nouveau. Les résultats ont été positifs, cependant, il a été observé que certaines expressions utilisées dans les présentations ont été traduites avec le traducteur de google.

Le groupe a deux nouveaux étudiants, les directifs de l'école nous ont indiqué de leur donner un travail de récupération, Nous avons parlé avec et nous avons pris la décision de leur permettre faire leur présentation la prochaine séance.

Classe 4.

Thème: Description d'un groupe alimentaire.

Objectif Spécifique : L'étudiant fera des exercices grammaticaux sur le partitif

Les étudiants étaient dans la salle quand nous sommes arrivés, un des nouveaux étudiants m'a demandé de lui permettre de faire sa présentation, mais, un autre étudiant ne l'avait pas fait. L'élève a parlé des boissons, suivant les paramètres donnés et a rempli la tâche malgré le peu de temps qu'il avait eu pour la faire.

Ensuite, nous avons écrit en français sur le tableau les noms de divers aliments que les élèves avaient appris pendant leurs présentations. Guidé par nous, ils ont voté pour décider si les mots écrits étaient masculins ou féminins. A la fin de la votation, nous avons demandé à un élève de chercher dans un dictionnaire en ligne si le mot lait était féminin ou masculin. L'étudiant a recherché sur l'internet avec ses copains, pourtant, il n'a pas pu trouver la marque du genre dans le dictionnaire. Donc nous leur avons montré qu'au début du mot « Lait » il y avait une lettre M indiquant que le mot était masculin.

Nous avons donné des copies avec l'utilisation du pluriel masculin et féminin. De plus, nous avons présenté le partitif et son fonctionnement, ceci nous l'avons expliqué en espagnol. Les étudiants ont montré de la confusion et ont dû trouver des différents exemples pour bien comprendre la thématique. Nous allions commencer le développement des exercices dans le guide, quand la propriétaire de l'établissement est arrivée et nous a demandé de lui donner la permission de parler aux élèves. Elle leur a expliqué que les inconvénients résultant du manque d'un deuxième groupe d'études seraient résolus car son mari était rentré en Colombie après son voyage en France. Elle a discuté avec les élèves les changements à faire pour améliorer leur expérience d'apprentissage. Étant fini la discussion, elle est sortie de la salle de classe, pourtant, le temps assigné au cours était déjà fini. Le dossier sur les articles et le partitif a dû être assigné comme devoir.

Les deux nouveaux étudiants ont exprimé un certain inconfort en classe sur des sujets enseignés, l'étudiant qui a fait la présentation s'est accouplé au groupe rapidement, d'autre part, le deuxième élève qui était diplômé de l'école française, ne se sentait pas suffisamment motivé car il trouvait les sujets de la classe élémentaires, dû à son niveau de français, c'est pour cela qu'il n'a pas montré de l'intérêt pour la thématique développée.

L'arrivée de la directrice de l'école a été une grande distraction et a retardé le développement de la classe, les étudiants étaient impatients de l'écouter, en plus, le fait de parler des difficultés eues à l'institution leur a fait sentir inconfortables.

Toute la classe s'est bien passée et la plupart des objectifs ont été atteints. Les élèves ont montré des progrès, malgré le court temps de classe et se sont motivés par la méthodologie.

Conclusions et Recommandations

Grâce au processus d'analyse des besoins, de dessin du programme et de l'application et évaluation de la première unité du cours, nous avons trouvé les conclusions et recommandations suivantes :

1. L'apprentissage du français doit être toujours contextualisé, surtout, quand les apprenants ont des objectifs spécifiques à atteindre avec la langue. Les situations de communication doivent devenir réelles pour que l'apprentissage devienne aussi significatif pour eux. C'est pour cela que nous recommandons de mettre en œuvre une approche médiée par l'action, car elle se centre sur l'apprenant, elle crée des tâches réelles, qui sont étroitement liées aux fins du travail des apprenants.

2. La motivation des élèves est directement liée à l'utilité qu'ils peuvent obtenir du cours, c'est-à-dire, pour que les étudiants développent le désir pour l'apprentissage de la langue, le cours doit être fonctionnel, centré sur eux et leurs besoins communicatifs et du travail. Pour ces raisons nous conseillons de continuer avec l'enseignement à travers le FOS. Sans négliger la grammaire, mais en prenant les aspects les plus importants pour les étudiants, afin de les approfondir d'une manière contextualisée.

3. L'intensité horaire n'a pas été suffisante pour développer les compétences désirées par les directifs et les étudiants, car le temps entre les séances de la classe était tellement long que les étudiants ne se souvenaient pas de tout ce qu'ils avaient travaillé précédemment. Nous conseillons d'offrir le cours au moins 2 fois par semaine avec des séances de deux heures ou de faire un programme qui envisage l'enseignement du français au deuxième semestre.

4. Le matériel trouvé à l'institution n'a pas été suffisant pour enrichir le cours, ni pour motiver les apprenants à travailler de manière indépendante à l'école. Nous considérons que l'acquisition de matériaux audiovisuels de textes gastronomiques et éducatifs en français aiderait les étudiants à obtenir le niveau désiré.

5. L'investigation-action est fondamentale pour le professeur qui veut améliorer et offrir aux étudiants une méthodologie interactive, significative, indépendante et centrée sur leurs besoins.

En fin de compte, on peut conclure que la proposition a attiré les élèves, car elle a été fondée sur leurs intérêts académiques, en plus, l'approche actionnelle leur a démontré qu'ils sont capables de réaliser des tâches gastronomique et langagières au même temps. Que le cours de français ne s'éloignait pas de leur métier, mais que c'est un outil pour être compétent dans le monde globalisé.

Ils ont aperçu le besoin de se communiquer et faire de leur mieux pour y parvenir. En outre l'aspect culturel est important dans le cadre de leurs connaissances générales et fait les élèves plus proches de la langue. En conclusion, la proposition a donné de bons résultats et elle donne compte du processus d'apprentissage du français des étudiants et de comment la motivation, la centration sur l'apprenant et le niveau d'acquisition de la langue sont étroitement liés.

Liste de Références

- Agostinho Neto Luanda-Angola, M. A. (2013). Concevoir Un Programme De Français Sur Objectifs Spécifiques. Difficultés Théoriques Et Pratiques: Le Cas De La Faculté D'économie De L'université Agostinho Neto. Nice: Université De Nice Sophia-Antipolis 2.
- Bernasconi De Gebauer, M. C. (2002). *Quel Français Pour La Gastronomie?* Points De Rencontre.
- Binion, J. (2002). *Enfin Un « Cours De Didactique Du Français Langue Etrangère Et Seconde» ... Et Qui Fait Le Poids !* Belgique: Université Catholique De Leuven.
- Bosch, A. (2009). De L'(Im)Mortalité Des Méthodes D'enseignement Des Langues. Recinto Del Río Piedras: Universidad De Puerto Rico.
- Bourguignon, C. (S.D.). *De L'approche Communicative A L'« Approche Communic-Actionnelle » : Une Rupture Epistémologique En Didactique Des Langues-Cultures*. Rouen: Academie De Rouen.
- Cadre Européen Commun De Référence Pour Les Langues: Apprendre, Enseigner, Évaluer*. (2001). Strasbourg: Unité Des Politiques Linguistiques.
- Cadre Théorique Curriculum De La Formation Générale De Base*. (2005). Ministère De l'Éducation, Du Loisir Et Du Sport.
- Carton, F. (2008). Des Langues De Spécialité Au Français A Objectif Spécifique. In O. S. Bertrand, *Le Français De Spécialité: Enjeux Culturels Et Linguistiques*. (Pp. 39-47). Éditions De L'école Polytechnique.

- Carvajal, M. (2010). *Propuesta Curricular Para La Enseñanza Del Francés Como Lengua Extranjera En El Colegio Bilingüe Lauretta Bender*. Cali: Universidad Del Valle.
- Cazabon, B. (1997). L'enseignement En Français Langue Maternelle En Situations De Minorité. *Revue De Sciences De L'éducation*, 23(3), 483-508.
- Ceballos, C., Conde, C., G. D., & Luis, R. (2012). *Currículo Transversal Para El Aprendizaje Del Francés En La Escuela De Aviación EMAVI*. Cali: Universidad Santiago De Cali.
- Colin, A. (1904). Enseignement De La Langue Allemande, Première Année, Livre Du Maître. V.
- Cuq, J.-P., & Gruca, I. (2002). *Cours De Didactique Du Français Langue Etrangère Et Seconde*. Grenoble: Presses Universitaires De Grenoble.
- Noriyuki, J. (2009). La Décontextualisation D'une Méthode De Langues Et Ses Avatars• La Méthode Gouin Importée A Taiwan Sous La Domination Coloniale Japonaise Pour La Diffusion Du Japonais. *Le Français Dans Le Monde*, 107-115.
- Puren, C. (1988). *Histoire Des Méthodologies De L'enseignement Des Langues*. Paris: Nathan-CLE International.
- Puren, C. (2013). *La Pédagogie De Projet Dans La Mise En Œuvre De La Perspective Actionnelle « (Se) Former A La Pédagogie De Projet »*. Dossier De Travail.
- Puren, C. (S.D.). *Méthodologie De La Recherche En Didactique Des Langues-Cultures*.
- Qotb, H. (2008). *Vers Une Didactique Du Français Sur Objectifs Spécifiques Médié Par Internet*. Montpellier: Université Montpellier III- Paul Valéry.
- Rodríguez, A. (S.D.). *L'évolution Des Méthodologies Dans L'enseignement Du Français Langue Etrangère Depuis La Méthodologie Traditionnelle Jusqu'à Nos Jours*.

Vygotski, L. (1997). Pensée Et Langage. Paris: La Dispute.

Annexes.

Annexe 1. Enquête Pour les Apprenants

Esta encuesta tiene el propósito de recoger las percepciones personales de los estudiantes de la carrera Chef Técnico Laboral y Administrador de Eventos, sobre los cursos de francés dictados en la Escuela Superior de gastronomía Cocinarte. La información aquí recolectada será confidencial, por lo mismo usted no deberá escribir su nombre en la misma. Muchas gracias por su colaboración.

Edad:

Semestre:

Fecha:

1 ¿Habla algún idioma además del español?

-Si

-No

-¿Cuál? _____

2 ¿Le gusta aprender francés?

-Si

-No

3 ¿Considera importante para su formación profesional el aprendizaje del francés?

-Si

-No

4 ¿Está satisfecho con el curso de francés ofrecido por la institución?

-Si

-No

-Por qué

5 Le gustaría aprender francés para:

-Comunicarse con otras personas

-Aprender nuevos términos gastronómicos

-Futuros viajes al extranjero

-Tener mejores oportunidades a nivel profesional

-Becas e intercambios

-Otros. _____

6 ¿Le gustaría aprender francés desde una perspectiva?

-Gastronómica

-General

7 ¿Qué le gustaría aprender en un curso de francés?

-Gramática

-Vocabulario

-Pronunciación

Annexe 2. Entretien au Coordinateur Académique

¿Cuál es el cargo en el que usted se encuentra actualmente en Cocinarte?

Yo soy el Coordinador Académico de la escuela.

¿Cuánto tiempo hace que se desempeña en este cargo?

Hace unos 5 años aproximadamente.

¿Cuál es su experiencia profesional?

Yo he trabajado con el Sena de Bogotá, en esa institución laboré por 15 años aproximadamente, en el sector de restauración, inicialmente como profesor, di algunos cursos de francés y cocina, posteriormente fui nombrado coordinador del programa académico.

¿Por qué la institución contempla el francés como lengua extranjera en su PEI?

El francés es la lengua de la gastronomía. Las raíces de la cocina vienen de Francia, es por eso que gran parte del argot gastronómico es en francés.

¿Cuál ha sido el impacto que ha tenido la implementación de este idioma en el colegio?

Ha sido de gran acogida por parte de los estudiantes y padres de familia, no hubo en ningún momento críticas, sino al contrario, tanto los antiguos como los nuevos siempre nos solicitan que si se va a intensificar el tiempo en que se va a dar esta área.

¿Se ha pensado en ampliar el horario?

Es una posibilidad que se tiene en estos momentos, tenemos que revisar todo lo que es la carga académica de cada grado, porque pues tenemos otro idioma como es el inglés y la intensificación en determinadas áreas, pero es algo que estamos contemplando para poderlo tener a corto plazo.

8. ¿Cuáles son los objetivos que se esperan lograr con el grupo piloto de este proyecto?

Que este grupo pueda comunicarse en francés fácilmente, que se pueda desenvolver en un medio como puede ser el país extranjero, que pueda establecer una normatividad respecto a adquirir otra... un segundo idioma, y que mejor que el francés.

Annexe 3 Registres d'observation première étape

Registre #1.
Plan
El plan consistía en presentarse cómo profesora de francés y así dar a los estudiantes un pequeño modelo para que ellos también se presentaran. Luego se presentarán un grupo de palabras en francés, mayormente relacionadas con la gastronomía, se darán sus definiciones con flashcards, dibujos en el tablero y mímica. Estas palabras serán grupos de pares mínimos para presentar los acentos y su pronunciación. Luego de que hayan quedado claros, se realizará un concurso, en el que los estudiantes divididos en dos equipos deberán hacer dos filas se les dirá

una palabra en francés ellos deberán sentarse en la silla que corresponde al acento que lleva esta palabra.
Descripción
La clase se inició a las 10:15 am, Los estudiantes entraron al salón con la docente y se sentaron, se miraban nerviosamente, La profesora los saluda en francés les dice su nombre y mira atentamente a los estudiantes para verificar su comprensión, Luego mira a uno de ellos sentado en la primera fila y le pregunta: Comment vous vous appelez? El estudiante la mira en silencio, la profesora dice: Je m'appelle y dice su nombre, luego vuelve a preguntar: Comment-vous vous appelez? El estudiante responde en voz baja je? Ah? La profesora lo guía m'appelle... el repite la frase y la completa con su nombre la profesora lo felicita, sonrío y le dice en español, ¿Ves que no es tan difícil? Los estudiantes ríen y la tensión disminuye. La profesora continúa con la actividad ayudando a todos los estudiantes a presentarse, los últimos pudieron hacerlo solos con algunos errores de pronunciación. Al finalizar la profesora los felicita a todos, el ambiente se tranquiliza y la clase continúa, ella los felicita en francés y le dice que hay que ser muy cuidadosos en la pronunciación, algunos estudiantes tratan de traducir algunas palabras, pero se pierden en la traducción, ella en español les repite la información y continúa. "il est très important de bien prononcer les mots pour éviter des accidents terribles" entonces dibujó un pescado en el tablero y un frasco de veneno, les pesentó los pares mínimos poisson y poison, continuó así luego con las palabras pâte, pâté, cuillère, cuillerée, sel, salé, sucre, sucré entre otros. Después de haber presentado varios casos y verificado la comprensión por medio de preguntas sencillas, la profesora continuó con un ejercicio para verificar la comprensión de los

estudiantes, los dividió en dos equipos, cada grupo se formó en fila, frente a ellos habían sillas con los acentos grave, agudo, circunflejo y una silla sin acento. La profesora decía una palabra de las que los estudiante conocían, al escuchar la palabra ellos corrían a sentarse en el lugar en el que se encontraba el acento de la palabra.

Hubo una clara diferencia entre los dos equipo así que, ella decidió modificar los equipos para que los estudiantes que habían comprendido mejor ayudaran a aquellos que habían tenido dificultades.

Finalmente, luego de la actividad la profesora les preguntó si habían quedado claros los conceptos explicados, un estudiante preguntó si todas las clases iban a ser en francés, la profesora, les explicó que iba a utilizar ambos idiomas, principalmente el francés para que fueran agudizando su oído, después de responder a esa pregunta la profesora se despidió ya que no habían más preguntas. Con esto concluyó la clase.

Reflexión

El grupo se componía de 10 estudiantes desde 17 hasta 26 años aproximadamente, Se mostraron temerosos al inicio de la clase, sin embargo poco a poco fueron sintiéndose más cómodos en la misma, las interacciones de los estudiantes se daban en español, a excepción de la presentación que hicieron de sí mismos que fue realizada en francés siguiendo el modelo dado por la profesora.

Los estudiantes en la primera parte de la lección participan poco, tiene poco espacio para expresarse, hacer preguntas eventualmente, pero, a pesar de que en clase la docente intentara utilizar vocabulario de la cocina, los estudiantes no mostraban mayor interés. Comprenden el

tema expuesto, sin embargo el tiempo asignado no es suficiente para un aprendizaje profundo, por otra parte, en la segunda actividad de la sesión, los estudiantes estuvieron involucrados más directamente en el concurso, mostraban satisfacción al acertar en las preguntas, se veían motivados y alegres, incluso el grupo que iba perdiendo, mostraba interés en mejorar y ganar la competencia.

El cambio de grupos realizado benefició el trabajo en equipo, ya que los integrantes que llevaban la delantera, ayudaron a aquellos que no se sentían tan cómodos en la realización de la actividad.

Registre #2
Plan
El plan consistía en hacer un breve repaso del vocabulario de la clase anterior, presentar el abecedario con una canción, se practica en clase y luego de que haya quedado clara se jugará ahorcado por equipos con el vocabulario de la clase anterior
Descripción
La clase se inició a las 10:13 am, Los estudiantes se encontraban en el salón cuando la docente llegó. La profesora los saluda en francés y les explica cómo escribir la fecha, les aclara que cada clase un estudiante diferente deberá escribirla en el tablero y hace aclaraciones en español. Los estudiantes se muestran receptivos. Luego la profesora les pregunta por lo visto la semana anterior en clase, los estudiantes guardan silencio y ella dice sonriendo en español “Por lo menos algo debió haber quedado ¿No?” los estudiantes sonríen y contestan que sí, poco a

poco van hablando del vocabulario conocido y de cómo diferenciar algunas palabras de las presentadas la semana anterior.

La profesora les dice que van a descubrir el tema de esta clase con una canción, y que la disculpen si les parece que el estilo es muy pesado, pone el video de la canción infantil del abecedario y los estudiantes se ríen. Algunos indicaban que esperaban escuchar un rock o un tema pesado. La profesora contesta diciendo “ahh entonces ¿les parece fácil?” y la vuelve a poner, los estudiantes responden que no les parece tan sencilla, se ven tranquilos. La tercera vez los invita a cantar la canción juntos, los estudiantes se animan y cantan en voz muy baja. La profesora les dice “plus fort” y baja el volumen de la grabación.

Después de practicar varias veces los estudiantes logran cantar la canción juntos, luego, la profesora divide al grupo en tres equipos, cada grupo debe escoger una palabra del vocabulario de la clase para jugar ahorcado, la profesora lo explica con gestos, y hace un breve ejemplo con la palabra fraise. El equipo que adivinó la palabra dada por la docente, fue el primero en salir al tablero. Los estudiantes se mostraban dubitativos y verificaban cada letra dictada por sus compañeros haciendo contacto visual con la docente. Los demás compañeros cantaban fragmentos de la canción para recordar el nombre de algunas letras.

Luego de haber realizado el ejercicio varias veces, los estudiantes ya se sentían más cómodos y necesitaban menos el apoyo de la profesora. Ella le dio de premio al equipo ganador una chocolatina a cada uno de los integrantes.

Reflexión
La clase transcurrió como era esperado, fueron nueve estudiantes en total. Ellos se muestran receptivos al aprendizaje de la lengua extranjera y realizaron las actividades con agrado. En esta clase no se introdujo nada nuevo sobre gastronomía, sino que se retomó lo enseñado en la clase anterior. La profesora utiliza el humor para romper con la ansiedad que pueda generar la introducción de un tema nuevo en los estudiantes, hace code-switching constantemente. Los objetivos planteados para la clase fueron alcanzados, los estudiantes realizaron las actividades con agrado, aprendieron las letras el alfabeto y trabajan con más seguridad con el vocabulario que les es familiar. El trabajo en equipo beneficia el desarrollo de la clase, sin embargo, los estudiantes que se sentían más cómodos tomaban la vocería de su grupo, generando que algunas veces los estudiantes de su grupo no participaran tanto, en situaciones, la maestra podría intervenir más favoreciendo la participación de los estudiantes más tímidos

Registre #3
Plan
El plan consistía en presentar el género de las palabras. Inicialmente se presentarán palabras nuevas jugando ahorcado y practicando el alfabeto. Luego se le preguntará a los estudiantes por qué se ponen las palabras le, la y les antes de las palabras vistas. Se hará una

tabla en la que se presenta el uso de los artículos definidos. Se entregará un guía para la realización de ejercicios prácticos para comprender bien el tema.

Descripción

La clase se inició a las 10:16 am, Los estudiantes se encontraban en el salón cuando la docente llegó. La profesora saluda e inicia con la rutina de clase, llamando a un estudiante al tablero para escribir la fecha, hay un voluntario que le escribe mirando a sus compañeros que lo ayudan.

La maestra inicia el juego de ahorcado, los estudiantes obtienen puntos de acuerdo a las palabras que han descubierto, la profesora escribe la puntuación en la esquina superior derecha del tablero. Al finalizar la actividad les regala un sticker de carita feliz a los tres estudiantes que obtuvieron resultados superiores. Los estudiantes se muestran felices al recibir la recompensa, uno de ellos dice que no recibía un sticker desde que estaba en el jardín de niños y que le gustaban mucho, los estudiantes que no ganaron piden a la profesora que les regale uno, ella se ve sorprendida por el impacto que causaron las caritas felices en el grupo y promete regalar una carita feliz a cada estudiante al finalizar la clase si todos participan activamente.

La clase continúa cuando la profesora escribe en el tablero una lista de las palabras encontradas en el ahorcado, utilizando el artículo definido que correspondía a las palabras, les pregunta a los estudiantes qué creían que esas palabras podrían significar. Hubo silencio, luego de motivarlos y recordarles las caritas felices los estudiantes dijeron, a manera de pregunta, ¿el, la? La profesora afirma que tiene razón y le da una carita feliz al estudiante. Al grupo le causó curiosidad que la palabra “lait” fuera masculina, ya que en español es femenina, lo que les

impactó, causándole dificultades para entender, la profesora explicó que no debían preocuparse debido a que muchas palabras del francés no iban a coincidir con el género que tenían en español.

Luego la profesora dibujó una tabla en tablero con el artículo, siendo femenino, masculino, singular o plural.

Finalmente, la docente les entregó unas copias a los estudiantes para que practicasen el tema visto y realizaran preguntas de ser necesario, así transcurrió la clase, acordaron revisar como grupo las guías durante la clase siguiente.

La profesora les entregó los stickers prometidos, dio por concluida la clase y se despidió.

Reflexión

La clase transcurrió sin mayores inconvenientes, al iniciar la misma los estudiantes se mostraban motivados sin embargo en tanto que la clase se fue centrando en la gramática el nivel de participación y motivación disminuyó dramáticamente.

La lección se centró en el maestro y no en los estudiantes, las necesidades de los mismos no fueron alcanzadas. Los premios parecen motivar a los estudiantes, sin embargo, esta motivación puede ser pasajera cuando se tratan temas gramaticales más complejos y apartados de sus necesidades profesionales.

El nivel de las guías entregadas era adecuado para el grupo, pero se habrían podido dejar de tarea e invertir mejor el tiempo en clase

Annexe 4. Programme de français

Programme de français institutionnel.

<i>Módulo de formación</i>	<i>Idiomas aplicados</i>	
<i>Unidad de aprendizaje</i>	<i>Idioma francés</i>	
<i>Duración máxima</i>	<i>48 horas</i>	
	<i>Acompañamiento directo</i>	<i>24 horas</i>
	<i>Trabajo Práctico</i>	<i>24 horas</i>

1. Competencias a desarrollar	
Competencia: Comprender textos en idioma extranjero (francés) de acuerdo con la especialidad y técnicas requeridas	Elemento de competencia: - Identificar estructuras básicas gramaticales de la lengua francesa, aplicado en el sector turístico y gastronómico - Identificar vocabulario técnico aplicado en el sector turístico y gastronómico
2. Resultados de aprendizaje	
- Aplicar los términos de cocina en el campo profesional. - Interpretar tiempos verbales correctamente de acuerdo con los principios gramaticales, aplicados en el sector turístico y gastronómico. - Traducir sin dificultad los códigos técnicos de la profesión del cocinero. - Elaborar cartas y menús correctamente con la terminología técnica. - Reconocer el vocabulario técnico eficientemente para ser empleado en el servicio.	
3. Desarrollar competencias	
3.1 Competencias en el ámbito del conocimiento (saber)	
- Idioma Francés: leer, escribir y manejar vocabulario correctamente. Aplicado al sector gastronómico y turístico - Vocabulario técnico: Traducir e interpretar. Aplicado en el sector turístico y gastronómico.	
3.2 Competencias procedimentales (saber hacer)	
- Utilizar adecuadamente la fonética, requerida para hablar, escuchar y leer comprensivamente textos en el idioma francés. - Escribir correctamente textos, instructivos, informativos y descriptivos, utilizando las reglas que regulan el idioma francés.	

▪ <i>Adquirir y manejar adecuadamente el vocabulario técnico del área de desempeño laboral.</i> ▪ <i>Comunicar mensajes en el idioma francés.</i>
1.3 Competencias actitudinales (saber ser)
▪ <i>Adquirir y manejar adecuadamente el vocabulario técnico del área de desempeño laboral.</i> ▪ <i>Realizar actividades en el tiempo programado.</i> ▪ <i>Utilizar las nuevas tecnologías de la información y la comunicación para el procesamiento de la información.</i>
2. Criterios de evaluación
▪ <i>Interpreta textos y elabora mapas conceptuales.</i> ▪ <i>Organiza y participa en grupos de trabajo.</i> ▪ <i>Ejecuta actividades de interpretación del idioma extranjero eficientemente.</i>
3. Docente, facilitador, técnico o instructor
▪ <i>Licenciado en lengua francesa.</i> ▪ <i>Conocimiento del sector turístico y gastronómico</i> ▪ <i>Preparación académica para la enseñanza del idioma francés.</i> ▪ <i>Conocimiento de las estructuras gramaticales del idioma francés.</i> ▪ <i>Dominio excelente del idioma extranjero.</i>



Santiago de Cali, 01 de Agosto del 2012

La información aquí suministrada tiene como objetivo dar a conocer al estudiante las pautas académicas generales y específicas por asignatura, que se desarrollaran en los espacios formativos durante este periodo:

PERIODO 2012-B	SEM I	Asignatura	IDIOMAS (FRANCÉS)			Intensidad horaria semanal	2
DOCENTE	EVELYN BELTRAN	Horario	MIÉRCOLES 8:00/945	Lugar de ejecución	AULA I SEDE A		

OBJETIVOS GENERALES	- Fundamentar los conocimientos teóricos del idioma francés para el aprendizaje de vocabulario técnico. - Promover en el estudiante el interés por perfeccionar el francés como herramienta de trabajo. - Aprender términos y expresiones propias de la cocina. - Elaborar fichas con palabras francesas de uso corriente en el ámbito laboral.
OBJETIVOS TERMINALES	- Interpretar correctamente el glosario de la terminología técnica de la cocina. - Leer correctamente las expresiones y la terminología gastronómica.
COMPETENCIA	Comprender textos en idioma extranjero (francés) de acuerdo con la especialidad y técnicas requeridas.
ELEMENTOS DE COMPETENCIA	- Identificar estructuras básicas gramaticales de la lengua francesa, aplicado en el sector turístico y gastronómico. - Identificar vocabulario técnico aplicado en el sector turístico y gastronómico.
METODOLOGÍA	El enfoque: en concordancia con la misión de la institución el aprendizaje de los temas de esta asignatura será el resultado del proceso de construcción de investigación adelantado por el estudiante en cuanto a los contenidos, y guiado por el profesor. Parte fundamental de este proceso es el aprovechamiento del estudio previo hecho por los estudiantes, como elemento generador de preguntas, discusiones y conclusiones. Las actividades del estudiante: para el logro de los objetivos de aprendizaje el estudiante debe desarrollar con total responsabilidad un conjunto de actividades antes, durante y después de clases, así: Antes de clase: realizar las actividades indicadas por el profesor para la preparación del tema, hacer explícitas las dudas e inquietudes que les surjan como resultado de este proceso. Preparar las preguntas que formulara durante la clase de presentación del tema. Durante la clase: participar activamente en las discusiones que se

	sesión, en caso de que el estudiante falte, la nota mínima que el docente debe calificar es 0.0 y se debe reflejar en la nota de la evaluación promediada durante las semanas equivalentes al corte de notas. El resultado de las actividades de corte equivale a la sumatoria de notas dividido por la cantidad de evaluaciones realizadas en ese periodo, lo que me arroja el promedio ponderado de la nota, luego se divide por el numero de clases asignadas para ese corte y se multiplica por el numero de clases asistidas por el estudiante, obteniendo así la nota de actividades. Para tener en cuenta: Las actividades que se encuentran en los libros hacen parte de la calificación en los 4 cortes. <u>Factores de evaluación</u> La nota de los factores de evaluación corresponde a la valoración designada por el docente de acuerdo al desarrollo del estudiante durante ese corte. <u>Recuperaciones</u> Las inasistencias pueden ser recuperables siempre y cuando el estudiante presente excusa médica certificada y/o un documento válido que garantice la ausencia en el horario establecido y regirse al siguiente conducto regular: ❖ Presentar la excusa a la secretaria académica para el visto bueno con aprobación para la recuperación y el correspondiente pago. El estudiante deberá dirigirse al docente indicado de la asignatura a la que faltó, entregar la fotocopia de la excusa autorizada y el recibo de la cancelación para la recuperación. Nota: Se debe tener presente que las recuperaciones se ejecutaran antes del tiempo de corte, de lo contrario la inasistencia será tomada en cuenta en la sumatoria de las actividades y no podrá ser recuperada después. <u>Parciales</u> Los parciales se realizaran en el segundo y cuarto corte y tendrán un valor del 10% cada uno, los cuales podrán ser: Teóricos: Orales o escritos, cualquiera de los dos que sean, deberán estar evidenciados mediante un registro firmado por el docente evaluador. Teóricos y Prácticos: Se sumaran las dos notas y se obtendrá una sola calificación donde ambas estarán soportadas en físico y debidamente firmadas por el docente. NOTA IMPORTANTE Si se realiza una visita técnica que interrumpa el horario programado, inmediatamente la clase se ejecutara el sábado correspondiente a la
--	--



	misma semana.
BIBLIOGRAFÍA	Larousse gastronomique Reperptoire de la cuisine La cuisine du marche-Bocuse Travaux pratiques de cuisine

Sesión	Tema	Semana	Fecha
ULA 1	LOS ACENTOS		
1	Los acentos	1	8 agosto
ULA 2	EL MANEJO DE CONSONANTES		
2	Las consonantes	2	15 agosto
ULA 3	GÉNEROS Y ARTÍCULOS		
3	Genero	3	22 agosto
4	Artículos definidos e indefinidos	4	29 agosto
5	Los artículos	5	5 septiembre
ULA 4	LOS SUSTANTIVOS Y NUMEROS		
6	Los sustantivos	6	12 septiembre
		Parcial	19 septiembre
ULA 6	LOS ADJETIVOS		
7	Los números	7	26 septiembre
8	Adjetivos posesivos	8	3 octubre
9	Adjetivos demostrativos	9	17 octubre
ULA 7	TRABAJOS PRÁCTICOS DE COCINA		
10	Las salsas	10	24 octubre
11	Los huevos y las sopas	11	31 octubre
12 y 13	Los pescados Los mariscos	12	7 noviembre
14	Las carnes y carnes especiales	13	14 noviembre
15	Las legumbres y postres	14	21 noviembre
		Parcial	28 noviembre

Firma	Firma	Firma
DOCENTE	SECRETARIA ACADÉMICA	REP. DE GRUPO (Sem anterior)

Annexe 5. Nouveau Programme



Escuela Superior de Gastronomía Cocinarte Curso: Francés

Módulo: Idiomas Aplicados Jóvenes y adultos: Nivel A1

Introducción.

Gracias al impacto que ha creado la globalización en la sociedad actual, es necesario que los profesionales de diferentes áreas estén capacitados para enfrentarse a los diferentes contextos que esta apertura genera. Así, el futuro profesional debe encontrarse listo no solo para enfrentar los diferentes escenarios en los que pueda desarrollar su carrera, sino también, para desarrollar las diferentes competencias comunicativas que puedan ser necesarias para el avance de su carrera en un país extranjero a través del aprendizaje de una nueva lengua.

El aprendizaje del francés es muy importante para el desarrollo de los gastrónomos en la sociedad globalizada, sin embargo, debe ser reconocido que, el objetivo de dicho aprendizaje no debería ser brindarle al estudiante competencias globales que le permitan comunicarse en situaciones generales, como se realiza en el aprendizaje de una lengua extranjera, sino más bien, brindarle al futuro profesional en gastronomía la oportunidad de poseer las herramientas para desenvolverse eficazmente en su dominio profesional, a través del aprendizaje del francés con objetivos específicos.

Siendo el deseo de ayudar al aprendizaje del francés con objetivos específicos, Cocinarte propone implementar un curso fundamentado en el aprendizaje a través de tareas, o *approche actionnelle*, buscando que los estudiantes de la institución tengan acceso a un nuevo idioma mediante un enfoque significativo, en el que se realicen tareas cercanas a su contexto laboral y que sean relevantes para su desarrollo profesional; generando conocimientos de lengua básicos relacionados con sus intereses y necesidades.

Objetivos Generales.

- Desarrollar competencias de lectura y escritura que permitan a los estudiantes desenvolverse adecuadamente en escritos gastronómicos
- Desarrollar estrategias que ayuden al estudiante a entender palabras, expresiones y oraciones que lea en textos gastronómicos.
- Generar contextos comunicativos próximos a la realidad del estudiante en un restaurante, en los cuales pueda aplicar sus conocimientos del idioma y cocina.
- Promover en el estudiante interés por perfeccionar el francés como herramienta de trabajo.

Objetivos Específicos.

- Comprender y presentar información nutricional sencilla sobre los diferentes grupos alimenticios.
- Identificar y describir los implementos de cocina más importantes.
- Dar instrucciones sobre el uso y ubicación de los implementos de cocina más importantes.
- Diseñar cartas y menús sencillos en francés.
- Comprender la estructura de una ficha técnica de cocina en francés.

- Elaborar fichas técnicas de cocina en francés.
- Elaborar listas de compras y costos en francés.

Metodología.

La metodología seleccionada para este curso se basa en la comunicación y en el enfoque por tareas. En las cuales se presta especial atención a la creación de contextos y tareas reales, en los cuales el estudiante se sienta identificado, generando motivación y aprendizaje significativo.

La metodología por tareas, *Approche Actionnelle*, se divide principalmente en tres etapas:

Pre-tarea: presentación de la tarea y diferentes elementos que ayudan a la preparación para la tarea, tales como, videos, textos, imágenes. En esta etapa se utiliza todo tipo de elementos que ayude a los estudiantes a reconocer elementos que les permitan prepararse para la realización de la tarea.

Tarea: Realización de la tarea significativa para los estudiantes, con la puesta en práctica de los elementos reconocidos en el pre-task.

Post-Tarea: Reconocimiento de los diferentes elementos lingüísticos que se dieron al realizar la tarea y mejora y discusión de los mismos en caso de ser necesario.

Por su parte, el enfoque comunicativo busca que el hablante tenga las competencias necesarias (lingüística, sociolingüísticos, discursivos y estratégicos) para interactuar produciendo discursos adecuados de acuerdo a las diferentes situaciones comunicativas.

Contenidos

Durée	Unité	Tâche	Fonction	Grammaire	Lexique	Phonologie
8 heures	Nourriture et nutrition	Faire une présentation sur un aliment et sa valeur nutritionnelle	- Suggérer quels aliments sont appropriés pour la consommation humaine grâce à sa valeur nutritionnelle. - Donner son avis sur les aliments et ses nutriments	- Présent Simple - Articles définis, indéfinis - Pronom contracté - Partitif - Adverbes de quantité. - Impératif.	- Produits laitiers - Fruits et végétaux - Volailles - Boucherie - Fruits de mer - Protéine - Hydrates de carbone - Expressions de quantité	/oe / /e/ /ε/ /ə/ /ø/
8 heures	La cuisine et les rôles du chef	Décrire physiquement une cuisine et faire une liste d'outils utilisés dans la cuisine	- Conseiller quelqu'un sur l'emplacement d'ustensiles de la cuisine. - Donner des instructions - Décrire un objet et ses fonctions	- Adjectifs de lieu - Directions - Impératif	- Ustensiles de la cuisine - Ustensiles de la boulangerie - Couteaux	/u/ /ou/
8 heures	Cuisiner/Cuire	Faire une fiche technique de préparation.	- Suivre instructions - Demander des éléments de la cuisine - Donner directions sur la préparation d'une recette	- Impératif - Lecture pour les détails. - Lecture pour le sens général	- Produits laitier - Fruits et légumes - Volailles - Liste de verbes culinaires	/o/ /ɔ/
8 heures	Allons faire les courses.	Faire une liste de courses pour préparer un repas pour le président	Proposer un menu pour repas pour 8 invités.	Connecteurs d'ordre	Rayons d'un supermarché	Révision

Evaluación.

Se evaluará el proceso desarrollado durante cada unidad y su respectivo resultado. Cada unidad tendrá un valor del 20% dividido en dos partes de la siguiente manera: 10% será

tomado del desarrollo de la unidad y 10% por el producto final, ya que debe ser una evaluación que tome en cuenta el proceso de aprendizaje de cada estudiante.

Nota: El proceso de desarrollo de la unidad se evidenciará mediante las entregas de los diferentes avances de cada unidad.

Unidad 1.	20%
Unidad 2.	20%
Unidad 3.	20%
Unidad 4.	20%
Asistencia:	10%
Participación:	10%

3. MATERIALES.

Marcadores, fichas de lectura, libro de texto, televisión, computador, parlantes, tablero.

4. BIBLIOGRAFÍA.

- a. Hatier. (1990). Bescherelle 1. L'art de conjuguer. Paris: Hatier.
- b. Maincent-Morel, M. (2002). La Cuisine de Référence. Techniques et Préparations de Base Fiches Techniques de Fabrication. Clichy: Editions BPI
- c. TV5. (s.f.). TV5.ca. Recuperado el 10 de Octubre de 2012, de <http://recettesdechefs.tv5.ca/>
- d. TV5. (s.f.). TV5.ca. Recuperado el 14 de Octubre de 2012, de <http://www.tv5.ca/emissions.html>

- e. Vitaux, J. (s.f.). Canal Académie. Obtenido de <http://www.canalacademie.com/ida162-Peut-on-ecrire-l-histoire-de-la-gastronomie.htm>

Annexe 6. Plans de Cours

UNIVERSIDAD DEL VALLE

Escuela de Ciencias del Lenguaje.

Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras

Semestre febrero - junio de 2013

FORMATO DE PLAN DE CLASE**Número del plan de clase:** 1**Nombre de la institución:** Escuela superior de Gastronomía Cocinarte**Nombre del profesor titular del curso:** Evelyn Beltrán Rojas**Nombre del practicante:** Evelyn Beltrán Rojas**Grado:** Primer Semestre Gastronomía **Fecha:** 04 de Febrero de 2013**Tema:** Descripción de un grupo alimenticio**1. Objetivos específicos**

El estudiante podrá leer textos sencillos en francés sobre grupos alimenticios entendiendo su idea global.

2. Contenidos

Contenidos comunicativos	Contenidos lingüísticos	Contenidos culturales
Lire un article pour la compréhension globale Se présenter	/e/ /ə/ Lexique de l'alimentation	L'alimentation en France

3. Metodología

- Saludar y presentarse a los estudiantes.
- Escribir la fecha en el tablero.
- Presentar la metodología de la clase, explicar cuál es el proceso a seguir en el aprendizaje por tareas y su cronograma.
- Escribir el objetivo de la tarea a realizar durante el primer mes de estudio, permitir a los estudiantes que adivinen o interpreten lo escrito
- Presentar el proyecto y resolver cualquier duda al respecto dialogando con los estudiantes
- Iniciar el desarrollo del proyecto a través de la preparación previa al mismo, se realizara una exposición sobre los grupos alimenticios en francés, se explicará léxico clave para el desarrollo de la tarea
- Se crearán los grupos que prepararán las presentaciones se crearán 4 grupos cada grupo expondrá 2 grupos alimenticios.
- Se dará un texto a cada grupo para desarrollar el tema de su exposición.
- Se realizará una mesa redonda para la discusión de los textos.

4. Materiales y recursos

Televisor, computador, tablero, marcadores, parlantes, diccionario, texto sobre los grupos alimenticios, cuaderno, lápiz,

5. Evaluación

La mesa redonda servirá para evaluar la comprensión lectora de los integrantes del grupo, aquí el objetivo primario es la comprensión global del texto.

UNIVERSIDAD DEL VALLE.



Escuela de Ciencias del Lenguaje.

Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras

Semestre febrero - junio de 2013

FORMATO DE PLAN DE CLASE

Número del plan de clase: 2

Nombre de la institución: Escuela superior de Gastronomía Cocinarte

Nombre del profesor titular del curso: Evelyn Beltrán Rojas

Nombre del practicante: Evelyn Beltrán Rojas

Grado: Primer Semestre Gastronomía **Fecha:** 11 de Febrero de 2013

Tema: Descripción de un grupo alimenticio

1. Objetivos específicos

El estudiante diseñará una presentación sobre los grupos alimenticios en francés siguiendo el modelo dado.

2. Contenidos

Contenidos comunicativos	Contenidos lingüísticos	Contenidos culturales
Décrire un groupe alimentaire Donner son avis sur les groupes alimentaires.	C'est Ce sont Articles défini et indéfini /s/ /z/	La bonne alimentation

3. Metodología

- Saludar
- Invitar a un estudiante a escribir la fecha en el tablero.
- Invitar a un segundo estudiante a escribir el objetivo de la unidad.
- Preguntar a los estudiantes por el tema visto la clase anterior.
- Llamar a lista.

- Demostración presentación primer proyecto:

Presentación de los personajes de la historia (títeres)

Presentación del grupo alimenticio a través del desarrollo de la obra de títeres

2 Alimentos representativos del grupo alimenticio

- Dialogo sobre la presentación y puesta en común de los elementos a ser evaluados en la presentación.

Preparación, Creatividad en la presentación, Fluidez, manejo correcto de las estructuras propuestas, breve presentación del grupo alimenticio, descripción de 2 ejemplos de alimentos pertenecientes al grupo.

- Reunión en equipos para planeación del proyecto. Cada grupo deberá discutir sobre la información obtenida durante la semana y escribir el plan de presentación de acuerdo a los parámetros establecidos durante la presentación de ejemplo.

4. Materiales y recursos

Tablero, marcadores, diccionario, títeres, flashcards, cuaderno, lápiz,

5. Evaluación

Los planes y textos escritos en clase serán recolectados para evaluar su avance.

UNIVERSIDAD DEL VALLE.



Escuela de Ciencias del Lenguaje.

Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras

Semestre febrero - junio de 2013

FORMATO DE PLAN DE CLASE

Número del plan de clase: 3

Nombre de la institución: Escuela superior de Gastronomía Cocinarte

Nombre del profesor titular del curso: Evelyn Beltrán Rojas

Nombre del practicante: Evelyn Beltrán Rojas

Grado: Primer Semestre Gastronomía **Fecha:** 18 de Febrero de 2013

Tema: Descripción de un grupo alimenticio

1. Objetivos específicos

El estudiante describirá un grupo alimenticio utilizando C'est y Ce sont además calificará el desempeño de sus compañeros en una escala de 1 al 10.

2. Contenidos

Contenidos comunicativos	Contenidos lingüísticos	Contenidos culturales
Description d'un groupe alimentaire. Donner son avis sur les présentations de leurs copains.	Nombres : un - dix	La télé en France

3. Metodología

- Saludar
- Invitar a un estudiante a escribir la fecha en el tablero.
- Invitar a un segundo estudiante a escribir el objetivo de la unidad.
- Preguntar a los estudiantes por el tema visto la clase anterior.
- Llamar a lista.
- Presentar video “Danse avec les Stars” en el que los jueces califican a los concursantes en una escala del uno al 10
- Preguntarle a los estudiantes la relación del video con las presentaciones en clase, explicar que cada uno deberá calificar a sus compañeros de 1 a 10.
- Enseñar los números de uno a 10 usando los dedos de las manos.
- Repasar lo aprendido haciendo grupos de acuerdo a los números dichos por la profesora y luego por ellos mismos
- Presentación y calificación de estudiantes. (desempeño grupal)
- Mesa redonda (evaluación de la actividad, cómo se sintieron, logros alcanzados, fortalezas y debilidades)

4. Materiales y recursos

Televisor, computador, tablero, marcadores, parlantes, diccionario, video danse avec les stars, cuaderno, lápiz,

5. Evaluación

Se evaluará: Utilización correcta de las estructuras vistas en clase.

Pronunciación /z/ /s/ /ə/ /ɛ/

Originalidad Presentación

La mesa redonda servirá para evaluar la relevancia que el proyecto tuvo para los estudiantes y evaluar el mismo.

UNIVERSIDAD DEL VALLE.

Escuela de Ciencias del Lenguaje.

Departamento de Lenguas y Culturas Extranjeras

Semestre febrero - junio de 2013



FORMATO DE PLAN DE CLASE

Número del plan de clase: 4

Nombre de la institución: Escuela superior de Gastronomía Cocinarte

Nombre del profesor titular del curso: Evelyn Beltrán Rojas

Nombre del practicante: Evelyn Beltrán Rojas

Grado: Primer Semestre Gastronomía **Fecha:** 25 de Febrero de 2013

Tema: Descripción de un grupo alimenticio

1. Objetivos específicos

El estudiante realizará ejercicios sencillos sobre el partitivo.

2. Contenidos

Contenidos comunicativos	Contenidos lingüísticos	Contenidos culturales
Décrire un aliment.	Le partitif Article défini Article indéfini Lexique : Aliments	Les parties d'un menu

3. Metodología

- Saludar
- Invitar a un estudiante a escribir la fecha en el tablero.
- Invitar a un segundo estudiante a escribir el objetivo de la unidad.
- Preguntar a los estudiantes por el tema visto la clase anterior.
- Llamar a lista.
- Permitir a nuevos estudiantes realizar presentación para recuperar nota anterior.
- Ronda de calificación estudiantes. (repaso Números)
- Uso de diccionario para encontrar el género de los sustantivos
- Brainstorming alimentos
- Buscar el género de los alimentos en el tablero y los artículos definidos e indefinidos correspondientes.
- Presentación y explicación del partitivo
- Ejercicios prácticos
- Revisión ejercicios

4. Materiales y recursos

Televisor, computador, tablero, marcadores, parlantes, diccionario, Copias del Libro la Gramática Azul, cuaderno, lápiz,

5. Evaluación

Ejercicios realizados por los estudiantes

Annexe 7. Registre des Observations d'Application.

A continuación se presenta el diario de campo docente de la estudiante Evelyn Beltrán en el que se relata la aplicación de las dos primeras unidades aplicadas del nuevo currículo de francés en la Escuela Superior de Gastronomía Cocinarte a partir del 4 de Febrero de 2013 hasta el 25 de febrero de 2013

Entrada número 1
Plan
El plan consistía en presentar la metodología del curso, presentarme con profesora, conocer a los estudiantes, presentar la primera unidad con el primer proyecto respectivamente. Luego se realizaría una presentación sobre los grupos alimenticios viendo una imagen de la pirámide alimenticia para introducir nuevo vocabulario. Finalmente se dividiría al grupo en tríos para asignarles 2 grupos alimenticios a cada grupo asignándoles también una lectura sencilla. Finalmente, se haría una mesa redonda para socializar los conceptos vistos en cada lectura.
Descripción
La clase se inició a las 10:15 am, los estudiantes se encontraban en el salón esperando cuando llegué. Los saludé en francés y me presenté, les dije mi nombre, mi edad, mi contexto académico en francés. Como era el primer contacto que los estudiantes tenían con la lengua mostraban clara confusión, algunos traducían oraciones cortas y sencillas. Me volví a presentar en español, les dije que era un placer conocerlos y que me gustaría saber sus nombres. Continué diciendo como me llamaba en francés para brindarles un modelo sencillo y procedí a preguntar sus nombres. En el aula de clases había 15 estudiantes entre los 17 y 40 años; cada uno de ellos

se presentó y de esta manera llamé a lista. Luego presenté la metodología del curso en español, ya que era de suma importancia que quedaran claros los temas a ser vistos y la manera de ser evaluados. Presenté el enfoque accional y el trabajo por tareas.

Hubo varias dudas respecto al significado del trabajo por tareas ya que ellos las relacionaban con las tareas típicas del colegio, así que tuve que explicarles nuevamente que era una tarea y cómo la íbamos a realizar juntos en el salón de clases. Hubo dudas sobre la parte práctica del curso, ya que ellos querían practicar francés en la cocina. Les expliqué que las clases de cocina eran diferentes a las de francés, sin embargo, les aclaré que en algunas ocasiones podríamos ir a las cocinas de la institución para hacer uso de esas instalaciones para la clase de francés.

Aclaradas las dudas procedí a presentar el objetivo de la primera unidad. Hacer una presentación sobre un grupo alimenticio, esto lo dije en francés y lo escribí en el tablero para que los estudiantes infirieran su significado. Juntos encontraron el significado de la frase, les expliqué que debían encontrar maneras creativas de realizar la presentación, ya que las exposiciones tradicionales no serían permitidas.

A continuación pregunté en español cuál era la base para una buena nutrición, los estudiantes respondían: comer frutas y verduras, tomar agua, no comer cosas grasosas. Así que mientras ellos hablaban yo dibujaba un triángulo grande en el tablero. Ellos lo reconocieron y hablaron de la pirámide alimenticia. Presenté en el computador la pirámide alimenticia en francés y presenté los nombres de los alimentos que se veían en la imagen para introducir nuevo vocabulario.

Se presentaron características sencillas de cada grupo alimenticio en francés. Después de haber presentado la pirámide se dividió al grupo de acuerdo a lo planeado. En ese momento surgió el primer inconveniente, había estudiantes de la tarde en el curso de la mañana, lo que dificultaba realizar la división. Pregunté por qué habían venido en el horario de la mañana y explicaron que por error de comunicación en la institución sobre ofertaron las clases de la mañana. Además me explicaron que en la institución los habían hecho cambiar de horario en la tarde sin su permiso. Teniendo en cuenta a los estudiantes de la tarde que estaban en ese momento en clase dividí el salón y asigné a cada equipo de estudiantes 2 grupos alimenticios y les entregué una lectura. La realizaron diligentemente y me preguntaban por vocabulario que desconocían.

Después de leer los estudiantes presentaron lo que habían aprendido sobre su grupo alimenticio en una mesa redonda, en la que se mostró que los temas habían quedado claros.

El compromiso para la siguiente clase sería investigar sobre su grupo alimenticio y asistir a clase en el horario indicado por la institución.

Reflexión

El grupo era más numeroso de lo que esperaba, debido a los errores de comunicación de la institución. Sin embargo estaban motivados por el aprendizaje de una lengua extranjera; expresaban al momento de presentarse temor frente al francés ya que la mayoría consideraba a la lengua como difícil y de pronunciación compleja. Son jóvenes adultos que realizaron las tareas del curso responsablemente, leyeron el texto asignado con entusiasmo y se alegraron al entender su contenido global. Las actividades de la clase pudieron realizarse sin inconvenientes mayores de acuerdo a lo que estaba planeado y los estudiantes mostraron en la mesa redonda

buen nivel de comprensión del tema y de los textos utilizados para ilustrar el mismo, al momento de presentar a sus compañeros lo que habían aprendido.

Entrada número 2
Plan
El plan consistía en mostrar a los estudiantes un modelo de presentación, se realizaría una presentación del grupo alimenticio de las bebidas a través de un show de títeres, luego se darán las pautas de la presentación del proyecto de la unidad. Finalmente los estudiantes se reunirán en equipo y empezarán a hacer el diseño de la presentación final
Descripción
La clase se inició a las 10:15 am, los estudiantes se encontraban en el salón esperando cuando llegué. Los saludé y les pedí a los estudiantes que escribieran la fecha en francés en el tablero. Llamé a lista y les pregunté qué habíamos hecho la semana anterior y cuál era el proyecto de la primera unidad. Cuando lo recordamos y lo repasamos les pregunté cuál había sido la respuesta de la institución frente a los horarios asignados a los estudiantes, ya que vi a los dos grupos en el salón. Respondieron que la institución aún no había dado respuesta así que por el momento iban a recibir clases juntos en la mañana. Así que con esa información continué con la clase les recordé que iba a realizar una presentación sobre el grupo alimenticio de las bebidas y presenté a mis invitados especiales, Sophie y Jean Paul dos títeres que iban a realizar una obra de teatro. En la obra Sophie le preguntaba a Jean Paul si tenía sed, él le respondía que sí y le preguntaba al salón que qué debería

tomar si agua y daba varias características del agua, si vino con sus características, gaseosa o leche. Luego de escuchar las características los estudiantes recomendaban que tomara la gaseosa. Sophie les preguntaba si era bueno para la salud de un niño (hablando todo el tiempo en francés) ellos respondían que no que era mejor la leche pero que la leche no era buena para la sed entonces que era mejor que tomara agua. Los títeres dieron las gracias y se despidieron.

Luego escribí grande en el tablero las frases utilizadas por los títeres para describir las bebidas:

Le Vin	Les Boissons Gaseuses	Le Lait	L'eau
C'est bon pour la santé	C'est un liquide doux	C'est une boisson blanche	C'est bon pour la santé
C'est une boisson rouge	C'est une boisson délicieuse	C'est bon pour la santé	C'est un liquide transparent

Se pidió a los estudiantes que encontrarán elementos en común en las oraciones, a lo que los estudiantes respondieron que todas iniciaban con c'est luego se escribió en el tablero:

LES BOISSONS

Ce sont bonnes pour la santé

Ce sont naturelles et artificielles

Luego se le pidió a los estudiantes que encontrarán las similitudes entre las 2 últimas frases y que dijeran por qué creían que se diferenciaban de las frases escritas anteriormente en el tablero. Después de un momento de silencio respondieron que no sabían, les di una pista que

miraran las “eses”, entonces un estudiante respondió que porque las primeras eran un sola y que la última eran varias, yo le dije que era correcto y le regalé un sticker de una carita feliz, los compañeros mostraron interés por la recompensa y preguntaron que si respondían correctamente a ellos también les entregaría una carita, a lo que respondí que sí.

Procedimos a reordenar los grupos de trabajo para el proyecto, quedaron 3 grupos de 4 estudiantes cada uno. Les expliqué que para la presentación de sus grupos alimenticios debían describirlos utilizando frases similares, que se reunieran y planearan su presentación. Durante este periodo de tiempo ellos se mostraron muy interesados en realizar una presentación diferente y original. Uno de los grupos propuso realizar un noticiero gastronómico. Otro un video informativo de los videos y el tercer grupo un folleto sobre los alimentos.

Escribieron algunas de las oraciones de sus presentaciones.

Reflexión

Los estudiantes se mostraron abiertos y receptivos a la tarea, además, respondieron positivamente a la presentación de títeres, hacían preguntas constantemente, y mostraban comprensión a través de gestos corporales como asentir. Al momento de escribir las frases para el plan de presentación presentaron algunos problemas con los plurales y singulares, pero no era nada de extrañar debido a que era la primera vez que tenían contacto y utilizaban las estructuras. Sin embargo después de algunas correcciones y nuevas explicaciones utilizaron correctamente las estructuras de la clase.

Entrada número 3
Plan
El plan consistía en presentar un video de danza en el que se calificara a los participantes del uno al 10 para enseñar los números del 1 al 10, luego, iniciar las presentaciones y evaluarlas en grupo
Descripción
La clase se inició a las 10:10 am, los estudiantes se encontraban en el salón esperando cuando llegué, estaban algo nerviosos por las presentaciones y se mostraban ansiosos por presentarlas y terminar tranquilamente. Les pedí que por favor escribieran la fecha en el tablero y el objetivo de la unidad. Luego les pedí que respiraran y se tranquilizaran ya que se no cesaban de preguntar por el grupo que iniciaría las presentaciones. Les expliqué que primero veríamos un video. Presenté el video de Danse avec le stars. Los estudiantes prestaron atención sin comprender completamente la razón de ver el video. Cuando acabó les pregunté por la razón que creían me había motivado a presentar el video, la mayoría decía que para tranquilizarlos. Les aclaré que íbamos a calificar las presentaciones como en el programa de 1 a 10, con los dedos de la mano empecé a contar y a pedirles que repitieran conmigo. Cuando ya lo realizaban con más seguridad y tranquilamente hicimos una actividad en la que yo decía un número ellos hacían grupos de acuerdo al número que yo decía. Inicialmente hubo un poco de confusión pero al tercer intento ya se reunían sin inconvenientes. Al finalizar la actividad iniciamos con las presentaciones. La primera fue un video de un noticiero gastronómico, los estudiantes fueron a un supermercado y grabaron los diferentes

alimentos describiéndolos de acuerdo a las instrucciones dadas. La calidad del sonido no era muy buena peor se lograba entender que decían los estudiantes. El segundo grupo presentó un video en la casa de uno de los estudiantes, presentaron las carnes y los granos, el grupo utilizó correctamente las estructuras dadas con algunos errores mínimos. El tercer grupo hizo su presentación en vivo, llevó los alimentos a la sala de clase utilizaron en su mayoría las estructuras dadas en clase sin embargo, también investigaron estructuras más complejas con las que tuvieron más dificultades en su uso.

Al finalizar las presentaciones los estudiantes se mostraban satisfechos con sus resultados y estaban bastante motivados con el proceso que habían llevado, se calificaban satisfactoriamente utilizando los números aprendidos en clase.

Reflexión

Al grupo llegaron dos nuevos estudiantes, los directivos me informaron que debía dejarles un trabajo de recuperación, hablé con ellos y decidieron hacer su presentación la clase siguiente.

El ambiente de la clase estuvo cargado de motivación, los estudiantes aunque nerviosos, buscaban presentar su trabajo ya que se habían esforzado por entregar un buen producto. En el aula hay compañerismo y trabajo en equipo, se motivan unos a otros durante sus tareas, además, el grupo que hizo su presentación personalmente recibió el apoyo de sus compañeros, ya que cuando se les olvidaba lo que iban a decir los compañeros los animaban a tranquilizarse y a intentarlo de nuevo. Los resultados fueron positivos, sin embargo, se pudo observar que algunas frases utilizadas en las exposiciones fueron traducidas con el traductor de google.

Entrada número 4
Plan
El plan consistía en inicialmente permitir a los nuevos estudiantes realizar su presentación para recuperar las notas del primer corte, luego, hacer un breve repaso de los números del uno al 10 calificando su participación. A continuación se enseñaría a utilizar el diccionario para reconocer el género de las palabras en francés para la correcta utilización de los artículos, especialmente del partitivo.
Descripción
La clase se inició a las 10:12am, los estudiantes se encontraban en el salón esperando cuando llegué, uno de los nuevos estudiantes me pidió que por favor le permitiera realizar su presentación primero, el otro estudiante no había investigado y no realizó su presentación. El estudiante expuso sobre las bebidas, siguió los parámetros dados y cumplió adecuadamente la tarea a pesar del poco tiempo con el que contó para realizarla. Luego escribimos los nombres de varios alimentos en francés en el tablero que los estudiantes aprendieron al realizar sus presentaciones. Al escribirlas en el tablero votamos para decidir si eran masculinas o femeninas. Al finalizar las votaciones, pedí a un estudiante que buscara en el diccionario en línea wordreference si la palabra Lait era masculina o femenina. El estudiante la buscó y con todos sus compañeros trató de encontrar la marca de género en el diccionario pero no lo halló. Así que les mostré que al comienzo de la palabra en francés se encontraba la letra M que indicaba que la palabra era masculina; hicimos varios ejercicios de este tipo hasta aprender a manejar el diccionario.

Entregué unas copias en las que se explica el uso del masculino, el femenino y el plural en el partitivo, además, expliqué la función del partitivo, esto lo hice en español. Aun así los estudiantes mostraron confusión y hubo que buscar diferentes ejemplos que expresaran que el partitivo representaba una parte del todo. Al decir tomo agua, no se refiere al agua de manera general o a toda el agua del planeta sino a una pequeña cantidad. Luego de dar varios ejemplos los estudiantes mostraron haber comprendido el tema; íbamos a iniciar el desarrollo de los ejercicios planteados en la guía, cuando llegó la dueña de la institución y pidió permiso para dar un mensaje a los estudiantes. Se concedió el permiso, así que ella aclaró a los estudiantes que los inconvenientes surgidos por la falta de un segundo grupo serían solucionados lo más pronto posible ya que su esposo y director de la institución había llegado recientemente de Francia, dicho esto regaló a los estudiantes chocolate negro traído por el director para compartir con ellos. Tocaron temas como la creación de una cafetería para estudiantes en el restaurante de la escuela y temas competentes a la disciplina de la institución. Dando estos anuncios se consumió la última media hora de clase restante. Cuando la directora se despidió les expliqué que la hoja de ejercicios quedaba de tarea y que la revisaría la semana siguiente.

Reflexión

Los dos estudiantes que llegaron muestran algo de incomodidad en clase respecto a temas vistos anteriormente, el estudiante que realizó la presentación se acopló al grupo más rápidamente, por otro lado, el segundo estudiante, al ser egresado del liceo francés no se siente suficientemente retado y no muestra mucho interés en la clase.

La distracción ocurrida en la clase con la llegada de la directora retraso el desarrollo de la misma, los estudiantes se mostraban impacientes al escucharla, ya que hablar de las dificultades de los horarios los incomodaba.

La clase en general transcurrió tranquilamente y se alcanzaron la mayoría de los objetivos planteados para la misma. Los estudiantes muestran progresos a pesar del corto tiempo de clase y se ven motivados por la metodología.