



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
DEPARTAMENTO DE LETRAS ESTRANGEIRAS MODERNAS
CURSO DE LETRAS - HABILITAÇÃO EM LÍNGUA FRANCESA

THAYANÁ CARLA LINHARES CÉSAR

O uso do FOS para Gastronomia: análise sociocultural do material didático *En Cuisine!*

JOÃO PESSOA –PB
2018

THAYANÁ CARLA LINHARES CÉSAR

O uso do FOS para Gastronomia: análise sociocultural do material didático *En Cuisine!*

Trabalho apresentado ao Curso de Licenciatura em Letras da Universidade Federal da Paraíba como requisito para obtenção do grau de Licenciado em Letras, habilitação em Língua Francesa.

Orientadora: Prof^a. Dr^a. Rosalina Maria Sales Chianca.

JOÃO PESSOA –PB
2018

Cat al ogação na publ i cação
Seção de Cat al ogação e Cl ass i fi cação

C421u Cesar, Thayana Carla Linhares.

O uso do FOS para Gastronomia: análise sociocultural do material didático En Cuisine! / Thayana Carla Linhares Cesar. - João Pessoa, 2018.
67 f.

Orientação: Rosalina Maria Sales Chianca.
Monografia (Graduação) - UFPB/CCHLA.

1. Gastronomia. 2. Sociocultural. 3. Francês com
Objetivos Específicos. I. Chianca, Rosalina Maria
Sales. II. Título.

UFPB/CCHLA

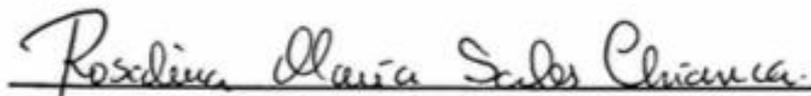
THAYANÁ CARLA LINHARES CÉSAR

O uso do FOS para Gastronomia: análise sociocultural do material didático *En Cuisine!*

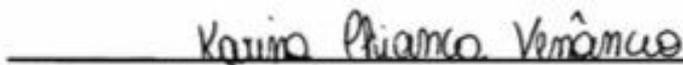
Trabalho de Conclusão de Curso, aprovado como requisito para obtenção do grau de Licenciada em Letras, habilitação em Língua Francesa, da Universidade Federal da Paraíba.

Data de Aprovação: 25/10/18

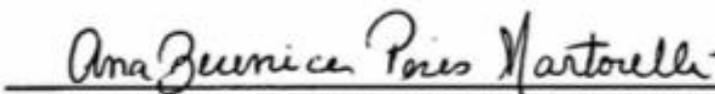
Banca Examinadora:



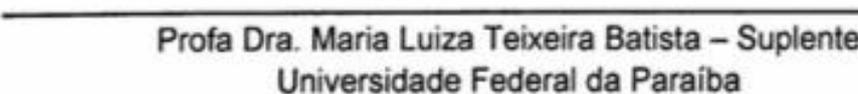
Profa Dra. Rosalina Maria Sales Chianca - Orientadora
Universidade Federal da Paraíba



Profa Dra. Karina Chianca Venâncio - Examinadora
Universidade Federal da Paraíba



Profa Dra. Ana Berenice Peres Martorelli - Examinadora
Universidade Federal da Paraíba



Profa Dra. Maria Luiza Teixeira Batista – Suplente
Universidade Federal da Paraíba

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus pais, Carla e Renato, que batalharam muito para me oferecer uma educação de qualidade.

À Renatinho, César ou Renato, por todos os puxões de orelha, reclamações, e apoio em mais essa etapa da vida.

À minha avó M^a de Fátima por todas as orações diárias.

Ao meu avô, José de Oliveira F. por todas as palavras de incentivo.

Aos meus avós, Dalma e Giseudo, pelo exemplo que me foi dado em vida.

Aos os meus amigos por torcerem e vibrarem com a minha conquista.

À Ana Carolina por todos os momentos de sofrimento na nossa jornada acadêmica.

Um super agradecimento à Jessica, minha primeira professora de língua francesa e hoje amiga, pelo incentivo e colaboração.

Um obrigado especial à professora Rosalina Chianca, por todo apoio, contribuições, orientações. Um exemplo de mestre.

RESUMO

Este Trabalho de Conclusão de Curso aborda a temática do ensino do *Francês com Objetivos Específicos (FOS)* para a gastronomia. O objetivo é de construir um estudo do percurso metodológico *En Cuisine!* focado numa descrição qualitativa dos marcadores socioculturais presente nas primeiras cinco unidades do referido livro. Para tanto, o trabalho se desenvolverá com uma abordagem teórica acerca de conceitos linguísticos que são de extrema importância – tais como língua materna, Segunda Língua e língua estrangeira – para a construção de uma compreensão do que seria o FOS, além evidenciar sua distinção para *Français visée Professionnelle (FVP)*, *Francês como Língua Profissional (FLP)* e *Francês com Objetivos Universitários (FOU)*. Além disto, fazemos uma breve explanação sobre os aspectos inerentes à cultura para uma gradativa definição do sociocultural, o que propicia ao leitor deste trabalho uma bagagem suficiente para acompanhar a análise produzida do percurso metodológico *En Cuisine!*. Ao longo de três unidades, sendo elas, Fundamentação Teórica, Aspectos Socioculturais e Percurso Metodológico, nos embasaremos em diversos autores, recorrendo em grande parte à Rosalina Chianca e Defays e Deltour.

Palavras-chave: Francês com Objetivos Específicos; Sociocultural; Gastronomia.

RESUMÉ

Mots-clés:

Ce document de Conclusion du Cours aborde le thème de l'enseignement du Français sur Objectifs Spécifiques (FOS) pour la gastronomie. L'objectif est de construire une étude du cours méthodologique *En Cuisine!* concentré dans une description qualitative des marqueurs socioculturels présents dans les cinq premières unités du livre. Pour ce faire, le travail sera développé avec une approche théorique sur des concepts linguistiques extrêmement importants - tels que la langue maternelle, la langue seconde et la langue étrangère - afin de mieux comprendre ce que serait le FOS, Français à Visée Professionnelle (FVP), Français Langue Professionnelle (FLP) et Français sur Objectifs Universitaires (FOU). De plus, nous donnons une brève explication sur les aspects inhérents à la culture pour une définition progressive du socioculturel, ce qui donne au lecteur de cet ouvrage un bagage suffisant pour accompagner l'analyse produite du cours méthodologique *En Cuisine!*. Au cours des trois unités, soit, Fondements théoriques, Aspects socioculturels et Parcours méthodologique, nous nous appuyons sur plusieurs auteurs, faisant largement appel à Rosalina Chianca, Defays et Deltour.

Mots-clés: Français sur Objectifs Spécifiques, Socioculturel, Gastronomie.

LISTA DE ABREVIações E SIGLAS

FI – Francês Instrumental

FVP – Francês com Visão Profissional

FLP – Francês Língua Profissional

FOU – Francês com Objetivos Universitários

FS – Francês de Especialidade^{1*}

FLE – Francês Língua Estrangeira

FLM – Francês Língua Materna

FLS – Francês Segunda Língua^{2*}

FOS – Francês com Objetivos Específicos

LD – Livro Didático

LF – Língua Francesa

QECR – Quadro Europeu Comum de Referência

SGAV - *structuro-globale audiovisuelle***

UFPB – Universidade Federal da Paraíba

* A não correspondência entre abreviação e o respectivo significado decorre de variação na tradução do Francês para o Português.

** Sem correspondência em português.

¹ *Français de Spécialité.*

² *Français Langue Seconde*

LISTA DE FIGURAS

Figura 1.....	27
Figura 2.....	29
Figura 3.....	29
Figura 4.....	30
Figura 5.....	30
Figura 6.....	31
Figura 7.....	32
Figura 8.....	32
Figura 9.....	33
Figura 10.....	33
Figura 11.....	34
Figura 12.....	34
Figura 13.....	35
Figura 14.....	35
Figura 15.....	36
Figura 16.....	36
Figura 17.....	37
Figura 18.....	37
Figura 19.....	38
Figura 20.....	38
Figura 21.....	39

Sumário

INTRODUÇÃO	10
I FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA	12
1. EXPRESSÕES DA LÍNGUA.....	12
1.1 FRANCÊS LINGUA MATERNA (FLM).....	12
1.2 FRANCÊS SEGUNDA LÍNGUA (FLS).....	13
1.3 FRANCÊS LÍNGUA ESTRANGEIRA (FLE)	14
2. FRANCÊS COM OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	15
2.1 HISTÓRIA DO FOS.....	15
2.2 CONSIDERAÇÕES RELACIONADAS AO FOS	18
2.3 FOS PROPRIAMENTE DITO.....	20
2.4 FOS PARA A GASTRONOMIA	21
II ASPECTOS SOCIOCULTURAIS	22
1. LINGUAGEM, CULTURA E INTERCULTURAL	22
2. O PROFESSOR NO ENSINO DE LÍNGUA ESTRANGEIRA	24
III PERCURSO METODOLÓGICO	26
1. O QUE É LIVRO DIDÁTICO.....	26
2. CORPUS <i>En Cuisine!</i> A1-A2.....	28
3. ANÁLISE DO CORPUS.....	29
CONSIDERAÇÕES FINAIS	40
REFERÊNCIAS	42
ANEXOS	44

INTRODUÇÃO

O interesse inicial em desenvolver um estudo aprofundado acerca do ensino do Francês surgiu após o primeiro contato do ensino da Língua Francesa (LF) através do projeto intitulado *Uma sensibilização à língua e cultura francesa através de História em Quadrinho*, sob a coordenação da Professora Dra Sandra Helena Gurgel da Universidade Federal da Paraíba (UFPB). Em seguida, a escolha do Francês com Objetivo Específico foi motivada pela experiência do estudo da cozinha profissional, através do Curso Superior Tecnológico em Gastronomia. Isto porque, mostrou-se insuficiente o domínio do Francês como Língua Estrangeira (FLE) para uma compreensão completa dos conteúdos ministrados ao longo do curso. Por isso, esta monografia tratará do FOS voltado ao ensino da culinária para não-nativos iniciantes na LF, tendo como suporte o livro didático *En Cuisine!*³, que será analisado ao longo deste trabalho científico.

Dois conceitos centrais que fundamentam o presente trabalho são os do Francês sob a perspectiva do FOS e do FLP. O FOS é o uso da língua para prática profissional e o Francês Língua Profissional⁴, é um método que visa o ensino para falantes não nativos que têm como objetivo – presente ou futuro – a aplicação dos conhecimentos adquiridos, não só linguísticos como também culturais e comportamentais da língua de trabalho.

Com base nesta distinção, neste trabalho abordaremos se o ensino do francês para a Gastronomia utilizando-se de aspectos socioculturais permitiria uma melhor inserção do aprendente no ambiente da atuação gastronômica.

Com o desenvolvimento deste trabalho, pretendemos abordar o ensino do FOS auxiliado por marcadores de aspectos socioculturais no ensino destinado à gastronomia. De tal sorte que o uso desta ferramenta possibilite a inserção do aprendente no contexto da língua francesa para além da barreira linguística, isto é, proporcionando-lhe contato com costumes, peculiaridades com cultura da língua aprendida que por sua vez são melhor acessados através do FOS – neste trabalho – notadamente voltado à gastronomia, enquanto o aprendente é preparado para o mercado de trabalho.

³ CLE International/ SEJER, Paris 2014.

⁴ F. Mourlhons-Dallies (2008)

Para alcançar esse objetivo, será realizado um exame de cinco unidades do método *En Cuisine!*, analisando os pontos socioculturais utilizados para a efetivação do ensino do FOS direcionado ao estudante do *Secteur de la Restauration*.⁵ O trabalho visa investigar a possibilidade de um método de ensino da LF que relacione de forma eficiente, isto é, de forma útil e pragmática, os respectivos conceitos linguísticos com seus usos e aplicações no cotidiano do objetivo específico pretendido, que no contexto deste trabalho é a Gastronomia. Para isso, utilizaremos uma metodologia qualitativa exploratória de cunho bibliográfico.

Para efeitos de melhor organização, será construída através da construção de três momentos distintos. No primeiro momento, terá lugar a fundamentação teórica, onde será abordado o conceito de FOS, articulando conceitos correlatos, suas subdivisões, características específicas e diferenças para o FLP e FLE. Em seguida, terá lugar o debate acerca do que seriam aspectos socioculturais, perpassando por conceitos importantes para sua compreensão, tais como cultura e interculturalidade. E por último, esmiuçaremos o percurso metodológico escolhido, conceituando livro didático, fazendo uma delimitação do corpus e por fim uma análise de cinco unidades do livro *En Cuisine!*.

⁵ Setor de Hospitalidade. As traduções apresentadas no decorrer deste trabalho são de autoria nossa.

I FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

1. EXPRESSÕES DA LÍNGUA

Aqui apresentamos uma série de conceitos teóricos acerca do ensino do Francês que se fazem necessários para fundamentar este trabalho. Com isso, pretendemos facilitar o acompanhamento do leitor através do texto para abordarmos, no momento adequado, os aspectos socioculturais na aula do Francês com objetivo Específico voltado para a gastronomia.

1.1 FRANCÊS LINGUA MATERNA (FLM)

O FLM é considerado como o francês desempenhado nas primeiras construções de aprendizagem, isto é, é caracterizado como sendo o primeiro idioma com o qual o falante, ainda nos primeiros anos de vida, tem contato com o que está ao seu redor, e com o qual desenvolve suas percepções e conceitos sobre o mundo. Na atual conjuntura global em que a comunidade de países francófonos se espalha pelos cinco continentes e é a quinta língua mais falada do globo, cabe destacar que ter o francês como idioma falado naquela comunidade não significa que os seus membros o utilizarão como língua materna.

Para explicar o conceito de língua materna, no entendimento de Le Roux e Schmid (2012a, p. 5), temos que é aquela com a qual a criança tem contato no ambiente imediato da infância, que lhe acompanha desde o nascimento, bem como é a primeira a ser aprendida (cronologicamente) e, justamente por isso, fazer parte de uma comunidade que tem francês como língua não garante que o indivíduo terá o francês como língua materna. Como exemplo, podemos imaginar uma criança que nasce na França, ou outro país francófono, mas que tem pais cujo idioma seja outro, com isso, ainda que inserida numa comunidade francófona, e ainda que ela futuramente desenvolva o domínio do idioma, não será o que consideramos FLM se seus pais a introduzirem inicialmente ao seu idioma. Aos pressupostos que o caracterizam, é possível acrescentar ao contato imediato e à cronologia da aprendizagem o modo com o qual a língua é adquirida, sendo que este modo deve ser natural, é absorvida gradativa e paulatinamente, se aprende sem perceber que está aprendendo.

1.2 FRANCÊS SEGUNDA LÍGUA (FLS)

A segunda língua é aquela que se apresenta como uma das línguas oficiais do país ou comunidade do indivíduo, de tal forma que ele manifesta de forma expressiva o uso desta, é uma língua que faz parte do seu cotidiano, seja fruto da interação com os outros integrantes da comunidade, seja com o contato com produções artísticas produzidas com base nesta língua, que embora não seja a materna daquele indivíduo, pode se manifestar desta forma para outros. Podemos constatar esse entendimento através do ensinamento de Defays e Deltour (2003, p. 31):

Le français langue seconde est [...] issu de circonstances historiques précises: l'indépendance des colonies francophones où le français devait rester la langue des intellectuels, des elites, malgré la concurrence des langues nationales et des autres langues internationales, et continuer à exercer une certaine influence dans ces pays.⁶

Bem como, independente deste status, é difundida dentro daquele grupo linguístico devido à sua posição enquanto língua oficial. O FLS se distingue do FLM por vários aspectos, seja por não ser a primeira expressão linguística, seja pelo modo como ela é adquirida. E se este aprendizado que é natural no FLM, tende a ser mais formal no FLS. É o que acontece em países que adotam o francês como uma de suas línguas, como o Canadá, onde o aluno teria como língua materna o inglês, ao passo que o francês é manifestado na escola ou em outros ambientes diversos daquele que é considerado imediato no conceito de FLM. Esse é o caso de muitos países ao redor do globo, fruto do processo de conquista e domínio da França sobre estes países ao longo dos séculos XVIII e XIX, restando a influência linguística da então metrópole sobre os países “colonizados” mesmo após o processo de emancipação do século passado, sendo um marcador até os dias atuais que facilita o acesso ao ensino superior à cultura, bem como facilita a interação entre diversas comunidades linguísticas. Por fim, sabe-se que a didática do FLS é moldada com base no ensino do francês como língua estrangeira, conceito que será abordado a seguir.

⁶ O francês língua segunda é [...] decorrente das circunstâncias precisas: a independência das colônias francófonas, onde o francês deveria continuar a língua dos intelectuais, das elites, apesar da concorrência das línguas nacionais e outras línguas internacionais, e continuar a exercer alguma influência nesses países.

1.3 FRANCÊS LÍNGUA ESTRANGEIRA (FLE)

Esse conceito pode ser melhor explicado através da negação dos outros dois (FLM, FLS). Isto é, quando se trata do aprendizado de uma língua que não é a primeira de contato daquele indivíduo bem como também não se trata de uma língua oficial do grupo linguístico do qual ele faz parte (El KArouni 2012, P.3), estamos diante de uma língua estrangeira. Um aspecto peculiar dessa última modalidade é o fato de que sua difusão se dá no contexto de globalização que vivenciamos nas últimas décadas, isto é, o ensino de línguas estrangeiras – e aí inserido o ensino do francês como língua estrangeira (FLE) – foi impulsionado pelo crescente intercâmbio econômico, político e populacional entre as mais diversas nações. A princípio, o ensino do FLE era baseado em métodos que eram utilizados pela didática do FLM, o que propiciou diversos problemas que foram sendo solucionados pelo desenvolvimento de uma didática específica que se consolidou com uma guinada na década de 1950, como bem conceitua (Defays e Deltour 2003, p. 29-30):

Le concept de français langue étrangère ne s'est développé que dans la seconde moitié du XXe siècle, après la seconde guerre mondiale, quand on a commencé à craindre pour la position du français dans le monde (par rapport à l'anglais en plein essor) et à comprendre que son rayonnement international exigeait des politiques et des méthodes d'enseignement particulières. Des centres de langue française se sont multipliés à l'étranger et s'est constituée une didactique du français langue étrangère qui a représenté un second pôle par rapport à celui du français langue maternelle.⁷

Ou seja, o ensino do FLE passou por uma resignificação após uma difusão do idioma pelo mundo, notando-se uma necessidade de aplicação de métodos didáticos específicos para o ensino do francês para aqueles que não o têm como língua materna. O FLE designa o ensino do francês para alunos que não têm contato com o francês nem como uma das línguas oficiais do seu país, nem como a

⁷ O conceito de francês como língua estrangeira só se desenvolveu na segunda metade do século XX, após a Segunda Guerra Mundial, quando começamos a temer pela posição do francês no mundo (comparado com o inglês em pleno desenvolvimento) e entender que sua influência internacional requer políticas específicas e métodos particulares de ensino. Centros de língua francesa se multiplicaram no exterior e consistiam de didáticas do francês como língua estrangeira, o que representava um segundo pólo em relação ao francês como língua materna.

primeira língua que tiveram contato. Dai a diversificação do método de ensino do FLE para o FLM que foi fruto de uma necessidade prática constatada a partir do aumento do ensino do francês para estrangeiros. Dentro do FLE, a literatura nos apresenta sua divisão em duas grandes vertentes. A primeira delas é a que trata do francês geral (FG), que seria o francês destinado ao ensino sem objetivos necessariamente determinados, cujos aprendentes não tem motivações específicas para o aprendizado da língua. A outra seria aquela que contém o ensino do francês com objetivos específicos, onde o aluno tem um objetivo, seja presente ou futuro, para aplicação da língua através de um campo da determinação específico.

2. FRANCÊS COM OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Nesse ponto apresentamos as origens do FOS através de uma cronologia que acompanha as suas manifestações modais para entender sua evolução histórica. Essa apresentação acompanhará os temas de forma não aprofundada, uma vez que eles não são o objeto do trabalho, embora sejam importantes devido a necessidade de descrever essa evolução metodológica para alcançarmos o estudo do FOS voltado à Gastronomia. Com isso, teremos condições de melhor focar na metodologia atual do FOS, bem como em suas características para construir o entendimento sobre sua definição.

2.1 HISTÓRIA DO FOS

Delimitaremos a jornada histórica do FOS com o auxílio de quatro correntes distintas através do qual ele se manifestou, sendo elas o Francês Militar, o Francês Científico e Técnico, o Francês Instrumental e o Francês Funcional. Para isso, nos apoiaremos em Lojcono, bem como Lehmann e Sowa e Gajewska. No que diz respeito ao francês militar, é amplamente difundido que a origem do FOS neste contexto se deu com a publicação de um manual na década de 1920, por razões de guerra. A produção deste manual se deu com o objetivo de introduzir os seus usuários a uma bagagem da língua que não só possibilitasse como também facilitasse o convívio no contexto da vida militar. Essa bagagem trazida no manual seria aquela correspondente aos usos do cotidiano dos quartéis, palavras e expressões que se destacam no contexto militar. O método empregado no manual

foi o direto, isto é, o que evita ao máximo o uso intermediário da língua de partida no processo de ensino-aprendizagem. Era um ensino basicamente de expressões do dia a dia, isto é, limitava-se a introduzir o vocabulário considerado relevante ao contexto militar e de forma concreta através de demonstrações, tais como gestos e mímicas. O FOS em questão, que àquela época ainda não tinha essa nomenclatura que só surgiria depois, era destinado a militares não falantes da língua francesa, bem como seu objetivo era a facilitação das relações cotidianas vivenciadas por um militar.

Já o francês científico e técnico nasceu fruto de uma política dos anos 1950, que, preocupada com a afirmação e defesa dos interesses econômicos e geopolíticos da França, frente a uma crescente expansão do inglês a nível global. Isso levou o Ministério das Relações Exteriores da França a promover iniciativas que visavam assegurar ao francês o seu prestígio, com o objetivo de atrair novos públicos ao aprendizado da língua através de uma maior presença da mesma nos campos das ciências, tecnologia, direito e economia (LOJACONO 2013, p.9) Dentro destas iniciativas, temos a criação do *Centre scientifique et technique français*⁸ no México, bem como a publicação do manual *Français scientifique et technique* de Masselin, Delsol e Duchaigne em 1971. Como método de ensino, foi utilizada a *structuro-globale audiovisuelle* (SGAV) que como metodologia estruturalista que se baseia no conteúdo e não no ensino funcional da língua, através do uso de repetição de estruturas da língua objetivando o automatismo. Era comum o uso de recursos áudio-visuais como auxiliares no ensino, ensino do léxico de forma intuitiva com ênfase na competência oral e na competência escrita. O método SGAV, alvo de críticas como a falta de autenticidade dos diálogos reproduzidos, acabou declinando na década de 1970 e foi substituído pela abordagem comunicativa. Apesar das críticas à metodologia utilizada, o Francês Científico e Técnico foi um propulsor do FOS, sobretudo em nível de contextos profissionais.

O Francês Instrumental (FI) nasce na América Latina, nos anos 1970, onde foi desenvolvida uma abordagem que não centrava no ensino-aprendizado da língua como um objetivo mas sim como um meio. O francês seria um instrumento, daí a nomenclatura, para que o estudante tivesse o acesso facilitado a textos especializados pra leitura, pesquisa bibliográficas e estudos subsequentes. Temos

⁸ Centro Científico e Técnico Francês.

que entender que, nesse contexto acadêmico, o aprendente traz para si o foco do processo de aprendizagem, sendo ele sujeito capaz de determinar, com base na aplicação que pretende dar à língua, estratégias de ensino. Como uma das críticas do FI, temos que ela atribui uma ênfase muito maior à competência escrita frente à compreensão oral, visto que o objetivo dos alunos deste contexto era majoritariamente o acesso a textos.

O francês funcional surge no ano de 1964 em meio aos acontecimentos políticos e econômicos da época, dentre os quais se destaca a crise do petróleo, resultando num impacto negativo na difusão do francês nos outros países do globo, sobretudo os países não falante da língua. O Ministério de Relações Exteriores da França, então, desenvolveu iniciativas a fim de promover o francês de volta ao prestígio global que tivera no passado. Para isso, buscaram novos públicos, para além do literário. Dentre os modelos de ensino do Francês Funcional, destaca-se o de Lehmann(1993), segundo o qual deve-se seguir três etapas para alcançá-lo:

La première concerne l'identification des apprenants qui se fait à partir de différents critères dont [...] 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 [...]. 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.⁹

Apesar das considerações negativas dos críticos no que tange à linearidade do processo de abordagem funcional, é possível averiguar que estão presente nele elementos que caracterizam também a abordagem do FOS, tais como a real necessidade do aluno, como também o realce da comunicação real como ponto de partida no desenvolvimento do curso.

⁹ A primeira diz respeito à identificação de aprendentes baseada em diferentes critérios, [...] incluindo a especialidade dos aprendentes, levando em consideração, é claro, o seu nível na língua-alvo. A segunda etapa tratada com o inventário de situações de comunicação previstas [...]. Não é mais uma questão de situações feitas para uso educacional, mas sim de situações reais. Depois de selecionar essas situações, elas são usadas principalmente para elaborar o conteúdo. Quanto ao terceiro etapa, Lehmann analisa os atos de fala, os elementos gramaticais semânticos e as noções que os aprendizes terão que entender, se apropriar e produzir durante essas situações.

2.2 CONSIDERAÇÕES RELACIONADAS AO FOS

Antes de nos concentrarmos nas características e na metodologia do FOS, mostra-se relevante, além da discussão histórica já apresentada, distinguir e especificar as diferentes denominações e termos que estão relacionados com o FOS. Para isso, vamos explorar uma variedade de denominações e ramificações do FOS propriamente dito, inicialmente com breves considerações acerca do *Français à visée Professionnelle* (FVP), Francês como Língua Profissional (FLP) e Francês com Objetivos Universitários (FOU). Em seguida, será feita uma distinção aprofundada acerca do FOS e do Francês especialidades (FS).

Começaremos com o FVP, que tem como berço os últimos anos do século XX, sendo a ramificação do FOS se destina àqueles que pretendem trabalhar em outro país, bem como os que almejam trabalhar no país de naturalidade mas em idioma estrangeiro. Isto é, visa um aprendizado de uma língua não materna para aplicação no contexto profissional. É comum que represente uma evolução no caminho da profissionalização, onde o indivíduo busca uma inserção no ambiente laborativo do qual não faz verdadeiramente parte. Os objetivos do treinamento do FVP se concentram em proporcionar ao aprendente a capacidade de participar e resolver tarefas de trabalho independente de qual seja, isto é, o FVP prepara de forma ampla o aluno para que ele desempenhe as mais diversas funções dentro de situações profissionais.

O FLP começa a se destacar a partir do ano 2006 e, por sua vez, pode ser considerado como uma variação da ramificação anterior, se destacando por ter como característica uma ligação indissociável entre as competências linguísticas (como a capacidade de desenvolver diálogos em contextos técnicos relacionados ao ambiente profissional) objetivadas e as atividades típicas de um campo profissional. Se o FVP proporciona ao aprendente um contexto amplo de aprendizado que independe do trabalho a ser desempenhado, o FLP proporciona um contato específico com o ramo de atuação profissional ao qual se dedicará o aluno. Para ilustrar o entendimento, Sowa e Gajewska (2013, p.22) evidenciam que:

Le FLP se distingue [...] par l'interdépendance du langagier et du contexte d'action: les compétences requises en langue et en métier ne peuvent pas être dissociées de l'agir même, ce qui postule l'articulation constante des contenus relatifs à la langue à ceux qui concernent la logique d'un métier. Autrement dit, la formation professionnelle s'accompagne simultanément

d'une formation en langue, les deux étant considérées comme inséparables dans l'exercice du métier.¹⁰

Outra distinção importante está no fato de que o público a que se destina o FLP não é obrigatoriamente de não falantes da língua, ele pode ser constituído de nativos com pouca ou nenhuma formação, bem como que não dominem a função comunicativa da linguagem.

Por fim, a última das vertentes tem sua origem bastante recente. O FOU tem seu foco direcionado muito mais procedimental que linguística, sendo destinado a aprendentes de níveis e especialidades diferentes. Com o FOU, o aluno torna-se capaz de dominar o “como fazer” do ambiente universitário, é o ensino do francês destinado à aplicação em trabalhos científicos, tais quais resumos, monografias, etc. Resumindo, o FOU se destina a desenvolver competências universitárias no aluno. Tem como característica uma multidimensionalidade que abrange o componente linguístico, tal como o léxico, o componente metodológico, enquanto método de produção de trabalhos, e o componente disciplinar, que se adequa à realidade específica de cada aprendente.

O estudo destes três ramos relacionados ao FOS já nos possibilita constatar algumas de suas características, tais como ser destinado a públicos específicos, assim como a sua interrelação com a necessidade que acompanha o aprendente. Também é possível notar que esta especificidade do público alvo é o único denominador comum entre estas ramificações do FOS. Mas antes de adentrar no estudo detalhado do FOS, vamos construir uma distinção entre o FOS e o *Français de Spécialité* (FS).

A diferença principal entre o FOS e o FS reside principalmente na distinção entre oferta e procura de formação. O FOS encontra-se numa situação de procura, isto é, o aprendente é quem dita o desenvolver do ensino, é a partir da sua necessidade que surge o FOS. Já o FS se localiza na oferta, nessa modalidade o francês se direciona a um contexto específico, como o caso da diplomacia, e com isso o FS não se preocupa com o aprendente ou com um grupo de aprendentes, ele

¹⁰ A primeira diz respeito à identificação de aprendentes baseada em diferentes critérios, [...] incluindo a especialidade dos aprendentes, tendo em conta, é claro, o seu nível na língua-alvo. A segunda etapa lida com o inventário de situações de comunicação planejadas [...]. Não é mais uma questão de situações feitas para uso educacional, mas sim de situações reais. Depois de selecionar essas situações, elas são usadas principalmente para desenvolver o conteúdo. Quanto ao terceiro estágio, Lehmann analisa os atos de fala, os elementos gramaticais semânticos e as noções que os aprendizes terão que entender, apropriar e produzir durante essas situações.

tem como alvo um setor profissional ou especializado, seu objetivo é a linguagem de todos os discursos do campo alvo. No caso da diplomacia, se dirige aos diversos cargos, desde chefe de missão à adido consular. Já o FOS do ponto de vista de procura, se dedica a um trabalho de caso a caso, de acordo com as necessidades de um público. E é justamente na definição das necessidades de treinamento e na especificidade do público que o FOS se distancia significativamente do FS. A procura muitas vezes é ditada pelas necessidades das empresas que, estas, devem elaborar o perfil dos futuros aprendentes, cabendo então ao professor se adequar a este cenário.

2.3 FOS PROPRIAMENTE DITO

Como já bem salientado no tópico anterior, os estudantes do FOS são definidos sobretudo pela existência de suas necessidades específicas, necessidades estas que são fruto de situações de comunicação determinadas. Para fundamentar melhor, trazemos uma breve explanação de Mangiante e Parpette (2004, p.17), que dizem:

[...] une approche globale d'une discipline ou d'une branche professionnelle ouverte à un public le plus large possible. Elle tente de rendre compte de la diversité du champ traité. Les méthodes de français du tourisme, par exemple, abordent différents métiers relevant de cette branche d'activité, c'est-à-dire aussi bien l'hôtellerie que l'organisation des voyages ou encore les visites de patrimoine. Cela vise donc à la fois le personnel d'hôtellerie-restauration, les employés d'agences de voyages et les guides touristiques.¹¹

Como isso, podemos construir um raciocínio lógico acerca das características do FOS, sendo elas: os vários públicos, os objetivos que atendem necessidades específicas e uma duração limitada da aprendizagem, abordamos cada uma delas a seguir.

Os públicos objeto do FOS são marcados pela diversidade em todos os seus domínios. Isto é, o público pode ser formado pelos mais diversos aprendentes, como exemplo temos profissionais de áreas distintas, estudantes não francófonos em

¹¹ [...] uma abordagem global para uma disciplina ou ramo profissional aberto a um público tão vasto quanto possível. Ela tenta abarcar a diversidade do campo tratado. Os métodos de francês de hotelaria, por exemplo, tratam com diferentes profissões dentro deste ramo de atividade, ou seja, hotéis, organização de viagens ou ainda de visitas ao patrimônio. Destina-se assim a funcionários de hotéis e restaurantes, funcionários de agências de viagens e guias turísticos.

ambientes universitários que têm como língua o francês (seja em intercâmbio ou graduação no estrangeiro, etc), como também imigrantes que se estabelecem em países francófonos. E a diversificação do público está diretamente ligada às necessidades que este mesmo público apresenta, de forma que conhecê-lo é fundamental para garantir o cumprimento de um programa de FOS. Por isso, ter noção do público diversificado vai auxiliar ao professor no processo de identificação dos objetivos que pretende alcançar, proporcionando um direcionamento de fundamental importância para o alcance do ensino.

Necessidades específicas são as necessidades dos alunos que são informadas pela situação que eles se encontrarão no campo profissional. Para exemplificar e ajudar no entendimento: quando é realizado um treinamento, o objetivo não é de saber a língua mas sim conhecer os aspectos relacionados à comunicação profissional, transformando esses aspectos em objetivos específicos de treinamento. É importante estabelecer uma ideia clara e concisa de uma necessidade de linguagem e, definida essa necessidade, o indivíduo precisa interpretar conforme lugar e tempo, através da língua, as interações com o ambiente.

Esse tempo e lugar que os aprendentes do FOS usam para constituir as situações que precisam ser analisadas para identificar as necessidades específicas de formação. O tempo limitado de aprendizagem se caracteriza de acordo com os compromissos profissionais, precisando otimizar o tempo, já limitado, dedicado ao ensino/aprendizagem do FOS.

2.4 FOS PARA A GASTRONOMIA

Se pensarmos em gastronomia, a França é um país que logo vem à mente do imaginário comum como um dos lugares que manifesta de forma latente elementos desta área. E quando aprofundamos um pouco mais o estudo sobre a gastronomia, percebemos que ela está diretamente ligada a cultura¹² do seu povo.

Como mencionado no capítulo anterior, para o ensino do FOS obter bons resultados, é necessário conhecer o público e suas necessidades específicas. Dito

¹² O termo “cultura” é compreendido na definição clássica de E.B. Tylor (1871) como um “conjunto complexo incluindo os saberes, as crenças, a arte, os modos, o direito, os costumes assim como toda disposição ou uso adquirido pelo homem vivendo na sociedade.”

isto, destinaremos um breve momento para pontuar algumas considerações acerca do perfil do aprendente que tem como objetivo específico a Gastronomia.

Para este público, aprender o francês é de suma importância, visto que muitos dos principais termos técnicos da Gastronomia, *Hors-d'oeuvres*, *Mise En Place*, são da língua francesa, bem como o nome de diversos instrumentos utilizados. Outro fator a ser levado em consideração é o fato de que em muitas das ocorrências dos referidos termos, os mesmos não possibilitam uma adequada ligação com equivalentes em outras línguas. Então o indivíduo inserido no contexto gastronômico, enquanto aprendente do francês, necessita de um ensino voltado para a construção de um conjunto linguístico específico ligado à atuação na área, bem como de uma inserção em pontos socioculturais que proporcionem ao aprendente o alcance dos objetivos pretendidos para atuação no ramo da gastronomia.

Por vezes, os livros voltados ao ensino da gastronomia não se preocupam com as terminologias em francês, em defini-las ou explicá-las uma vez que os autores desta área, na maioria dos casos, acreditam que o conhecimento da língua é de responsabilidade do aluno, ou ainda, entendem que é um conhecimento prévio cujo aluno já tem domínio. O que demonstra a importância do ensino do FOS voltado a gastronomia, para assegurar ao indivíduo o acesso à elementos, tanto linguísticos quanto culturais, que são essenciais para uma atuação adequada na área.

Gostaria de expor que a escolha desse objetivo específico do ensino do Francês se deu por dificuldades vividas e percebidas durante o Curso de Gastronomia, que não disponibilizava da disciplina de Língua Francesa, e que quando surgia dúvidas e questionamentos, os professores também não se mostravam preparados.

II ASPECTOS SOCIOCULTURAIS

1. LINGUAGEM, CULTURA E INTERCULTURAL

Conceituar linguagem é um ponto fundamental para compreender a prática do ensino de língua estrangeira. Podemos considerar a linguagem como um código lógico separado por ações sociais e culturais e, pensando por outra visão, como

elemento social, acreditando-se que linguagem, sociedade e cultura estão interligados.

O uso da língua é um processo bem complexo, pois, vai além do produzir e reconhecer frases. A comunicação é uma ocorrência social, que acontece no contexto de uma situação social de forma bem pontual.

Todo uso da linguagem é ligado ao conhecimento sociocultural compartilhado e ao associar língua e cultura, Porter e Samovar (1993, p.16) declaram:

Uma língua é um sistema de símbolos aprendido, organizado e geralmente aceito pelos membros de uma comunidade. É usado para representar a experiência humana dentro de uma comunidade geográfica ou cultural. Objetos, eventos, experiências e sentimentos têm um nome específico unicamente porque uma comunidade de pessoas decidiu que eles assim se chamariam. Por ser um sistema inexato de representação simbólica da realidade, o significado das palavras está sujeito a uma variada gama de interpretações.

Os valores e normas de comportamento diferem entre as culturas mas existem alguns universais culturais, ou seja, características comuns a todas as culturas. Existe também a cultura invisível, que segundo Erickson (1997, p. 33) é a que é aprendida e ensinada inconscientemente, fazendo com que nem indivíduos que farão parte, nem mesmo o ser pertencente a esta cultura tenham noção de alguns aspectos. A cultura visível, por outro lado é bem mais simples de ser percebida, pois refere-se a aspectos explícitos.

A realidade *intercultural* é usada há bastante tempo porém, se formos buscar sobre a nomenclatura, ainda é um estudo recente e que não pode se considerar terminado. Clanet (1993), *apud* Batista (2017, p.24), define a interculturalidade como o conjunto dos processos psíquicos e intrapsíquicos, relacionais, grupais, institucionais, decorrentes dos relacionamentos, bem como das mudanças e transformações recíprocas que resultam.

O processo de interculturalidade tal como enriquecimento cultural, compele novas atribuições tanto para os professores como para os alunos. Segundo Abdallah-Pretcelle e Porcher (1996, p.32), “la compétence interculturelle est la connaissance des différences culturelles (dimension ethnographique), [...] une analyse en termes de structures et d'états”¹³ As noções de linguagem e de

¹³ A competência intercultural conhecimento das diferenças culturais (dimensão etnográfica), [...] uma análise em termos de estruturas e de estados.

interculturalidade não pode ser entendido e dissociados pois estão intimamente ligados à noção de cultura.

Visto que a cultura é um componente ativo na vida do ser humano, e que não existe indivíduo que não possua cultura, ou seja a cultura está diretamente ligada ao ser e é necessário associá-la ao processo de ensino aprendizagem de uma LE. Cultura está definida de forma sintetizada nas palavras de HALL (2005, p.50) “une culture nationale est un *discours* - une manière de construire des sens qui influencent et organisent nos actions et la conception que nous avons de nous-mêmes”¹⁴.

Como bem diz Lantolf e Thorne (2006, p.3) a teoria sociocultural concebe língua(gem) como uma atividade comunicativa, assim fica mais claro que os aspectos socioculturais de uma língua são extremamente importantes para uma interação sucedida mas ainda é perceptível que a linguagem é vista como algo fora do ser, da sociedade. E o ensino da língua deve se apoiar em componentes importantes que garantem a compreensão das línguas para os aprendentes como bem assinalam Medeiros e Chianca (2017, p.9):

Conhecer o povo no seu *modus vivendi*, na sua concepção da realidade enquanto representação sócio-histórica nacional e regional e, também, na inserção do aprendente a um contexto cultural, é uma das orientações do *Cadre européen de référence pour les langues (CECR)* que regulamenta didaticamente o ensino de línguas não apenas na União Europeia, mas também em todo contexto transnacional, no que se refere ao FLE.

2. O PROFESSOR NO ENSINO DE LÍNGUA ESTRANGEIRA

Como um dos maiores canais de contato entre o aprendente e a língua estrangeira, como mediador/intermediário, temos a figura do Professor, que em sua formação acadêmica (pensando em Licenciatura com Habilitação em LE) não estuda apenas o lado linguístico, mas como também a parte cultural, permitindo capacitar os alunos culturalmente na língua aprendida. E é em consequência dessa habilitação cultural que o professor aparece como um dos canais que proporcionam o contato do aprendente com a cultura da língua que estuda, como bem conceitua Chianca (2010, p.172,173):

¹⁴ “Uma cultura nacional é um *discurso* – um modo de construir sentidos que influenciam e organizam nossas ações e a concepção que nós temos de nós mesmos”.

[...]l'enseignant de langue étrangère a un rôle important à jouer puisqu'il est le médiateur entre la langue-culture maternelle et la langue-culture étrangère. Il est le détenteur d'un "pouvoir": la transmission de la langue-culture étrangère. Il est alors indispensable pour lui d'avoir une connaissance objective des rapports qu'il entretient tant avec sa langue-culture maternelle qu'avec la langue-culture étrangère afin de ne pas être perçu comme un agent de domination culturelle, ou comme une force colonisatrice et reproductrice d'une soi-disant "culture supérieure". Il importe qu'il soit perçu (et qu'il agisse de la sorte) comme celui par qui la culture étrangère prend forme, à travers les enjeux d'une démarche interculturelle, favorisant une mise en relation des cultures maternelles et étrangères pour promouvoir la conscience d'une identité individuelle de chacun et de tous.¹⁵

O professor poderia trabalhar com intenção de familiariza os alunos às diferenças entre as culturas e ainda conscientizá-los de possíveis implicações que essas diferenças teriam na comunicação. No ensino do FOS voltado para a gastronomia, por exemplo, o professor tem a capacidade de proporcionar ao aprendente um contato com regras de etiqueta bem como de comportamento que são importantes para um comportamento adequado dentro do ambiente gastronômico.

Sabemos que a competência linguística deve envolver a competência social, já que para conseguir falar corretamente é necessário saber em que situações determinadas competências gramaticais deverão ser empregadas. Não se prendendo apenas ao ambiente físico (cozinha, escola, cinema), mas também ao que acontece no momento da fala. O contexto pode mudar a cada instante.

O professor não tem o dever de fazer os alunos se comportarem tal qual as pessoas da cultura alvo, mas sim de dar espaço para que aprendam essa cultura. Os alunos precisam ser capazes de interagir para que sejam compreendidos sem mudar seu próprio comportamento, sem esquecer que o do contato entre as culturas podem aparecer trocar interculturais.

A respeito do ensino da cultura, consta que é necessário desenvolver a consciência intercultural e a consciência crítica. Assim, os alunos poderiam

¹⁵ [...] o professor de língua estrangeira uma função importante a sala de aula enquanto mediador entre a língua-cultura materna e a língua-cultura estrangeira. Ele é o detentor de um "poder": a transmissão da língua-cultura estrangeira. Por conseguinte, é essencial conhecer o seu propósito. Ele também tem uma língua materna com uma língua estrangeira para não ser percebida como um agente de dominação cultural. Ou como uma força colonizadora e reprodutora de uma suposta "cultura superior". É importante que ele seja visto e que ele assim se comporte, como aquele por onde a cultura toma forma através dos aspectos da abordagem intercultural, favorecendo um paralelismo das culturas maternas e estrangeiras a fim de promover a tomada de consciência de uma identidade individual de cada membro de classe e de todos. (Chianca : 2010, p.172,173)

comparar variações linguísticas entre sua cultura e a cultura alvo. Incluir aspectos invisíveis da cultura permite não incentivar estereótipos, não sendo a cultura ensinada como questão de moralidade.

Com suporte na relação entre as exposições realizadas na primeira e segunda unidade deste trabalho, partimos agora para a construção de uma análise acerca dos aspectos socioculturais presentes no percurso metodológico *Em cuisine!*, destinado ao ensino do FOS com objeto na Gastronomia.

III PERCURSO METODOLÓGICO

1. O QUE É LIVRO DIDÁTICO

Este capítulo trata do material metodológico objeto deste trabalho, onde será feita a apresentação do livro didático que constitui nosso *corpus*, como ele é estruturado, quais seus objetivos e qual a abordagem proposta por seu autor - *Jérôme Cholvy* - para aplicação em sala de aula.

A escolha do Livro Didático se dá em razão da descoberta de que este foi escolhido para ser utilizado pelos professores de francês que atuarão no curso de Gastronomia da Universidade Federal da Paraíba, em função de solicitação dos próprio alunos, que até então apenas têm acesso à aulas de inglês e espanhol, denominado de *En Cuisine!*

A nossa pesquisa estará baseada no seguinte questionamento:

- ✓ Por que percurso metodológico *En Cuisine!* possibilita o ensino da língua francesa de forma coesa através dos conceitos linguísticos e seus usos e aplicações (os aspectos sóciosoculturais) no cotidiano do profissional da Gastronomia?

Para responder nosso questionamento, nossa pesquisa será ligada à abordagem qualitativa que se preocupa com o aprofundamento da compreensão e não com a representatividade numérica, de cunho bibliográfico que, como explica Fonseca (2002, p.32):

A pesquisa bibliográfica é feita através de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web site. Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto.

Na definição de Van der Sanden (2001) o Livro Didático é representado como um mecanismo de ensino e aprendizagem, se manifestando com importância impar ao transmitir características não só idiomáticas como também culturais dos grupo linguísticos e uma ferramenta ainda maior quando assume o papel de uma reserva de informação abrangente e útil aos estudantes ainda pouco familiarizados com a língua.

O Livro Didático é um material que se for bem utilizado pode e deve ser de um grande apoio ao professor e ao aluno, não transformando-o em fonte única de estudos acreditando que seu conteúdo é imutável, estaremos limitando o aluno a um único meio de estudo e tirando-lhe o direito de aprender cada vez mais, buscando maneiras diferentes para satisfazer e ajudar suas curiosidades.

Um ponto peculiar, fruto da recente e acelerada inovação tecnológica, que deve ser levado em consideração, é a diversificação dos meios através dos quais os materiais didáticos podem se manifestar. Ademais, como bem pontua Paiva (2008), como outra consequência daquela inovação, temos a multiplicação de títulos postos à disposição para o ensino da língua estrangeira. Em suma, essa característica da revolução digital que se acentuou na última década desencadeou uma ampla diversificação e distribuição de materiais didáticos aplicáveis ao ensino da língua estrangeira, bem como de ferramentas paralelas que podem ser utilizadas de forma complementar.

Entretanto, apesar do enorme número de possibilidades transportadas à sala de aula de língua estrangeira através do citado *boom* tecnológico vivido nos últimos anos, a importância do livro didático como ferramenta principal para o ensino se mantém. E isto pode ser atestado com a forte resistência deste aos, já citados, diversos outros mecanismos de ensino que, se por um lado, mitigaram a presença do Livro Didático na sala de aula, não lhe tirou a ampla aceitação e utilização na grande maioria dos cursos de idiomas. Torna-se necessário observar-se além das competências linguísticas, os conteúdos culturais assumem o seu lugar de igual importância e quais são os conteúdos culturais escolhidos pelos autores para apresentar essa nova língua-cultura para os novos aprendentes.

2. CORPUS *En Cuisine!* A1-A2



Figura 1 – Anexo A
Capa do Livro *En Cuisine!* A1- A2
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

No ano de 2014, foi publicado pela editora francesa *CLE International* o Livro Didático intitulado *En Cuisine!* do autor Jérôme Cholvy. Além do livro do aluno que vem acompanhado de um CD mp3 a editora também lançou um guia pedagógico. A primeira versão nasceu de um projeto que trabalhava o FOS e foi lançado na Aliança Francesa de Lima no ano de 2011. Esta versão inicial foi utilizada com sucesso em diversos Institutos de Gastronomia da cidade e rapidamente surgiu a demanda de construir uma versão mais completa que pudesse ser aplicada em escala mundial.

En Cuisine! se dirige ao público iniciante na língua francesa, com o objetivo de trazer aos estudantes do setor de hospitalidade¹⁶ a possibilidade de trabalhar e se comunicar em francês através do quadro de suas atividades profissionais. No fim do curso, os alunos obterão conhecimentos equivalentes ao nível A1-A2 do *Cadre européen commun de référence*¹⁷ e será capaz de dominar uma série de habilidades em relação as suas atividades diárias.

O princípio que guiou a criação do LD foi a procura da ligação constante entre a aprendizagem da língua e a prática profissional. Os conteúdos foram também determinados com base nas necessidades linguísticas identificadas e as atividades de aprendizagem se apoiaram em documentos que são utilizados durante as funções do trabalho. *En Cuisine!* se baseia em uma abordagem acional, tendo em

¹⁶ No francês, o termo *secteur de la restauration* é utilizado para designar os serviços relacionados com alimentação hotelaria. A tradução que melhor encontramos seria 'setor de hospitalidade'.

¹⁷ Quadro Europeu Comum de Referência (QEQR). É um padrão internacionalmente reconhecido para descrever a proficiência em uma Língua.

vista o dinamismo pedagógico com base nos objetivos linguísticos e culturais pertinentes para o referente contexto profissional.

O livro contém 10 Unidades que são compostas de temas fundamentais para o setor de hospitalidade. Em cada unidade contém 3 lições e uma página *Zoom* (zoom) que desenvolve através de micro-tarefas, competências linguísticas associadas às atividades profissionais.

Nas caixas de título *Recettes de Grammaire* (Receitas De Gramática) e *Les mots pour* (Os nomes para) sistematizam a progressão da aprendizagem linguística com o apoio de exercícios, em paralelo com a realização de tarefas profissionais motivadoras. Cada unidade é encerrada com o *bilan* (Revisão), espécie de revisão do conteúdo gramatical trabalhado na unidade e que permite ao aluno fazer uma verificação de seu aprendizado.

O léxico especializado, tão importante e crucial no domínio da hospitalidade, é sempre explorado através dos documentos de apoio, estimulados durante as atividades de compreensão e produção e aplicados em todos os exercícios. No fim do LD, um dicionário temático agrupa e enriquece todo léxico profissional trabalhado.

Nas páginas *Cuisine* (Na Cozinha) são encontradas atividades de exploração a partir de receitas que permitem descobrir a herança gastronômica francesa e ilustram a intenção acional do LD. A cada duas unidades encontra-se duas páginas intituladas de « *Culture gastronomique* » (Cultura gastronômica) que aborda sem estereótipos, e sob um ângulo excitante, aspectos importantes das tradições gastronômicas francesas.

3. ANÁLISE DO CORPUS

A unidade 1 constituída de oito páginas, tem o título de *Bienvenue* (Bem Vindo). Ela é dividida em *Découvertes* (Descobertas), *Une brigade de cuisine* (Uma brigada de cozinha), *Présentations* (Apresentações), *Zoom sur...* (Zoom sobre...), *En cuisine* (Na cozinha) e *Bilan* (Revisão).

1
UNITE

1. DÉCOUVERTES

1 Bonjour!

1. a. Écoutez les dialogues et indiquez l'humeur des personnages :

b. Jouez les scènes à deux.

a. – Salut Paul, ça va ?
– Oui, pas mal et toi ?
– Oui, ça va, ça va.

b. – Bonjour chef, vous allez bien ?
– Très bien merci, et toi ?
– Tout va bien.

c. – Monsieur le directeur, comment allez-vous ?
– Pas bien... Ça ne va pas, j'ai un problème.

Les mots pour

Saluer

- Bonjour / Salut – Au revoir / Salut
- Comment vas-tu ? / Comment allez-vous ?
- Ça va ? Tu vas bien ? / Vous allez bien ?
- Ça va – Ça va bien – Tout va bien.
- Comme ci, comme ça – Pas mal.
- Pas bien – Ça (ne) va pas.

RECETTE DE GRAMMAIRE

Tu ou vous ?

- Tu → amis, famille
- Vous → personnes inconnues, relations professionnelles, plusieurs personnes.

1 Interrogez vos voisins pour savoir comment ils vont. Interrogez votre professeur.

Figura 2 – Anexo B
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

Como visto na figura 2, o conteúdo básico para apresentação pessoal é abordado com imagens que nos remetem ao ambiente de trabalho, as maneiras de interagir em ambientes e com pessoas diferentes. Um ponto cultural que pode ser notado, e é comum aos três diálogos que exemplificam cumprimentos pessoais, é o fato de todos os personagens apertarem as mãos durante o contato, uma característica mais formal, e que se distingue do Brasil, onde as pessoas normalmente se cumprimentam de forma mais íntima, com abraços, por exemplo.

2. UNE BRIGADE DE CUISINE

1 Découvrir la brigade

La brigade se compose de l'ensemble du personnel de la cuisine.

Chef: Marie Peretti
18 ans, français

Secrétaire de cuisine: Lina Caracciolo, 17 ans, italienne

Poste	Nom	Âge	Nationalité
Cardé-manger	Sam Dupuis	41 ans	français
Entremetteur	Karla Henry	27 ans	canadienne
Bûcheur	Rebecca Sauer	21 ans	allemande
Saucier	Christophe Ober	20 ans	canadienne
Pâtisseries	Paul Sain	24 ans	grec
Pâtisseries	Alina Penneau	40 ans	française
Commis	Yves Gomez	21 ans	espagnol
Commis	Youssef Ben Amer	21 ans	tunisien
Commis	Yi Yang	21 ans	chinois
Commis	André Tartelli	21 ans	italien
Commis	Christophe Merlich	21 ans	allemand
Commis	Corinne Merlin	20 ans	française
Commis	Yves Drog	22 ans	allemand
Commis	Sylvie Allard	20 ans	canadienne
Apprenti	Igor Medeiros	18 ans	brésilien
Apprenti	Fátima Alvaraz	18 ans	portugaise

1. Interrogez vous à tour de rôle comme dans l'exemple et écrivez les noms.

• Comment s'appelle le second de cuisine ?
• Elle s'appelle Karla Gomez, C.A.R.A.S.O.

2. Qui fait quoi ? Écrivez et associez.

a. Nous allons les chefs de partie. → Le saucier
b. Je suis responsable des marchandises. → Le garde-manger
c. Je suis responsable des saucies. → Le pâtisseries
d. Je suis responsable du poisson. → Les commis

RECETTE DE GRAMMAIRE

Les pronoms personnels sujets

Pronom	Le verbe s'appelle
je	je m'appelle
tu	tu t'appelles
il / elle / on	il / elle s'appelle
nous	nous nous appelons
vous	vous vous appelez
ils / elles	ils s'appellent

Les nationalités

Nationalité	Masculin	Féminin
français	français	française
italien	italien	italienne
allemand	allemand	allemande
espagnol	espagnol	espagnole
allemand	allemand	allemande
suisse	suisse	suisse
russe	russe	russe

2 Spécialités internationales

3. De quels pays sont les spécialités suivantes ?

• Les pâtes ? → Les pâtes, c'est une spécialité française.

Le choucroute **Les lasagnes** **Le poulet** **Le couscous**

Figura 3 – Anexo C
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

Como podemos observar na figura 3, no item *Une brigade de cuisine*, o autor já traz um quadro com nomenclaturas específicas para as funções de uma cozinha juntamente com as informações pessoais, fazendo elo com o ponto da cultura gramatical trabalhado anteriormente. Quando encontramos o quadro intitulado de

Les mots pour (os nomes para), sabemos que se trata de vocabulários novos para os aprendentes. Como exemplo na figura acima, para informar algumas nacionalidades. E como forma encontrada pelo autor para fixar as novas nacionalidades, temos o exercício número 2 encontrado no fim da página como mostra a figura 3, com imagens de pratos culturalmente conhecidos nos países abordados.

Figura 4 – Anexo D
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

Figura 5 – Anexo E
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

No item intitulado de *En cuisine* (na cozinha) figuras 4 e 5, é introduzido como tema geral “Salada”, mostrando maneiras diferentes para compor um prato de salada através de um anúncio tipicamente francês, o que podemos constatar por

meio do símbolo da moeda local – Euro. Nestas páginas, o primeiro exercício proposto é para escuta, onde os alunos devem ouvir a lista de ingredientes de três receitas diferentes de salada e devem completar as fichas. Em seguida, para fixar a estrutura das fichas de cozinha, é apresentado o quadro que podemos ver na figura 4. Como observado, é escolhida uma salada muito apreciada na França.

Podemos observar que durante a Unidade 1, os alunos têm a possibilidade de aprender os conteúdos gramaticais necessários para a comunicação e, ainda, durante esse aprendizado, adquirir conhecimentos específicos da cultura francesa.

2. UNITE 1. LE RESTAURANT

1. Chacun sa place

1. Classez les locaux en deux catégories :
« Pour les clients » et « Pour le personnel ».

3. Où êtes-vous dans la classe ? Répondez.
*Je suis à côté de Michel, devant Sarah et derrière Pauline.

2. Écoutez, quel est le local ?
* C'est ...

RECETTE DE GRAMMAIRE
L'article contracté

- * à + le → Il va au vestiaire.
- * à + les → Il va aux toilettes.
- * de + le → C'est en face du bar.
- * de + les → C'est à gauche des salons.

3. Complétez avec les articles suivants : aux, à la, de la, de l', du, des

- Il est responsable ... cuisine.
- Vous allez ... salle à manger ?
- C'est la porte ... couloir.
- Le chef parle ... apprentis.
- J'aime la couleur ... entrée.
- La cuisine est en face ... chambres.

4. Écoutez et cochez la bonne réponse.

	Vrai	Faux
a. Albert va dans le garde manger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Les commis vont sur la terrasse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Les clients vont dans la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Le directeur va dans le bureau et dans la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Sophie va dans le garde manger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

RECETTE DE GRAMMAIRE
Aller au présent de l'indicatif

je vais	
tu vas	
il/elle/on va	
nous allons	
vous allez	
ils/elles vont	

16 | suite

Figura 6 – Anexo F
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

Na Unidade 2, intitulada de *Cuisine et restaurant* (Cozinha e restaurante), dividida em *Le restaurant* (O restaurante), *Les repas* (As refeições), *Dans la cuisine* (Na cozinha), *zoom sur...*, *En cuisine* e *Culture gastronomique*.

Podemos perceber logo de início no item *Le restaurant* (o restaurante), na figura 6, que o exercício trabalha a escuta através de uma planta baixa de restaurante sendo utilizada para ensinar conteúdos de localização.



Figura 7 – Anexo G
 Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

No item *Dans la cuisine* (dentro da cozinha), figura 7, a imagem utilizada é outra planta baixa de restaurante mas para trabalhar os diferentes locais que compõem uma cozinha profissional e as funções de cada local.



Figura 8 – Anexo H
 Fonte: Jérôme Cholvy (2011)



Figura 9 – Anexo I
 Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

O item *En cuisine* (na cozinha) da Unidade 2, mostrado nas figuras 8 e 9, faz referência ao Crepe, um dos pratos mais consumidos pelo povo francês. O autor do LD traz receitas diferentes, com ilustrações dos utensílios utilizados para sua preparação. Em um exercício oral, traz o conhecimento cultural do dia específico dedicado a comer crepes. Com uma nota chamada de *Secret de cuisine*, o autor traz a curiosidade sobre a maneira específica do francês cozinhar, quando ele fala o seguinte: *traditionnellement, on fait sauter les crepes. On lance la crepe en l'air et ele doit retomber dans la poêle.*¹⁸



Figura 10 – Anexo J
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)



Figura 11 – Anexo K
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

¹⁸ Tradicionalmente, nós fazemos saltar os crepes. Nós lançamos o crepe no ar e ele deve cair na panela.

O item seguinte que, como mencionado anteriormente, é encontrado apenas a cada duas unidades, *Culture gastronomique* nas figuras 10 e 11 nos mostra detalhadamente diferentes restaurantes tipicamente franceses e conceitua as diferentes formas do setor da restauração, textos sobre curiosidades e locais importantes de visitar na área gastronômica, com receitas especificamente francesas e adaptações.

3
1. LE CORPS

1. Allô docteur...

Le corps

Le cou
Le dos
Le bras
Le pied
Le ventre
Le nez
Le bras
Le bras
Le bras

Le visage

Les cheveux
L'œil / l'œil gauche
L'œil droit
Le nez
La bouche
Le front
Le menton

1. Écoutez la conversation. Où le chef a-t-il mal?
- Le chef a mal...

2. Complétez avec les parties du corps.
- Les yeux - le nez - la bouche - les dents - les ongles - les pieds
a. On parle avec... d. On regarde avec...
b. On écoute avec... e. On marche avec...
c. On voit avec...

Les mots pour...

Les yeux
- La voir - les yeux regarder / voir
- Le toucher - les dents - toucher
- L'écouter - les ongles - écouter
- L'écouter - la main - sentir

3. Comment vérifier la qualité de ces aliments ? Décrivez le sens utilisé.

De la soupe
Du poisson
Des fruits
Des pâtes

Figura 12 – Anexo L
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

Na Unidade 3 *Dans les règles* (Nas regras), o primeiro item é *Le corps* (O corpo), figura 12. Para trabalhar as partes do corpo e as do rosto as imagens utilizadas são de pessoas com vestimentas específicas da gastronomia. No quadro *Les mots pour* desta página, o conteúdo abordado é o conjunto dos cinco sentidos e para fixar numa atividade abaixo, as imagens de alimentos propõem um diálogo ou um texto.

2. LA TENUE PROFESSIONNELLE

1. La tenue de travail

Une toque
Un tablier
Un bonnet de cuisine
Une veste
Un pantalon
Un gilet de travail
Des chaussures de sécurité
(antichocs/antidérapantes)
Un habit

RECIPE DE GRAMMAIRE

L'adjectif possessif

Masculin	Féminin	Pluriel
mon	ma	mes
ton	ta	tes
son	sa	ses
notre	notre	nôtres
vos	vos	vôtres
leur	leur	leurs

2. Complétez avec un vêtement.

a. Elle... d. Elle...
b. Vous... e. Notre...
c. Sa... f. Leur...

RECIPE DE GRAMMAIRE

L'adjectif démonstratif

Masculin	Féminin	Pluriel
ce/ceci	cette/celle	ces/ces-ci
celui/celui-ci	celle/celle-ci	ceux/ces-là
celle/celle-ci	celle/celle-ci	celles/celles-là

3. Complétez avec un adjectif démonstratif.

a... netto est belle.
b. Le professeur... tablier.
c... chapeau est des pantalons.
d... appareil porte des chaussures blanches.

4. Écrivez, notez les vêtements de la tenue professionnelle.

5. Vous achetez vos vêtements professionnels dans un magasin spécialisé. Ils apprennent sur le vendeur, un apprenant en la client. Posez les autres 5 questions.

1. Observez les images et répondez.
a. Qui est-ce qui est derrière dans la photo?
b. Qui est-ce qui est devant dans la photo?
c. Qui est-ce qui est derrière le compteur de caisse?
d. Qui est-ce qui est devant le compteur de caisse?

2. a. Lisez ce dialogue puis posez la question à deux.
Valérie: Tu es en tenue professionnelle?
Jean: Oui! Et mon tablier et mon pantalon, et le gilet aussi en travail.
Valérie: Cette veste noire est belle.
Jean: Oui, mais je préfère ma veste blanche.
Valérie: Tu es en chaussures de sécurité?
Jean: Non! Et je préfère mes chaussures de ville.
Valérie: Tu travailles dans un restaurant?
Jean: Non, je travaille dans un magasin de vêtements.
b. Complétez.
- Jean achète...
- Jean achète...
c. Écrivez, notez les vêtements de la tenue professionnelle.

3. Écrivez, notez les vêtements de la tenue professionnelle.

4. Écrivez et répondez.
a. Qui est-ce qui est derrière?
b. Qui est-ce qui est devant?
c. Comment est-ce qui est derrière?
d. Est-ce que la toque est-ce qui est derrière?

5. Vous achetez vos vêtements professionnels dans un magasin spécialisé. Ils apprennent sur le vendeur, un apprenant en la client. Posez les autres 5 questions.

Figura 13 – Anexo M
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

No item 2 *La tenue professionnelle* (O traje profissional), figura 13, o autor traz também imagens de pessoas com vestimentas e nesse momento as identifica. No exercício 1 proposto pelo livro, perguntas são feitas para fixar os dois conteúdos abordados e promover uma breve fala dos alunos.



Figura 14 – Anexo N
 Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

Na Unidade 4, intitulada de *La main à la pâte* (Mão na massa), o item 2 *La vaisselle* (A louça), figura 14. Como podemos identificar novamente o *Secret de cuisine*, uma curiosidade em relação à gastronomia e à cultura francesa é novamente trazida.

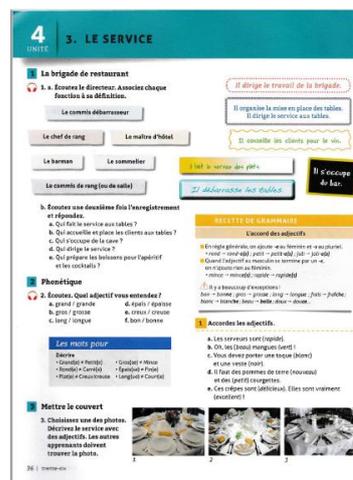


Figura 15 – Anexo O
 Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

O item 3 *Le service* (O serviço) a atividade 1 proposta, aborda as diferentes funções de uma brigada de cozinha. Sabendo que o chef Auguste Scoffier, francês, foi o responsável por essas divisões, podemos dizer a introdução desse item é mais

uma forma de evidenciar o sociocultural bastante presente no decorrer do percurso metodológico.

4 **En cuisine**

1. Les différents types de pâtes

1. Indiquez les ingrédients nécessaires pour réaliser chacune des pâtes.
2. Pour chacune des pâtes, donnez un nom de recette.



2. Pâte à choux et pâte brisée

3. Complétez le bon d'écoulement de la pâte à choux avec les légendes des éléments.

Pâte à choux (20 petites choux)		Quantité	Code	Montant unitaire (€)
Denrées	Unités			
---	L	0,250	---	---
---	kg	0,150	0,00	0,11
---	kg	0,080	5,20	0,75
---	kg	0,010	1	0,15
---	Pâte	4	0,30	0,40
---	OV	---	---	---
TOTAL			S.A.R.	---

100 : quantité adjointe

38 | Interne-Haut

4. Écrivez les 6 conseils du pâtissier pour réaliser une bonne pâte à choux et complétez.

-
-
1. Il faut découper la beurre en morceaux.
-
-
2. Il faut laisser la pâte sécher.
-
-



Figura 16 – Anexo P
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

... LES PÂTES DE BASE

3. Lisez la recette de la pâte brisée. Associez les photos aux étapes de préparation de la pâte brisée.



Pâte brisée

- Régalez de beurre en morceaux sur la farine.
- Ajoutez le sel.
- Écrasez les morceaux de beurre et mélangez-les avec la farine.
- Ajoutez un peu d'eau.
- Pétrissez la pâte.
- Formez une boule.
- Abaissez la pâte.
- Pétrissez la boule.
- Pétrissez les bords.
- Régalez le fond.

Un rouleau à pâtisserie

Fiche cuisine

La galette lorraine

C'est une délicieuse tarte salée à base de crème fraîche et de lardons.

Temps de préparation : 1 heure

Quantité : six moules, six moules à pâtisserie, six croûtes, six galettes.

Préparation :

1. Mélangez la crème fraîche, le beurre et le sel.
2. Pétrissez la pâte.
3. Abaissez la pâte.
4. Pétrissez la pâte.
5. Pétrissez la pâte.
6. Pétrissez la pâte.

À l'occasion d'un événement à l'école, vous allez préparer des tartes salées et des tartes aux fruits.

- Informez-vous sur les légumes et les fruits de saison.
- Choisissez des tartes à réaliser.
- Remplissez-vous avec des ingrédients sur les techniques de réalisation pour choisir les...
- Réalisez les tartes. Faites déguster les tartes aux événements.



source : maif | 39

Figura 17 – Anexo Q
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

No item *En cuisine*, são trazidas fotos de Massas que são típicas da França, como podemos ver na figura 16. Já na figura 17, um quadro intitulado de *Projet* (Projeto) traz uma atividade a ser produzida pelo aluno enfatizando a *Tartes aux fruits* (Torta de frutas) uma torta clássica da culinária francesa.

Na última unidade que será analisada, a Unidade 5 intitulada de *La mise en place* (A organização). Logo no início do primeiro item, *Les premiers travaux* (Os primeiros trabalhos) figura 20, o autor montou um quadro mostrando as estações do ano e a época que cada legume estará na fase de colheita. Sabendo que os países do hemisfério norte, notadamente a França, apresentam as estações do em ordem inversa à do Brasil, evidencia-se mais um ponto que pode ser trabalhado pelo professor para mostrar as diferenças entre os hábitos culturais decorrentes dessa diferença.

5 En cuisine

Bien commencer le repas

En France, le hors-d'œuvre est le premier plat. C'est un plat léger. Il est servi au début du repas, en entrée. On appelle aussi les hors-d'œuvre « entrées ». Sur les cartes des restaurants les hors-d'œuvre sont dans la rubrique « Entrées ». Le hors-d'œuvre n'est en appétit avant le plat principal.

Une terrine de poisson Une assiette de charcuterie Une bouclée à la reine Des salades variées

Un baron de saumon Les amouilles au fromage Des œufs de Saint-Estève Un gratin de légumes

1. Voici des exemples de hors-d'œuvre. À vous de les classer en hors-d'œuvre chauds et hors-d'œuvre froids.

2. Quels autres hors-d'œuvre français connaissez-vous ? Faites des recherches et présentez les plats à vos camarades.

3. Dans votre pays, quels sont les hors-d'œuvre ?

4. Choisissez un hors-d'œuvre et remplissez le bon d'économat.

Desserts	Letitès	Quantité	Coût unitaire	Moment
TOTAL				

48 | quarante-huit

Figura 21 – Anexo U
Fonte: Jérôme Cholvy (2011)

No item *En cuisine* (Na cozinha) figura 21, o tema abordado são *hors-d'oeuvre* (entrada), mostrando imagens de principais tipos do mesmo. No fim da página o quadro com uma curiosidade é novamente utilizado. Já na página seguinte uma *Fiche cuisine* (ficha de cozinha) ensina como fazer uma especialidade provençal, com ilustração e passos detalhados.

Considerando o exposto durante este capítulo do trabalho, podemos afirmar que o percurso metodológico – *En cuisine!* – no trecho equivalente ao examinado, faz uso recorrente e acertado de aspectos socioculturais da França no ensino do FOS destinado a Gastronomia. Conseguimos notar êxito em cada unidade abordada no que tange ao objetivo de proporcionar uma contextualização de conceitos, que vão do linguístico para o aprendente.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Retomando a fundamentação que foi abordada ao longo deste trabalho, que teve por objetivo abordar os aspectos socioculturais no ensino do FOS voltado à Gastronomia, podemos constatar que o percurso metodológico *En Cuisine!*, - do autor Jérôme Cholvy - sob a perspectiva dos marcadores da cultura da língua utilizados pelo autor nas cinco primeiras unidades do livro, proporciona ao aprendente da língua uma forma mais eficaz de aprendizado através do uso de aspectos socioculturais como ferramenta didática destinada ao ensino do FOS no contexto da gastronomia.

Como ficou evidenciado, mesmo com a evolução tecnológicas dos últimos anos, o Livro Didático persiste como um instrumento importante e bastante utilizado no ensino de uma língua estrangeira, não sendo diferente no que diz respeito ao ensino do Francês. Com isso, ferramentas que o mantenham atrativo e eficiente no alcance do seu objetivo são bastante necessárias, notadamente no que diz respeito ao ensino do FOS, na especificidade voltada ao universo da gastronomia. O trabalho abordou, então, a possibilidade de realizar-se o ensino do francês de forma eficiente, ultrapassando o universo linguístico do ensino, transportando o aprendente ao universo cultural desta língua.

O trabalho construiu um percurso através do qual foi possível constatar que o livro *En Cuisine!*, com o uso de aspectos socioculturais para envolver o aprendente no universo do ensino do francês para a gastronomia, alcança esse objetivo, isto é, de proporcionar um ensino mais eficiente através da utilização de marcadores culturais, relacionando os itens de conteúdo com atos de fala, o sociocultural recorrente do universo da cozinha, bem como com quadros que ressaltam pontos peculiares da cultura francesa relacionada com o item abordado.

Por fim, temos como evidente que o uso de aspectos socioculturais para o ensino do FOS voltado à gastronomia se mostra eficiente, bem como útil para facilitar o ensino do francês nessa modalidade. Apesar da avaliação qualitativa produzida, o tempo e cronograma propiciados por um Trabalho de Conclusão de Curso se mostraram insuficientes para lidar com a questão de forma aprofundada no nível de sua importância, sendo portanto, este trabalho, um começo para um trabalho acadêmico posterior em produção de pós-graduação, onde a maior disponibilidade de tempo permitirá um acompanhamento prático em ambiente de

sala de aula para justificar de forma empírica o que até então foi abordado de forma teórica.

REFERÊNCIAS

ABDALLAH-PRETCEILLE, Martine; PORCHER, Louis. *Éducation et communication interculturelle*. Paris: P.U.F, 1996.

ACADÉMIE FRANÇAISE. *La langue française*. 2015. Disponível em: <<http://www.academie-francaise.fr/la-langue-francaise/le-francais-aujourd'hui>> Acesso em : 05 de setembro de 2018.

CHIANCA, Rosalina Maria Sales. *Enseignement d'une langue étrangère, discours et représentations*. Letra Viva, João Pessoa, v.6, n.1, p-59 -68. 2004.

CHIANCA, Rosalina Maria Sales. *L'interculturel et les représentations en didactique*. Synergies Brésil n° spécial 2 - pp. 167-174, 2010.

CLANET, Claude. *L'interculturel : introduction aux approches interculturelles en éducation et en sciences humaines*. Toulouse : Presses Universitaires du Mirail, 1993.

CLE INTERNATIONAL. Disponível em: <<https://www.cle-international.com/en-cuisine-niveaux-a1a2-livre-de-l-eleve-cd-audio-9782090386738.html#descriptif>> Acesso em 26 de julho de 2018.

CONSEIL DE L'EUROPE. *Cadre européen commun de référence. Apprendre, enseigner, évaluer*. Paris: Didier, 2001.

CORNY, L. *FLE / FLM / FLS / FLSc*. 13 juillet 2010. Disponível em: <<http://casnav.ac-creteil.fr/spip.php?article329>> Acesso em: 08 de agosto de 2018.

DEFAYS, J-M. et S. DELTOUR. <*Le français langue étrangère et seconde: enseignement et apprentissage*> Psychologie et sciences humaines 251 (2003).

GOLDENBERG, M. *A arte de pesquisar*. Rio de Janeiro: Record, 1997.

LE ROUX, S. et K. SCHMID. *Conception de cours en français sur objectif spécifique*. University of Cape Town, 2012a. Fascicule (SLL5063W): Cours de Masters in Teaching French as a Foreign Language.

LEHMANN D. *Objectifs spécifiques en langues étrangères: les programmes em question*, Hachette, Paris, 1993.

MANGIANTE, J-M. et C. PARPETTE. *Le français sur objectif spécifique: de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris: Hachette, 2004.

MANGIANTE, J-M. *Français de spécialité ou français sur objectif spécifique: deux démarches didactiques distinctes*. Linguistique plurielle n° 1, 2006, p.137-151.

MEDEIROS. S. H. G. D. de. e CHIANCA. R. M. S. *Interculturalidade e ensino de língua estrangeira*. Editora UFPB, João Pessoa, 2017.

MOURLHON-DALLIES, F. *Le français à visée professionnelle: enjeux et perspectives*. 2006. Disponível em: <<http://gerflint.fr/Base/Baltique3/MourlhonDallies.pdf>> Acesso em 07 de outubro de 2018.

MOURLHON-DALLIES, F. *Enseigner une langue à des fins professionnelles*. Les Éditions Didier, Paris 2008.

ORGANISATION INTERNACIONAL de la francophonie. Disponível em: <<https://www.francophonie.org/Bem-vindo-ao-site-oficial-da.html>> Acesso em: 20 de setembro de 2018.

PAIVA, V. L. M. *O uso da tecnologia no ensino de línguas estrangeiras: breve retrospectiva histórica*. 2008b. Disponível em: <<http://www.veramenezes.com/techist.pdf>>, Acesso em: 06 de setembro de 2018.

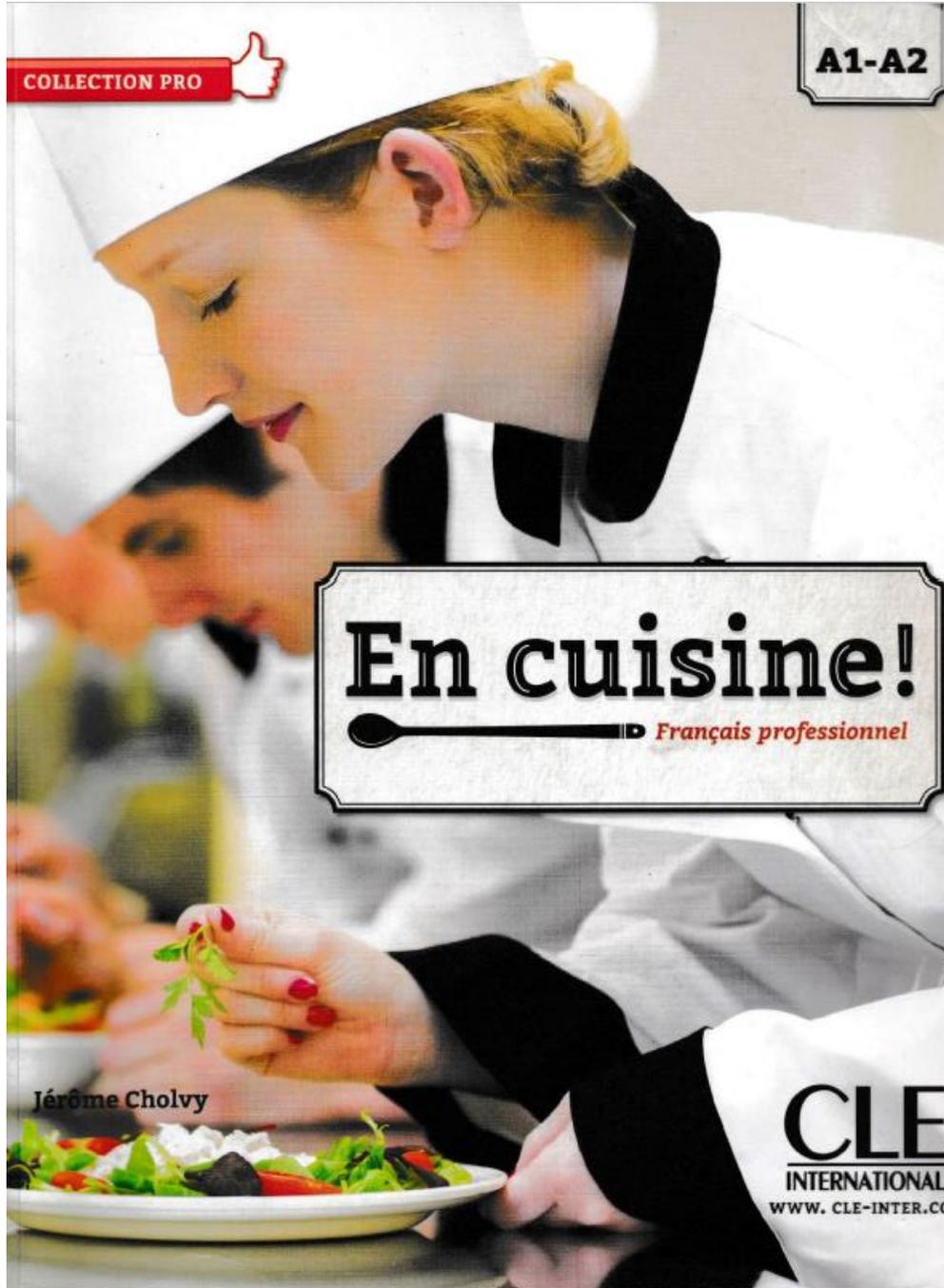
VAN DER SANDEN Piva, N. *Un instrument pour inventorier les aspects culturels contenus dans les manuels d'enseignement de langues étrangères*. Nijmegen:Print Partners IPSKAMP, 2001.

ERICKSON. F. Culture in society and in education practice. In J. Banks & C. Banks (Eds.), *Multicultural education: Issues and perspectives*, 3ª ed. Boston: Allyn and Bacon, 30-60, 1997.

LOJACONO, F. «Répercussions de la mondialisation et du Cadre Européen des Compétences Clés sur l'enseignement/apprentissage du FOS.» *Anales de Filologia Francesa* 19 (2011). 18 août 2015.

ANEXOS

ANEXO A



ANEXO C

2. UNE BRIGADE DE CUISINE

1 Découvrir la brigade

La brigade se compose de l'ensemble du personnel de la cuisine.



Chez Michelle
10, rue de la Houle – 33000 Bordeaux
Tél. 05 56 27 18 33
chezmichelle@internet.com



Chef : Xavier Bressan
49 ans, français

Second de cuisine :
Luisa Canasso, 37 ans, italienne

Chefs de partie	Garde-manger Sam Daglish 41 ans, irlandais	Entremétier Karla Tosky 27 ans, polonaise	Rôtisseur Houcine Salem 32 ans, algérien	Saucier Christine Ober 30 ans, canadienne	Poissonnier Youri Salis 34 ans, grec	Pâtissier Aline Pommard 40 ans, française
Commis de cuisine	• Iris Gomez, 21 ans, espagnole	• Rosa Mendoza 23 ans, colombienne • Youssef Ben Amar 23 ans, tunisien	• Li Yun g 22 ans, chinoise • Sam Ho ot, 20 ans, américain	• Andrea Tardelli, 21 ans, Italien	• Dieter Mersch 21 ans, allemand • Corinne Merlin 23 ans, française	• Eva Osvig 22 ans, suédoise • Sylvie Allbard 20 ans, suisse
Apprentis	Igor Meskov, 18 ans, russe – Jacques Lerne, 17 ans, belge – Fatima Alwara, 18 ans, anglaise – Fernando Peixa, 19 ans, portugais					

1. Interrogez-vous à tour de rôle comme dans l'exemple et épelez les noms.

- Comment s'appelle le second de cuisine ?
→ Elle s'appelle Luisa Canasso, C A N A S S O.

2. Qui fait quoi ? Écoutez et associez.

- a. Nous aidons les chefs de partie. • Le saucier
- b. Je suis responsable des marchandises. • Le garde-manger
- c. Je suis responsable des sauces. • Le poissonnier
- d. Je suis responsable du poisson. • Les commis

RECETTE DE GRAMMAIRE

Les pronoms personnels sujets	Le verbe s'appeler
je	Je m'appelle
tu	tu t'appelles
il / elle / on	il s'appelle
nous	nous nous appelons
vous	vous vous appelez
ils / elles	ils s'appellent

Les mots pour

Les nationalités	
Masculin	Féminin
français, japonais	→ française, japonaise
italien, canadien	→ italienne, canadienne
marocain, mexicain	→ marocaine, mexicaine
espagnol, allemand	→ espagnole, allemande
suisse, russe	→ suisse, russe

2 Spécialités internationales

- 3. De quels pays sont les spécialités suivantes ?
• Les crêpes ? → Les crêpes, c'est une spécialité française.



La choucroute



Les lasagnes



La paella



Le couscous

ANEXO D

1
En cuisine

1 La saladerie

1. Composez trois salades différentes.

- Une salade avec 5 ingrédients différents.
- Une salade avec des ingrédients verts.
- Une salade avec des ingrédients blancs.

Salade composée

8,60 €

Composez votre salade sur un lit de laitue :
choisissez 5 ingrédients !
+ une sauce au choix

 Tomates	 Carottes râpées	 Gruyère	 Quinoa
 Concombre	 Champignons	 Mini mozzarella	 Pâtes
 Maïs	 Chou rouge	 Noix	 Riz
 Avocat	 Endives	 Œuf dur	 Bacon
 Bettaraves	 Chèvre	 Soja	 Thon

Formule
10,80 €

Salade composée
+ pain
+ dessert
+ boisson

■ **Sauces**

- Vinaigrette • Mayonnaise • Cocktail

■ **Pain : 0,90 €**

■ **Salades préparées :**

- Salade verte et vinaigrette 2 €
- Salade concombre tomates, feta 5,50 €
- Salade avocat, crevettes, sauce cocktail 6 €

La vinaigrette

- 30 cl d'huile d'olive
- 10 cl vinaigre
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- Sel et poivre



12 | douze

ANEXO E

... LES SALADES

2. Écoutez les ingrédients des trois recettes de salades et complétez les fiches.

Salade fraîcheur

Ingrédients

- petits
- 1
- de
- 80 grammes de
- de
- Persil
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Salade à la grecque

Ingrédients

- de
- de
- 1
- 100 grammes de
- Persil
- et

Salade tunisienne

Ingrédients

- de
- de
- de
- 2 durs
- Olives et
- 1 boîte de thon
- Huile d'olive
- Menthe
- de

Et maintenant, vous pouvez préparer ces salades chez vous !

Fiche cuisine**Salade au chèvre chaud**

C'est une salade rapide et très appréciée en France !



Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes)

- Pain de campagne (6 tranches)
- 1 laitue romaine ou batavia
- 2 tomates
- Fromage de chèvre (6 unités)
- 200 g de lardons
- 1 gousse d'ail



... et la vinaigrette ? Indiquez les ingrédients.

PROJET**La salade de la classe**

Vous créez la salade de la classe.

- Par petits groupes, sélectionnez des ingrédients pour faire une salade originale.
- Présentez votre choix à vos camarades. Donnez un nom à votre salade.
- Maintenant réalisez la salade et dégustez ensemble les salades ! Choisissez la salade de la classe.



ANEXO F

2 UNITÉ | **1. LE RESTAURANT**

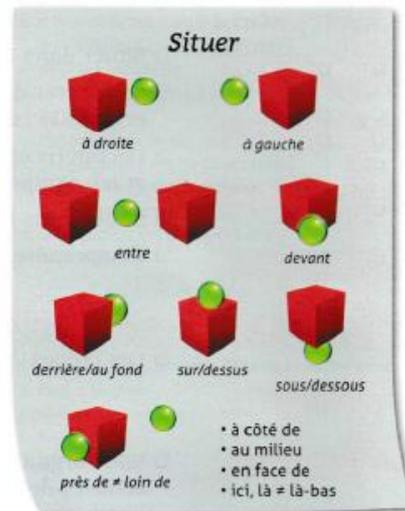
1 Chacun sa place

1. Classez les locaux en deux catégories :
« Pour les clients » et « Pour le personnel ».



2. Écoutez. Quel est le local ?
• C'est...

3. Où êtes-vous dans la classe ? Répondez.
• Je suis à côté de Michel, devant Sarah et derrière Pauline.



RECETTE DE GRAMMAIRE
 • L'article contracté
 • à + le → Ils vont **au** vestiaire.
 • à + les → Il va **aux** toilettes.
 • de + le → C'est **en face du** bar.
 • de + les → C'est **à gauche des** salons.

4. Écoutez et cochez la bonne réponse.

	Vrai	Faux
a. Albert va dans le garde manger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Les commis vont sur la terrasse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Les clients vont dans la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d. Le directeur va dans le bureau et dans la cuisine.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Sophie va dans le garde manger.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 Complétez avec les articles suivants :
aux, à la, de la, de l', du, des

a. Il est responsable ... cuisine
 b. Vous allez ... salle à manger ?
 c. C'est la porte ... couloir.
 d. Le chef parle ... apprentis.
 e. J'aime la couleur ... entrée.
 f. La cuisine est en face ... chambres.

RECETTE DE GRAMMAIRE
 • Aller au présent de l'indicatif

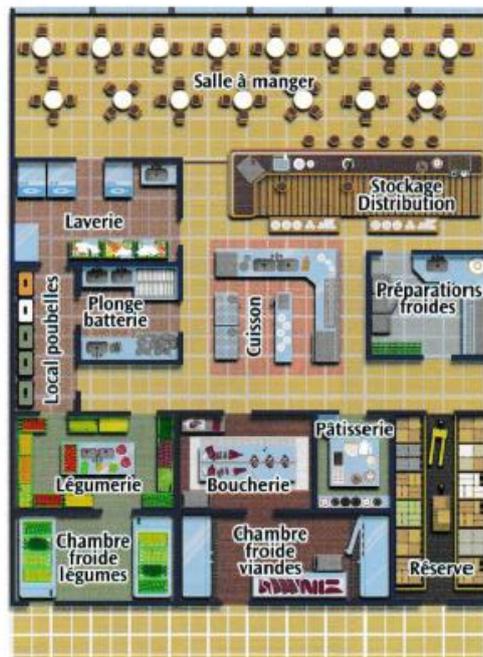
je vais
 tu vas
 il/elle/on va
 nous allons
 vous allez
 ils/elles vont

ANEXO G

2
UNITÉ

3. DANS LA CUISINE

1 La cuisine du restaurant



1. Écoutez la visite de la cuisine et retrouvez la fonction de chaque local.

- On épluche les légumes dans ...
- On nettoie le matériel de cuisine dans ...
- On jette les déchets dans ...
- On prépare les viandes dans ...
- On conserve les aliments périssables dans ...
- On conserve les aliments non périssables dans ...



2. Classez les locaux de la cuisine en quatre zones de travail différentes.

- *stockage* – préparation des produits – réalisation des plats – nettoyage

Les mots pour

Décrire

- C'est la chambre froide.
- Ici, il y a la réserve.
- Voici la laverie.
- Voilà la salle à manger.

RECETTE DE GRAMMAIRE

Les verbes en -er au présent de l'indicatif

■ Cuisiner

je cuisine
tu cuisines
il/elle/on cuisine
nous cuisinons
vous cuisinez
ils/elles cuisinent

■ Manger

je mange
tu manges
il/elle/on mange
nous mangeons
vous mangez
ils/elles mangent

■ *ranger* et *changer* se conjuguent comme *manger*.

➡ Tableaux de conjugaison p. 98.

1 Conjuguez au présent de l'indicatif

- J'(a)imer aller au restaurant.
- L'apprenti (*conserver*) le lait dans la chambre froide.
- Nous (*cuisiner*) la spécialité du chef.
- Vous (*préférer*) les plats salés ou sucrés ?
- Tu (*travailler*) au *Bistrot parisien* ?
- Pour le déjeuner, nous (*manger*) une salade.
- Hans et Sylvie (*préparer*) un dessert.

ANEXO H

2
UNITÉ

En cuisine



On aime beaucoup les crêpes en France ! On mange des crêpes à tous les repas, à la maison, dans une crêperie, ou dans la rue. Elles sont sucrées ou salées et il y a des dizaines de garnitures possibles...

1 La crêperie

1. Voici la recette des crêpes.

Mettez les phrases dans l'ordre.

- a. Verser la pâte dans une poêle.
- b. Mélanger les ingrédients avec un fouet.
- c. C'est prêt !
- d. Faire cuire des deux côtés.
- e. Réunir la farine, les œufs, et une pincée de sel dans une calotte.
- f. Ajouter du lait.
- g. Laisser reposer la pâte.

2. Lisez la recette de la pâte à crêpes et retrouvez les ingrédients nécessaires.

J'ai besoin de : ; ; ; ;



Une calotte
et un fouet

ANEXO I

... LES CRÊPES

2 La Chandeleur

3. Le 2 février, c'est la Chandeleur. Ce jour-là, on mange des crêpes ! Cette année, le chef propose des crêpes originales. Écoutez et complétez.

- Le chef propose :
 - En entrée :
 - Comme plat principal :
 - En dessert :

4. Et vous, est-ce que vous connaissez une recette de crêpes ?



Fiche cuisine

Mini-crêpes soufflées au jambon

Une recette simple et rapide pour l'apéritif.

Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ustensiles : un moule à mini ; une calotte ; un fouet

Ingrédients :

- 2 œufs
- 25 cl de lait
- 120 g de farine
- 2 tranches de jambon
- 80 g de gruyère râpé



Préparation :

- Disposez la farine dans une calotte.
- Ajoutez les œufs et mélangez avec un fouet.
- Versez le lait et continuez de mélanger.
- Coupez le jambon en petits morceaux.
- Préchauffez le four thermostat 6 (180°).
- Mettez le jambon dans chaque moule.
- Versez un peu de pâte et mettez le gruyère râpé.
- Faites cuire 15 minutes au four.
- Laissez refroidir et démoulez. C'est prêt !

Suggestion : remplacez le jambon par des lardons, du saumon fumé, des miettes de crabe...

Secret de cuisine

Traditionnellement, on fait sauter les crêpes. On lance la crêpe en l'air et elle doit retomber dans la poêle.



PROJET

Vous organisez une visite de votre école et de votre laboratoire de cuisine.

- ♦ Par groupe de deux ou trois, choisissez un itinéraire de visite. N'oubliez aucun lieu important, et pensez à tous les équipements.
- ♦ Préparez votre visite au moyen d'une fiche. Répartissez-vous la présentation des espaces et des équipements de cuisine.
- ♦ Faites votre visite devant le reste du groupe.

ANEXO J

2
Culture gastronomique

Mille et une manières de se restaurer



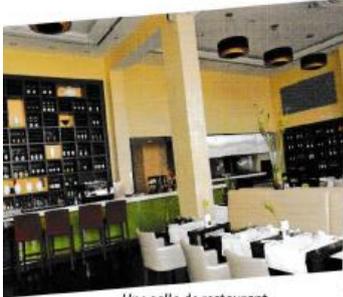
Au restaurant



La restauration rapide



La brasserie



Une salle de restaurant



Un bar à vin



Un café

Manger à la maison ou à l'extérieur ?

En France, le repas à la maison est très important. Les repas en dehors de la maison représentent seulement 17 % des repas. Ce n'est pas beaucoup : en Grande-Bretagne, par exemple, ils représentent 30 % des repas. En France, 10 milliards de repas sont servis en dehors de la maison. Beaucoup de clients sont étrangers, la France est un pays très touristique et la gastronomie française est très appréciée. Un repas hors de la maison coûte environ 9 euros.

D'après Eurogroup consulting – Étude économique sur le secteur de la restauration, février 2012.

h. D'après vous, quelles sont les informations les plus importantes ?

22 | vingt-deux

ANEXO K

Les formules de restauration

- Il y a deux grands secteurs dans la restauration : la restauration commerciale et la restauration collective.
- **La restauration collective** : les hôpitaux, les écoles, les restaurants d'entreprise...
- **La restauration commerciale** : les restaurants traditionnels, les cafétérias, les pizzerias, les bistrot...
- Il y a une grande variété de formules de restauration, plus ou moins rapides. Les restaurants traditionnels sont des restaurants gastronomiques, des restaurants d'hôtel, des brasseries... La restauration rapide désigne les snack-bar, les sandwicheries, les viennoiseries, les boulangeries-pâtisseries...

1. Qu'est-ce que c'est une cafétéria ?
2. Qu'est-ce que c'est une viennoiserie ?



Une brasserie parisienne

Amédée Balzar crée, en 1886, la brasserie *Le Balzar*, à Paris, près de la Sorbonne. Les étudiants fréquentent cette brasserie typiquement parisienne. La carte propose les grands classiques de la gastronomie : poireaux-vinaigrette, œufs mayonnaise... Chaque jour de la semaine correspond à un plat emblématique : le mardi c'est l'omelette aux fines herbes, par exemple, et le mercredi, c'est la sole meunière. *Le Balzar* est un lieu incontournable de la vie littéraire, artistique et universitaire de Paris. Artistes, écrivains, professeurs de lettres ou de médecine, hommes politiques : tous mangent au *Balzar* !



1. De quel type de restaurant s'agit-il ?
2. Où est-il situé ?
3. Quelle est la clientèle du *Balzar* ?
4. Quels plats sont cités dans le texte ?

Le croque-monsieur



Le croque-monsieur est un célèbre sandwich chaud français. Il apparaît pour la première fois dans les cafés parisiens au début du XIX^e siècle. On trouve souvent les croque-monsieur au menu des brasseries. Il est idéal pour les déjeuners rapides.

Ingrédients (pour 2 personnes)

- 4 tranches de pain de mie
- 80 g de gruyère
- 2 tranches de jambon blanc
- Beurre

On ajoute parfois de la sauce béchamel.

Préparation

- Sur une tranche de pain de mie, placez une fine tranche de gruyère.
- Placez le Jambon sur le gruyère, puis ajoutez une autre tranche de gruyère.
- Refermez avec une tranche de pain de mie.
- Beurrez les deux faces du croque-monsieur
- Faites cuire dans un grill spécial croque monsieur ou dans une poêle.



Secret de cuisine

Un croque-monsieur avec un œuf sur le plat dessus s'appelle un croque-madame !



ANEXO L

3
UNITÉ

1. LE CORPS

1 Allô docteur...

1. Écoutez la conversation. Où le chef a-t-il mal ?
• Le chef a mal...

2. Complétez avec les parties du corps.

• les pieds – le nez – la bouche – les mains – les oreilles – les yeux

- a. On parle avec ... d. On regarde avec ...
b. On écoute avec ... e. On sent avec ...
c. On marche avec ...

Les mots pour

Les 5 sens

- La vue → les yeux : regarder / voir • Le toucher → les doigts : toucher
• L'ouïe → Les oreilles : écouter/ • Le goût → la bouche : goûter
entendre • L'odorat → le nez : sentir

RECETTE DE GRAMMAIRE

L'interrogation

- Tu es malade ? (intonation ↘)
- Est-ce que tu es malade ?
- Qui est avec le chef ?
- Où sont les commis ?
- Quand le docteur arrive ?
- Comment va le chef ?

1 Trouvez les questions.

- a. Non, je n'aime pas le chocolat. c. Ils arrivent le matin.
b. Nous sommes à l'économat. d. Il s'appelle Dieter.

2 Écoutez. Est-ce que c'est une question (↘) ou une déclaration (↘) ?

2 Les cinq sens

3. Comment vérifier la qualité de ces aliments ? Dites le sens utilisé.



ANEXO M

2. LA TENUE PROFESSIONNELLE

1 La tenue de travail



1. Observez les images et répondez.

- Qu'est-ce que le cuisinier porte sur la tête ?
- Qu'est-ce qu'on met sur les jambes ?
- Qu'est-ce que le cuisinier a autour du cou ?
- Qu'est-ce qu'on met aux pieds dans la cuisine ?

2. a. Lisez ce dialogue puis jouez la scène à deux.

Valentine : Tes vêtements sont prêts ?

Jean : Oui ! J'ai mon tablier et mon pantalon, et je prends aussi ce torchon.

Valentine : Cette veste noire est belle.

Jean : Oui, mais je prends ma veste blanche.

Valentine : Tu as tes chaussures de sécurité ?

Jean : Non ! Et je prends ma toque ou mon calot ?

Valentine : Ta toque. Tu es beau avec ta toque ! Au revoir, bonne journée. Ah ! Tu oublies son tour de cou...

b. Complétez.

• Jean prend ...

• Jean oublie ...

c. À deux, imaginez un dialogue sur le même modèle.

3. Écoutez, notez les vêtements de la tenue professionnelle.

4. Écoutez et répondez.

- Qu'est-ce que Luisa achète ?
- Quelle est sa taille ? Et sa pointure ?
- Comment va la veste à Luisa ?
- Est-ce que la toque coûte cher ? Justifiez.

RECETTE DE GRAMMAIRE

L'adjectif possessif

Masculin	Féminin	Pluriel
mon	ma	mes
ton	ta	tes
son	sa	ses
notre	notre	nos
votre	votre	vos
leur	leur	leurs

1 Complétez avec un vêtement.

- Mon ...
- Vos ...
- Sa ...
- Tes ...
- Notre ...
- Leur ...

RECETTE DE GRAMMAIRE

L'adjectif démonstratif

Masculin	Féminin	Pluriel
ce tablier	cette toque	ces pantalons
cet hôtel		ces chaussures
cet appareil		

2 Complétez avec un adjectif démonstratif.

- ... veste est belle.
- Je préfère ... tablier.
- ... clients ont des pantalons.
- ... apprenti porte des chaussures blanches.



5. Vous achetez vos vêtements professionnels dans un magasin spécialisé. Un apprenant est le vendeur, un apprenant est le client. Jouez la scène à deux.

ANEXO N

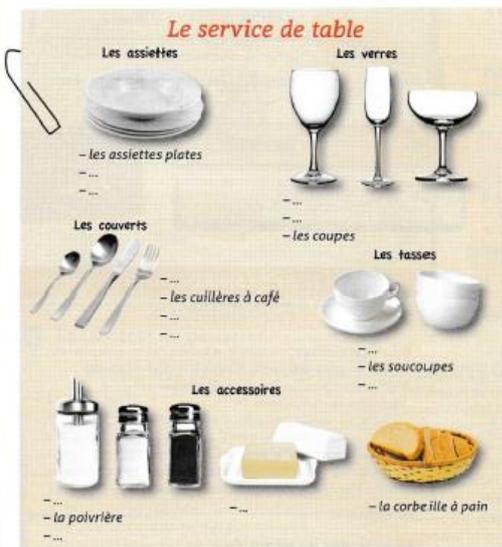
2. LA VAISSELLE

1 Dresser la table



1. Écoutez l'enregistrement. Aidez le maître d'hôtel à ranger les pièces du service.

• la salière – les assiettes creuses – les cuillères à soupe – les verres à pied – les couteaux – les coupelles – les flûtes – les fourchettes – le beurrier – les bols – le sucrier – les tasses



Secret de cuisine
Au restaurant les couverts, c'est aussi le nombre de clients pour le service.

2. De quelles pièces du service avez-vous besoin ?

- Pour un petit-déjeuner français.
- Pour un déjeuner d'affaires.
- Pour un goûter d'enfants.
- Pour un dîner à deux.

3. Vous dressez la table. Complétez le texte avec les mots suivants.

• verres – salière – fourchettes – poivrière – couteaux – cuillère à dessert – assiette – cuillère à soupe

On place l'... au milieu. Puis, à gauche, on met les ... À droite, on met les ... Il y a de la soupe ? Alors, on ajoute une ... à côté des couteaux. Au dessus de l'assiette, on met les ... : un pour le vin et un pour l'eau. Entre l'assiette et les verres, on met la ... On n'oublie pas sur la table, la ... et la ... !

RECETTE DE GRAMMAIRE

Le pluriel des noms

- En règle générale, on ajoute -s.
 - le verre → les verres ; le fruit → les fruits ; un bol → des bols
- Quand le nom se termine par -s ou -x, on n'ajoute rien.
 - le jus → les jus ; le prix → les prix
- Quand le nom se termine par -au, -al ou -ail, il fait son pluriel en -aux.
 - le noyau → les noyaux ; le local → les locaux ; le travail → les travaux
- Quand le nom se termine par -eau ou -eu, il fait son pluriel en -x.
 - le couteau → les couteaux ; le feu → les feux

1 Accordez les noms.

- J'ai des (frère) et des (sœur).
- Les (apprenti) commencent les (travail) de préparation des (fruit).
- Il faut se protéger les (œil) et les (cheveu).
- Où sont les (jus) de fruits et les (gâteau) ?
- Les (chef) organisent la visite des (lieu) et la présentation des (appareil).
- Tu dois acheter des (poireau) et des (radis).



ANEXO O

4 UNITÉ
 3. LE SERVICE

1 La brigade de restaurant

1. a. Écoutez le directeur. Associez chaque fonction à sa définition.

Le commis débarrasseur

Le chef de rang

Le maître d'hôtel

Le barman

Le sommelier

Le commis de rang (ou de salle)

Il dirige le travail de la brigade.

Il organise la mise en place des tables. Il dirige le service aux tables.

Il conseille les clients pour le vin.

Il fait le service des plats.

Il débarrasse les tables.

Il s'occupe du bar.

b. Écoutez une deuxième fois l'enregistrement et répondez.

- Qui fait le service aux tables ?
- Qui accueille et place les clients aux tables ?
- Qui s'occupe de la cave ?
- Qui dirige le service ?
- Qui prépare les boissons pour l'apéritif et les cocktails ?

2 Phonétique

2. Écoutez. Quel adjectif vous entendez ?

a. grand / grande	d. épais / épaisse
b. gros / grosse	e. creux / creuse
c. long / longue	f. bon / bonne

Les mots pour

Décrire

• Grand(e) ≠ Petit(e)	• Gros(se) ≠ Mince
• Rond(e) ≠ Carré(e)	• Épais(se) ≠ Fin(e)
• Plat(e) ≠ Creux/creuse	• Long(ue) ≠ Court(e)

3 Mettre le couvert

3. Choisissez une des photos. Décrivez le service avec des adjectifs. Les autres apprenants doivent trouver la photo.





RECETTE DE GRAMMAIRE

L'accord des adjectifs

- En règle générale, on ajoute -e au féminin et -s au pluriel.
• rond → rond-**e(s)** ; petit → petit-**e(s)** ; joli → joli-**e(s)**
- Quand l'adjectif au masculin se termine par un -e, on n'ajoute rien au féminin.
• mince → mince-**(s)** ; rapide → rapide-**(s)**

⚠ Il y a beaucoup d'exceptions !
bon → *bonne* ; *gros* → *grosse* ; *long* → *longue* ; *frais* → *fraîche* ;
blanc → *blanche* ; *beau* → *belle* ; *doux* → *douce*...

1 Accordez les adjectifs.

- Les serveurs sont (*rapide*).
- Oh, les (*beau*) mangues (*vert*) !
- Vous devez porter une toque (*blanc*) et une veste (*noir*).
- Il faut des pommes de terre (*nouveau*) et des (*petit*) courgettes.
- Ces crêpes sont (*délicieux*). Elles sont vraiment (*excellent*) !

36 | trente-six

ANEXO P

4

UNITÉ

En cuisine

1 Les différents types de pâtes

1. Indiquez les ingrédients nécessaires pour réaliser chacune des pâtes.
2. Pour chacune des pâtes, donnez un nom de recette.



La pâte brisée



La pâte sablée



La pâte feuilletée



La pâte à brioche



La pâte à chou



Une génoise

2 Pâte à chou et pâte brisée

3. Complétez le bon d'économat de la pâte à chou avec les ingrédients suivants.

* eau - farine - beurre - œufs - sucre - sel

Pâte à chou (30 petits choux)				
Denrées	Unités	Quantité	Coût unitaire (€)	Montant unitaire (€)
...	L	0,250	-	-
...	kg	0,125	0,90	0,11
...	kg	0,080	5,20	0,75
...	kg	0,015	1	0,15
...	Pièce	4	0,10	0,40
...	QS ^o	-	-	-
TOTAL				1,41

^oQS : quantité suffisante

4. Écoutez les 6 conseils du pâtissier pour réaliser une bonne pâte à chou et complétez.

1. ...
2. Il faut découper le beurre en morceaux.
3. ...
4. ...
5. Il faut laisser la pâte sécher.
6. ...



ANEXO Q

... LES PÂTES DE BASE

5. Lisez la recette de la pâte brisée. Associez les photos aux étapes de préparation de la pâte brisée.



Un rouleau à pâtisserie

Pâte brisée

- Placez le beurre en morceaux sur la farine.
- Ajoutez le sel.
- Écrasez les morceaux de beurre et mélangez-les avec la farine.
- Ajoutez un peu d'eau.
- Fraisez la pâte.
- Formez une boule.
- Abaissez la pâte.
- Foncez le moule.
- Pincez les bords
- Piquez le fond.

Fiche cuisine

La quiche lorraine

C'est une délicieuse tarte salée à base de crème fraîche et de lardons !



Temps de préparation : 1 heure

Ustensiles : un moule, un rouleau à pâtisserie, une calotte, une poêle.

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

Pour la pâte brisée

- 250 g de farine
- 150 g de beurre
- Un peu d'eau
- Sel

Pour l'appareil à crème prise salée

- 4 œufs entiers
- 300 ml de crème liquide
- 250 ml de lait

Pour la garniture

- 250 g de lardons

Préparation

1. Réalisez une pâte brisée.
2. Réalisez un appareil à crème prise salée :
 - Mettez dans une calotte les œufs, la crème et le lait.
 - Mélangez avec un fouet.
3. Réalisez la quiche :
 - Faites sauter les lardons dans une poêle.
 - Abaissez la pâte.
 - Foncez le moule.
 - Pincez les bords et piquez le fond de pâte.
 - Posez les lardons sur le fond.
 - Versez l'appareil à crème prise.
 - Faites cuire 35 minutes, four à 180° C.

PROJET

À l'occasion d'un événement à l'école, vous allez préparer des tartes salées et des tartes aux fruits.



- Informez-vous sur les légumes et les fruits de saison.
- Choisissez des tartes à réaliser.
- Renseignez-vous auprès de vos enseignants sur les techniques de réalisation pour chaque tarte.
- Réalisez les tartes. Faites déguster les tartes aux participants.



ANEXO R

4
UNITÉ
Culture gastronomique

Les Français et le pain

Pour les Français, le pain est un aliment incontournable. Les Français consomment en moyenne 130 grammes de pain par jour.

Pour 8 Français sur 10, le pain est un produit gastronomique. C'est un symbole de la gastronomie française. Il fait partie du patrimoine français, comme le fromage et le vin.

Les Français mangent du pain à tous les repas. Ils mangent des tartines au petit-déjeuner, ils prennent du pain avec du fromage en dehors des repas ou pendant les repas, au déjeuner et au dîner. Au goûter, les enfants mangent souvent du pain.

8 Français sur 10 achètent du pain frais tous les jours. Les Français choisissent leur boulangerie selon deux critères : la qualité du pain (66 %) et la proximité (37 %).

Le pain traditionnel est la baguette. On vend, en France, 10 milliards de baguette chaque année.

D'après « Les Français et le pain », Sondage IFOP, avril 2013 et « Le pain superstar » dans *Le Monde*, 26 octobre 2013.



1. Selon vous, est-ce que les Français mangent beaucoup de pain ?
2. Dans votre pays, est-ce qu'on mange beaucoup de pain ? Quand ?
3. Selon vous, le pain est-il indispensable à l'alimentation ?

Au bon pain




La baguette


L'épi


La ficelle


La couronne


Le pain brioché


Le pain de campagne



1. Est-ce que vous connaissez d'autres types de pain ?

40 | quarante

ANEXO S

Les bienfaits du pain

Le pain tient une place importante dans les repas des Français. Mais quelle quantité consommer pour une alimentation équilibrée ? Héléne Pouvaux, diététicienne, répond.

Le poids d'une baguette traditionnelle est d'environ de 250 g. Un homme peut manger trois quart de baguette par jour sans problème. Une femme peut manger une demi baguette par jour.

Quels sont les bienfaits du pain ?

Le pain est un aliment énergétique, il comporte beaucoup de glucides. Tous les types de pains ont aussi des vitamines importantes pour le bon fonctionnement de l'organisme.

« Le pain fait grossir. » : est-ce que c'est vrai ?

Beaucoup de personnes pensent ça ! Mais, c'est faux.

Non, le pain ne fait pas grossir.

Est-ce que le pain est trop salé ?

Aujourd'hui, on ne fabrique plus le pain comme avant. On a le droit de mettre seulement 20 grammes de sel pour un kilo de farine. Il existe aussi du pain sans sel, c'est moins bon !

D'après *Manger sain*, n° 10, octobre 2013.



1. Est-ce que le pain est bon pour la santé
2. Est-il dangereux de manger trop de pain ?

Le pain

Voici la recette de base du pain.

Temps de préparation : 5 heures

Cuisson : 1 heure

Ingédients :

- 1 kilo de farine
- 40 grammes de levure de boulanger
- 1 cuillère à café de sel
- 75 cl d'eau tiède

Ustensiles :

- Une jatte
- Un bol
- Un torchon
- Une corbeille
- Un couteau



Préparation

- Dans une grande jatte, mélangez le sel avec la farine.
- Versez l'eau sur la farine et pétrissez.
- Mettez un peu d'eau dans un bol et délayez la levure.
- Ajoutez la levure et continuez à pétrir pour obtenir une pâte souple.
- Placez un torchon humide sur la jatte et laissez lever la pâte 3 à 4 heures.
- Disposez la pâte sur le plan de travail fariné.
- Pétrissez à nouveau et formez une boule.
- Placez la boule de pâte dans une corbeille et laissez lever environ 2 heures.
- Préchauffez le four à thermostat 6 (180° C).
- Renversez la boule de pâte sur une table, donnez la forme du pain.
- Faites des incisions avec un couteau sur le dessus.
- Enfouez et laissez cuire 1 heure.



ANEXO T

5
1. LES PREMIERS TRAVAUX

1 Les légumes de saison

	Hiver			Printemps			Été			Automne		
	déc.	janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	juil.	août	sept.	oct.	nov.
Artichauts												
Asperges					🌱	🌱	🌱	🌱	🌱	🌱	🌱	🌱
Courgettes							🌱	🌱	🌱	🌱	🌱	🌱
Endives	🌱	🌱	🌱									
Haricots verts							🌱	🌱	🌱	🌱		
Petits pois						🌱	🌱	🌱	🌱	🌱	🌱	🌱
Poireaux	🌱	🌱	🌱	🌱								
Poivrons							🌱	🌱	🌱	🌱	🌱	🌱
Potirons									🌱	🌱	🌱	🌱
Tomates							🌱	🌱	🌱	🌱	🌱	🌱

1. Observez le tableau et répondez.

- Ils sont jaunes, rouges ou verts. Ils sont excellents en été.
- Ils sont verts et très petits. Ils sont délicieux en mai et en juin.
- Les petits sont violets et les gros sont verts. Ils sont délicieux en août, en septembre et en octobre.
- Ils sont orange, gros et ronds. C'est un régal en automne.
- Ils sont verts, fins et longs. Ils sont très bons de juin à septembre.
- Elles sont rondes et rouges. Elles sont délicieuses en été.

RECETTE DE GRAMMAIRE

Les articulateurs chronologiques

Pour commencer	Pour continuer	Pour terminer
<i>d'abord, tout d'abord</i>	<i>après, ensuite, puis</i>	<i>enfin, finalement</i>

1 Dans quel ordre vous préparez les carottes, les pommes de terre... ? Expliquez.

2. Dans quel ordre on prépare les légumes ?
Écoutez et mettez les verbes dans l'ordre.
égoutter – cuire – éplucher – rincer – dresser – laver – tailler

3. Rangez les légumes suivants selon leur famille.
les petits pois – les aubergines – la laitue – les asperges – le chou-fleur – les carottes – les tomates – les radis

Légumes-fleurs	Légumes-tubercules	Légumes-feuilles	Légumes-graines
Les brocolis	Les pommes de terre	Les endives	Les fèves
Légumes-racines	Légumes-fruits	Légumes-tiges	Légume à bulbes
Le fenouil	Les melons	Le céleri	Les oignons

2 Décrire une plante



44 | quarante-quatre

ANEXO U

5
En cuisine

1 **Bien commencer le repas**

En France, le hors-d'œuvre est le premier plat. C'est un plat léger. Il est servi au début du repas, en entrée. On appelle aussi les hors-d'œuvre « entrées ». Sur les cartes des restaurants les hors-d'œuvre sont dans la rubrique « Entrées ». Le hors-d'œuvre met en appétit avant le plat principal.





Une terrine de poisson



Une assiette de charcuterie



Une bouchée à la reine



Une salade landaise



Un tartare de saumon



Un soufflé au fromage



Des noix de Saint-Jacques



Un gratin de légumes

1. Voici des exemples de hors-d'œuvre. À vous de les classer en hors-d'œuvre chauds et hors-d'œuvre froids.
2. Quels autres hors-d'œuvre français connaissez-vous ? Faites des recherches et présentez les plats à vos camarades.
3. Dans votre pays, quels sont les hors-d'œuvre ?

L'entremétier prépare les hors-d'œuvre chauds et le garde-manger les hors-d'œuvre froids.

4. Choisissez un hors-d'œuvre et remplissez le bon d'économat.

Denrées	Unités	Quantité	Coût unitaire	Montant unitaire
			TOTAL	

48 | quarante-huit