

**Université Sorbonne Nouvelle – Paris 3**  
**ENEAD FLES**  
**Master 1 Didactique du français et des langues**



**Evaluations et certifications**  
**Cours de C. Mendonca-Dias**  
**N8D005**

**Dossier pédagogique**

**PACAULT Cécile**

**Année universitaire 2015-2016**

## Contenu

1. Contexte.....	2
2. Evaluation.....	3
3. Analyse.....	4
4. Conclusion et remarques personnelles.....	6

# 1. Contexte

Le public concerné est un groupe de 8 jeunes adultes (20-25 ans) récemment arrivés en France (entre 2 et 6 mois) dans le cadre de leur admission au programme de formation professionnelle intensive en cuisine et pâtisserie de l'Ecole Ferrandi à Paris, destiné aux publics anglophones. Evalués de niveau A2 en français lors des tests de placement, leur niveau d'une compétence à l'autre (oral versus écrit notamment) peut cependant varier de A1.1 à A2.1. La plupart d'entre eux ont suivi des cours de français dans leur pays d'origine (via l'Alliance Française), certains ont suivi des cours intensifs à leur arrivée en France. Le niveau est toutefois relativement homogène, même si certains ont acquis une plus grande confiance en eux. Le programme inclut un cours de français sur objectifs spécifiques de 35h, réparties sur un semestre à raison de 2,5 heures hebdomadaires consécutives, dont l'objectif est de les préparer à leur entrée en stage au second semestre.

La séquence de 12 heures, à l'issue de laquelle se déroule l'évaluation, porte sur 3 objectifs pragmatiques :

- Se présenter et présenter sa brigade
- Prendre connaissance des lieux et des équipements, se repérer dans la cuisine,
- Se familiariser avec les règles d'hygiène et de sécurité

Les objectifs linguistiques vont donc concerner :

- le lexique de la brigade, des différentes pièces de la cuisine, des équipements, des aliments, de la tenue professionnelle,
- la conjugaison du présent de l'indicatif et l'impératif, les présentatifs, les prépositions spatiales, les formules d'obligation et d'interdiction, la forme interrogative

Les compétences orales sont privilégiées, pour leur permettre de comprendre leur environnement et se faire comprendre à leur entrée en stage. La découverte des spécificités culturelles françaises (vouvoiement/tutoiement, titres et responsabilités, art de la table, pratiques culinaires, fêtes et symboles) est également un objectif important, ainsi que la distinction des registres de langue.

La séquence se déroule sur 5 séances selon ces 3 objectifs pragmatiques. Lors des deux premières séances les apprenants sont amenés à se présenter et à présenter leur équipe. Au cours des deux séances suivantes ils doivent expliquer les fonctions des différents équipements et postes de travail

de la cuisine et les situer sur un plan. Pendant la dernière séance il leur est demandé de décrire leur tenue de travail et le rôle de chacun des éléments de cette tenue (hygiène et/ou sécurité).

Dans le tableau suivant sont repris les objectifs et supports de chaque séance :

Module	Séance	Objectifs pragmatiques	Objectifs linguistiques et socioculturels	Supports
<b>Module 1</b> préparer son entrée en stage	<b>Séances 1 et 2</b> (5h) prendre connaissance de la brigade	Se présenter Présenter son équipe : fonctions et rôle S'adresser à son équipe Interroger	<b>Lexique :</b> les salutations, les professions, les formules de présentation <b>Grammaire :</b> être + nationalité, avoir + âge Formules de présentation : voici / c'est + nom/fonction, il est responsable de, il s'occupe de questionnement : qui ? quoi ? <b>Socioculturel :</b> registres de langue (tu/vous, monsieur/Chef) respect de la hiérarchie	Organigramme brigade Tableau des fonctions et rôles Vidéo ratatouille (extrait)
	<b>Séances 3 et 4</b> (5h) Prendre connaissance des lieux, prendre ses repères	Présenter la cuisine Se repérer dans l'espace Indiquer une direction Nommer les différents équipements et appareils, expliquer leur fonction Demander des précisions	<b>Lexique :</b> orientation, prépositions spatiales ustensiles, appareils, pièces de la cuisine <b>Grammaire :</b> conjugaison des verbes génériques allumer / éteindre, ouvrir/fermer ... Questionnement : où ? comment ? <b>Socioculturel :</b> le français familier, les "petits mots"	Photos des équipements et appareils Plan d'une cuisine professionnelle
	<b>Séance 5</b> (2 h) Se familiariser avec les règles d'hygiène et de sécurité	Comprendre des instructions et interdictions Demander des précisions	<b>Lexique :</b> les parties du corps, la tenue professionnelle <b>Grammaire :</b> obligation, interdiction, possibilité (il faut, on ne doit pas, modaux ...)	Vidéo Photo d'un tableau des règles de sécurité d'une cuisine

## 2. Evaluation

L'évaluation intervient en fin de séquence, il s'agit d'une évaluation sommative de fin de premier module, à visée formative. Les apprenants sont évalués en production orale à travers un jeu de rôle consistant à se présenter et à présenter sa brigade, son lieu de travail et les règles de vie dans le cadre d'un dialogue préparé à la maison (le sujet est donné une quinzaine de jours avant). L'évaluation est faite par l'enseignant sur la base d'un barème critérié qui est également distribué aux apprenants afin qu'ils évaluent leurs collègues. Seule la note de l'enseignant est prise en compte mais la participation des apprenants à l'évaluation permet de déclencher le processus d'autocorrection (ou de correction par ses pairs). La restitution se fait en groupe classe après le passage de l'ensemble des groupes, afin de proposer des pistes de remédiation collectives.

Consignes :

Par deux : vous êtes le chef d'un grand restaurant parisien et vous accueillez votre nouveau stagiaire. Préparez un dialogue de 5 à 10 minutes pendant lequel vous vous présentez l'un à l'autre (votre identité complète, votre spécialité, vos goûts et tout détail vous qualifiant) et présentez la brigade et les différents postes de travail dans la cuisine et le restaurant. Parlez également de la tenue de travail et des règles à respecter dans la cuisine. Le dialogue devra se dérouler sous forme de questions-réponses. Vous pouvez le mettre en scène selon vos envies. Les notes sont autorisées pendant l'évaluation.

Grille d'évaluation :

NOM, Prénom :		DATE :		
<b>1 RESPECT DE LA CONSIGNE</b>				
Dialogue compris en 5 et 10 minutes		0	0,5	1
Dialogue construit sous forme de questions et de réponses		0	0,5	1
présentation de soi		0	0,5	1
présentation de la brigade		0	0,5	1
présentation de la cuisine		0	0,5	1
présentation de la tenue de travail		0	0,5	1
règles d'hygiène et sécurité		0	0,5	1
<b>2 CORRECTION SOCIOLINGUISTIQUE</b>				
utilisation des formes de présentation c'est / voici / il est / il s'occupe de ...		0	0,5	1
respect de la hiérarchie et des formules de politesse (saluer, demander, remercier ...)		0	0,5	1
utilisation adaptée du tutoiement / vouvoiement		0	0,5	1
<b>3 LEXIQUE</b>				
vocabulaire de la brigade		0	0,5	1
vocabulaire des pièces de la cuisine		0	0,5	1
vocabulaire des équipements de la cuisine		0	0,5	1
vocabulaire des parties du corps et de la tenue de travail		0	0,5	1
vocabulaire des règles d'hygiène et sécurité		0	0,5	1
<b>4 MORPHOSYNTAXE / GRAMMAIRE</b>				
utilisation du présent de l'indicatif		0	0,5	1
utilisation de l'impératif		0	0,5	1
utilisation de la forme interrogative		0	0,5	1
utilisation des prépositions spatiales (ici / là-bas / à droite / au fond ...)		0	0,5	1
utilisation des formules d'obligation, interdiction, possibilité ...		0	0,5	1
		<b>TOTAL SUR 20</b>		

### 3. Analyse

Mon choix s'est porté sur une évaluation en binôme préparée à la maison car l'objectif de cette formation de 35h est de favoriser l'interaction et l'acquisition de notions de base, j'ai donc privilégié la visée formative. L'évaluation est notée car elle fait partie intégrante du programme de formation dont la validation est soumise à l'obtention de la moyenne sur l'ensemble des modules.

Cependant je n'ai pas souhaité pénaliser les apprenants avec un contrôle des connaissances ou une performance en temps limité, qui ne permet de mettre en œuvre que les compétences déjà acquises, mon objectif étant d'amener les apprenants à retravailler les points du cours, les obliger à réinvestir les outils qui leur ont été donnés et à se projeter dans leur futur contexte de stage. La préparation à partir de consignes permet de travailler sur des compétences en cours ou restant à acquérir, à condition que ces consignes soient suffisamment précises pour permettre aux apprenants de travailler les points attendus. Un temps de précision des consignes est prévu avec le groupe classe ainsi qu'un temps d'explication du barème (qui est également distribué à l'avance pour donner toutes les chances aux apprenants de suivre les consignes). Notamment l'explication de la notation de 0 à 1 me semble importante afin que les apprenants ne soient pas jugés uniquement sur un niveau de correction de la langue mais sur le respect des consignes avant tout : 1 correspond à un élément présent et maîtrisé, 0,5 à un élément présent et partiellement maîtrisé, 0 à un élément absent. Grâce à la distribution du barème avec les consignes et à la préparation du travail en amont, toutes les chances sont données aux apprenants d'obtenir au moins 0,5 points par éléments attendu. L'objectif de ce cours de FOS n'étant pas, je le rappelle, la correction de la langue mais l'acquisition d'éléments linguistiques élémentaires pour leur entrée en stage.

De plus, travailler en binôme permet une correction mutuelle, tout en apportant un cadre plus rassurant qu'une prestation individuelle, de même que le temps de préparation est un moment d'interaction en langue cible non négligeable dans le processus d'apprentissage. Enfin la notation par les pairs nécessite une écoute active et permet une prise de recul sur leurs propres productions. Le principe de la co-évaluation, même si la note des pairs n'est pas prise en compte, me semble être un levier intéressant pour installer un climat de confiance et de participation active des apprenants dans l'acte d'évaluation.

Il n'est pas proposé de corrigé dans la mesure où la restitution dépend des productions des apprenants. En revanche une restitution orale en groupe classe permet de mettre en avant toutes les productions réussies et de revenir sur ce qui doit être travaillé pour permettre une progression. La prise de notes pendant les évaluations en vue de la restitution orale est également un exercice structurant pour les apprenants (capacité à synthétiser, à noter ce qui retient leur attention etc). En fin de restitution, une synthèse des productions est réalisée sous forme de dialogue type et distribuée aux apprenants. Cet outil de remédiation leur permet, toujours dans une visée formative, d'avoir un document de synthèse sur lequel s'appuyer pour leurs révisions en vue de l'évaluation écrite finale (obligatoire) ou pour préparer leur première journée de stage. Par ailleurs l'évaluation formative permet à l'enseignant de réajuster son enseignement : il dispose ainsi d'informations sur les

éléments non acquis ou en cours d'acquisition sur lesquels il pourra revenir dans les séances suivantes, par une progression en spirale par exemple.

#### **4. Conclusion et remarques personnelles**

L'évaluation de la production orale est souvent délaissée car elle est difficile à mettre en œuvre en classe, et difficile à évaluer et à noter. Ici le faible effectif permet d'aménager le temps nécessaire à des évaluations individuelles ou en binôme. Dans un contexte FOS il est également plus facile d'imaginer des mises en situation dans la mesure où l'enseignement porte lui-même sur des situations réelles. L'évaluation directe par catégorie (production orale) répond donc à des besoins immédiats des apprenants en situation de communication. En revanche la principale difficulté pour moi a été de concevoir le barème, d'une part parce qu'il devait s'appuyer sur des critères objectifs et mesurables, d'autre part parce qu'il devait être exploitable par les apprenants eux-mêmes, non rompus à l'exercice de la correction. Je suis partie d'un barème construit du mon point de vue d'évaluateur, que j'ai progressivement simplifié, tant au niveau de la notation (je suis passée d'un barème de 0 à 6 points au barème final de 0 à 1 point) que de la clarté des critères (utilisation de substantifs à la place des verbes, suppression des qualificatifs tels que « adapté » ou « correct » qui incluent une part de subjectivité de l'évaluateur).