

Évaluations et certifications  
N8D005 – Catherine Mendonca Dias

## CONCEPTION D'UNE ÉVALUATION

*Sait-on préparer un plat ?*

L'évaluation conçue pour le groupe d'apprenants  
de niveau B1 en formation FOS portant sur la gastronomie

MARZEC Anna

Numéro d'étudiant : 21404617

Université Paris Sorbonne Nouvelle  
Master 1 DFLE  
Département FLE  
Université Paris 3 Sorbonne Nouvelle

Paris, 2015/2016

## SOMMAIRE

<b>1. Introduction</b> .....	<b>3</b>
1.1. Le public concerné .....	4
1.2. Le contexte d'enseignement pour le public envisagé.....	5
1.3. Les objectifs de la séquence .....	5
1.4. Le déroulement des séances.....	6
<b>2. Évaluation</b> .....	<b>8</b>
2.1. La description de l'évaluation proposée .....	8
2.2. L'évaluation présentée aux apprenants.....	10
2.3. Le commentaire concernant l'élaboration de l'évaluation.....	17
2.4. Le corrigé accompagné d'un barème.....	18
2.5. La restitution des résultats .....	22
2.6. La remédiation éventuelle .....	22
<b>3. Conclusion</b> .....	<b>24</b>
<b>4. Bibliographie</b> .....	<b>26</b>
<b>5. Sitographie</b> .....	<b>26</b>

## 1. Introduction

Il est reconnu que l'apprentissage du français en tant que langue étrangère n'est pas une tâche facile. Néanmoins, à l'heure actuelle il y a de plus en plus de demandes de la part des apprenants allophones qui cherchent à apprendre le français, que cela soit pour des raisons professionnelles ou bien personnelles.

En tant qu'étudiante de Master 1 en Didactique du Français Langue Etrangère (FLE), je m'intéresse fortement au domaine plus pointu que le FLE, pour dire plus précisément, aux formations de Français sur Objectif Spécifique (FOS) qui s'étendent de plus en plus à travers le monde. Par conséquent, avec ce dossier, je voudrais présenter un exemple d'évaluation conçue pour un groupe d'apprenants en formation FOS centrée sur le français pour les cuisiniers.

En ce qui concerne le point de départ, je tiens à préciser que pour la réalisation de ce travail, je me suis basée sur mon mémoire soutenu en Licence 3. Il portait sur la question d'enseignement du FOS, et plus précisément, sur le français pour les cuisiniers. J'ai conçu le programme de la formation FOS pour le niveau B1, comprenant trois séquences. Néanmoins, seule la première séquence a été choisie et ensuite minutieusement élaborée (la 1<sup>e</sup> séquence : « Se repérer sur son lieu de travail »). Dans ce dossier, je vais donc envisager le déroulement de la 2<sup>e</sup> séquence de la formation (« Préparer le plat ») en proposant ensuite un exemple d'évaluation y adaptée.

Pour la suite de ce dossier, il me semble important de mettre en lumière certaines informations concernant le domaine abordé. Effectivement, comme mentionné précédemment, le FOS diffère du FLE en regard de certains points. Premièrement, les deux formations ont des visées distinctes. Le FLE concerne l'appropriation du français général en développant l'ensemble des quatre compétences langagières. Pour le FOS, il s'agit de l'apprentissage/l'enseignement à visée professionnelle transmettant les éléments de la langue ainsi que ceux du métier. Les objectifs deviennent plus restreints. Par conséquent, les différences sont également visibles au niveau du public concerné : le FLE s'adresse à toute personne pour qui le français n'est pas la langue première, tandis que le FOS est destiné aux personnes souhaitant pourvoir des postes dans un domaine professionnel précis. Le tableau ci-dessous (Tableau 1), proposé par Mangiante et Parpette (2004), démontre bien le contraste entre les deux formations en regard des différents aspects.

<b>FRANÇAIS GÉNÉRAL</b>	<b>FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUE</b>
Objectif large	Objectif précis
Formation à moyen ou long terme	Formation à court terme
Diversité thématique, diversité de compétences	Centration sur certaines situations et compétences cibles
Contenus maîtrisés par l'enseignant	Contenus nouveaux, <i>a priori</i> non maîtrisés par l'enseignant
Travail autonome de l'enseignant	Contacts avec les acteurs du milieu étudié
Matériel existant	Matériel à élaborer
Activités didactiques	

Tableau 1 : Les différences entre le FLE et le FOS selon Mangiante et Parpette (2004 : 154)

Néanmoins, les formations mentionnées ne sont pas totalement différentes. Toutes les deux se concentrent sur les besoins communicatifs des apprenants, le développement de la compétence de communication ainsi que sur l'utilisation des supports authentiques et la prise en compte de la dimension culturelle. De plus, elles recourent à des situations réelles dans lesquelles les utilisateurs de la langue (d'après le CECRL, 2001) seront censés employer le français. Si le FOS met en place des situations simples, connues de la vie quotidienne des Français, le FOS ne propose que des situations professionnelles et se limite aux besoins concrets de la formation en travaillant, tout de même, les compétences linguistiques et non seulement professionnelles.

Dans cette vision, les chapitres suivants de ce dossier présenteront un exemple d'évaluation conçue pour l'une des séquences de la formation professionnelle destinée aux futurs cuisiniers.

### 1.1. Le public concerné

La formation est prévue pour le groupe d'étudiants allophones sortis des lycées professionnels dans leurs pays et venus en France dans le but d'intégrer de grandes écoles gastronomiques. Il s'agit d'un groupe d'environ 10 apprenants. Les participants sont donc les adolescents entre 18 et 19 ans. Ils possèdent déjà des connaissances préalables en français général : ils sont tous certifiés du DELF A2 (selon le CECRL, 2001), mais ils ont besoin de connaître les termes français spécifiques à la cuisine. Le programme de la formation conçue vise le niveau B1 à atteindre à la fin du cursus. Cela permettra aux apprenants d'acquérir les compétences linguistiques conformes au niveau visé ainsi que les compétences professionnelles pour communiquer librement dans les situations quotidiennes de la profession en question.

### 1.2. Le contexte d'enseignement pour le public envisagé

En ce qui concerne le contexte d'enseignement, la formation a lieu à Paris dans le Centre de Langue Française au sein de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI). Il est donc important de préciser que ce programme propose un enseignement dans un milieu endolingue.

La formation met en avant les contenus permettant d'acquérir et de développer les savoir et les savoir-faire relatifs aussi bien à la langue qu'au métier. Elle est composée de trois séquences de durée inégale qui correspondent à de grandes étapes inhérentes au travail d'un cuisinier. Chaque séquence est découpée en séances lors desquelles sont visés les objectifs linguistiques, communicatifs et principalement professionnels, liés aux tâches du métier que l'apprenant est amené à réaliser.

Voici les séquences constituant la formation en question :

1. Se repérer sur son lieu de travail.
- 2. Préparer le plat.**
3. Réagir dans les situations délicates.

Chaque séquence se termine par une évaluation sous forme de bilan de durée approximative de 2h en fonction des contenus des séances abordées. À la fin de la formation, les participants passent un examen final faisant référence à l'ensemble des savoirs acquis durant chaque étape du cursus.

L'ensemble de la formation s'étend sur la durée de 27h (18h de formation – environ 6h d'évaluation – 3h d'examen final). Étant donné que les formations du FOS sont d'habitude des stages très intensifs, le volume hebdomadaire d'enseignement est de 8h par semaine, ce qui donne quatre séances de 2h dans la semaine.

### 1.3. Les objectifs de la séquence

Le dossier se focalise uniquement sur la deuxième séquence de la formation « Préparer le plat ». La séquence est composée de trois séances : 1. Analyser la recette, 2. Exécuter des tâches, 3. Préparer le plat.

Toute la formation est conçue dans le cadre de la perspective actionnelle (CECRL, 2001 : 15-22). Par conséquent, l'ensemble des activités proposées au cours des séances ainsi que les exercices d'évaluation visent les tâches auxquelles les apprenants seront confrontés dans leurs quotidiens professionnels.

L'objectif principal de la séquence en question est de « préparer le plat » et, par conséquent, d'amener l'apprenant à acquérir la capacité de proposer une recette complète d'un plat en justifiant son choix. Cela lui permettra ainsi de se mettre en situation professionnelle. Pour atteindre cet objectif, nous sommes obligés de mobiliser, à travers des trois séances consécutives, d'autres visées

de caractère linguistique, pragmatique ainsi que sociolinguistique/socioculturel et professionnel. Le tableau ci-dessous représente l'ensemble des objectifs pour toute la séquence.

<b>Objectif principal – tâche visée</b> : être capable de proposer une recette complète d'un plat et de justifier son choix	
<b>Compétences langagières à acquérir afin de pouvoir réaliser la tâche</b>	
<b>Objectifs linguistiques</b>	Verbes d'action relatifs aux modes de préparation/de cuisson ; Articles partitifs ; Adjectifs quantitatifs ; Adverbes de temps ; Lexique lié aux plats (entrée/plat/garniture/dessert) ; Conditionnel présent ; Impératif ; Connecteurs logiques
<b>Objectifs pragmatiques</b>	Demander des conseils ; Donner des conseils ; Expliquer la préparation du plat ; Argumenter son choix
<b>Objectifs sociolinguistiques et socioculturels</b>	Dimension socioculturelle liée à la cuisine française : types de plats français ; types de recettes ; modes de cuisson/de préparation ; façon de travailler en équipe de cuisine
<b>Objectifs professionnels</b>	Analyser une recette ; Coopérer avec les membres de l'équipe ; Proposer un plat ; Sélectionner les aliments nécessaires ; Gérer son temps

Tableau 2 : Les objectifs de la séquence « Préparer le plat »

#### 1.4. Le déroulement des séances

En ce qui concerne le déroulement des séances de la séquence en question, il m'a semblé le plus pertinent de le présenter sous forme de tableau ci-dessous (Tableau 3). Le tableau révèle de manière claire tous les points qui sont abordés pendant chaque séance. Je n'ai pas classé le tableau en compétences de communication linguistiques, pragmatiques et socioculturelles étant donné qu'ici nous sommes dans le cadre professionnel. J'ai donc décidé de diviser les visées des séances en deux parties : savoir-faire (les compétences professionnelles) et langue et textes (pour l'ensemble des compétences langagières, divisées en sous-parties dans le Tableau 2). L'évaluation conçue dans le chapitre suivant portera donc sur les contenus présentés lors des trois sessions et aura lieu à la fin de la séquence.

Lors de chaque séance, on n'aura pas recours à une méthode. Le seul support qui apparaît au cours de la séquence, ce sont des exemples de différentes recettes de la cuisine française.

Séquence	Durée		Séances	Savoir-faire	Langue et textes
2. Préparer le plat	6h	2h	2.1. Analyser la recette	<ul style="list-style-type: none"> <li>Savoir lire une recette</li> <li>Comprendre la recette</li> <li>Exprimer la quantité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Noms d'ingrédients</li> <li>Verbes d'action relatifs aux modes de préparation / de cuisson</li> <li>Article partitif</li> <li>Adjectifs quantitatifs</li> <li>Recette de cuisine</li> </ul>
		2h	2.2. Exécuter des tâches	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprendre une tâche attribuée</li> <li>Effectuer les tâches en ordre</li> <li>Coopérer avec les membres de l'équipe de cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Noms d'ingrédients (suite)</li> <li>Impératif</li> <li>Adverbes de temps (avant, après, d'abord, ensuite,...)</li> </ul>
		2h	2.3. Préparer le plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier la commande</li> <li>Sélectionner les produits alimentaires nécessaires</li> <li>Situer le plat à réaliser dans la carte de restaurant</li> <li>Proposer la garniture d'un plat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verbes relatifs aux modes de préparation / de cuisson (suite)</li> <li>Lexique relatif à la garniture des plats</li> <li>Argumentation – connecteurs logiques</li> </ul>
Évaluation	2h				

Tableau 3 : Le déroulement détaillé des séances de la séquence travaillée

Quand il s'agit de prérequis nécessaires à la progression des apprenants durant la séquence en question, nous supposons que tous les participants ont validé l'évaluation de la séquence précédente (« Se repérer sur son lieu de travail »). Ainsi, ils connaissent déjà le lexique lié à l'agencement et l'équipement de la cuisine aussi bien que les noms des fonctions en cuisine et le lexique relatif aux parties de la carte (types des plats, étapes de repas). Ils ont également connaissance de différents types de cartes du restaurant (carte saisonnière, spécifique, permanente).

## 2. Évaluation

### 2.1. La description de l'évaluation proposée

Quand il s'agit de l'évaluation conçue pour la séquence présentée dans le sous-chapitre précédent, nous pouvons la décrire au regard des différents critères en s'inspirant de la catégorisation proposée par Bertocchini et Costanzo (2008). Les paragraphes suivants tenteront ainsi de déterminer le caractère de notre évaluation en fonction de plusieurs paramètres comme le moment et la fonction de cette évaluation, son type, le caractère de l'évaluateur, ainsi que la nature des destinataires des résultats.

En ce qui concerne la fonction de notre évaluation, il est possible de l'associer à deux types d'évaluation, ce qui dépend bien évidemment du moment de sa présentation. Supposons qu'on prend en compte l'ensemble de la formation de manière globale où l'évaluation émerge après chaque séquence, c'est-à-dire au cours du cursus. Dans ce cas-là, nous pouvons parler d'une évaluation formative, autrement appelée diagnostique. Elle permet au formateur non seulement de connaître les points forts et les points faibles chez les apprenants au cours de la formation, mais aussi d'observer la progression des participants. De plus, elle permet à l'enseignant d'adapter son programme en prenant en compte les résultats des apprenants. Si les connaissances concernant une séquence évaluée n'ont pas été suffisamment acquises, le formateur peut modifier le déroulement et le contenu d'une séquence qui suit.

Néanmoins, notre évaluation peut être également considérée comme une évaluation sommative, inventaire. Cela s'explique quand on regarde uniquement une séquence en question. Ce type d'évaluation se réalise à la fin d'une séquence choisie et permet au formateur de savoir si les connaissances et les compétences des séances présentées ont été bien acquises.

Pour ce qui est le type de l'évaluation préparée pour la séquence sélectionnée, elle se présente en tant qu'évaluation critériée. Le formateur évalue chaque participant relativement à sa propre capacité dans le domaine, sans faire références aux résultats des autres apprenants. Dans le cadre de la formation professionnelle, le but de cette évaluation n'est pas de classer les participants les uns par rapport aux autres, mais d'évaluer individuellement les compétences et les connaissances de chaque participant dans le domaine professionnel.

L'évaluation créée pour la séquence en question, ainsi que pour toutes les autres du programme, est faite par le formateur. Nous parlons donc de l'hétéroévaluation qui me paraît être la plus appropriée dans le cadre de ce cursus. À ce moment, il est essentiel de préciser que les noms des



participants sont codés par un numéro d'apprenant que chacun d'entre eux reçoit au début de la formation. Toute copie de participant est donc codée par ce numéro et permet au formateur d'évaluer chaque personne de manière objective.

Au sujet des destinataires des résultats, il est fortement possible qu'il y en ait deux principaux. Il s'agit premièrement du participant lui-même qui attend le score de sa prestation pour connaître le niveau de ses compétences afin de pouvoir le présenter auprès d'une école gastronomique souhaitée. Deuxièmement, les résultats des participants sont également importants pour l'organisme de la formation pour pouvoir s'autoévaluer et déterminer le pourcentage d'efficacité de l'enseignement proposé.

L'évaluation proposée dans ce dossier est composée de deux parties et se réalise en temps limité. La première partie, collective, est prévue pour une durée d'une heure et évalue la compréhension (CE) et la production écrite (PE). En s'appuyant sur tout ce qui a été travaillé au long de la séquence, les participants se préparent individuellement un ou quelques jours avant l'évaluation.

En ce qui concerne la deuxième partie, individuelle, elle n'a pas de durée fixe (d'environ 1h pour l'ensemble de l'évaluation de la partie orale). Il s'agit d'une production (PO) et interaction orale avec le formateur d'environ 10 minutes. Néanmoins, vu le nombre de candidats, l'évaluation exige la présence des deux formateurs et la répartition des candidats en deux groupes. Les participants passent l'évaluation en même temps bien qu'ils soient divisés en deux groupes. Un formateur évalue donc un groupe de 5 participants, ainsi que l'autre prend en charge l'évaluation des 5 apprenants de deuxième groupe. Les participants ont un temps de préparation limité à 10 minutes. Un apprenant entre dans une salle et reçoit une feuille avec le sujet, le même pour tout le monde. Il se prépare pendant la passation d'un participant précédent. Cette forme permet à tous les candidats d'avoir le temps de préparation égal.

Le codage des résultats d'évaluation correspond à une note présentée sous forme de pourcentage. Le tableau ci-dessous sert à mieux présenter la conception de la notation prévue.

<b>Partie de l'évaluation</b>	<b>Points à acquérir</b>	<b>Pourcentage sur la note finale de l'évaluation de cette séquence, présenté aux apprenants</b>	<b>Pourcentage de la note finale de la formation</b>
1 <sup>e</sup> à l'écrit : CE, PE	50 points	40 % de la note finale	-
2 <sup>e</sup> à l'oral : PO et interaction	20 points	60 % de la note finale	-
<b>TOTAL</b>	<b>70 points</b>	<b>100 %</b>	<b>10 %</b>

Tableau 4 : La notation de l'évaluation portant sur la séquence en question

Suite au tableau 4, nous pouvons remarquer que la notation est faite sur 70 points qui seront ensuite transformés en pourcents afin de donner aux apprenants leur note finale. Les 70 points sont repartis en deux parties de l'évaluation : la 1<sup>e</sup> partie à l'écrit est notée sur 50 points, tandis que la partie orale peut rapporter 20 points. Les résultats de la partie écrite valent 40% de la note finale, ce qui donne que la partie à l'oral correspond à 60% de cette note. Il faut préciser que la somme des résultats obtenus lors des évaluations après chaque séquence fait également partie du résultat final de la formation de tout participant (elle équivaut à 10% de la note final de la formation).

Pour ce qui est de la correction, seule l'évaluation à l'oral est accompagnée d'une grille de compétences avec un barème qui n'est pas communiquée aux participants au préalable. Le corrigé de la partie écrite n'est présenté qu'avec le barème.

## 2.2. L'évaluation présentée aux apprenants

Le contenu de ce sous-chapitre révèle l'évaluation telle qu'elle sera présentée aux participants de la formation. Elle ne commence qu'à partir de la page suivante sachant que j'ai souhaité qu'elle apparaisse telle que les apprenants l'auront devant les yeux.

## DÉROULEMENT DE LA PREMIÈRE PARTIE DE L'ÉVALUATION À L'ÉCRIT

### ÉPREUVE INDIVIDUELLE

**Notice** : Vous disposez **d'une heure** pour cette évaluation. Lisez bien les consignes en les respectant.

#### Activité 1 (5,5 points)

*John a quitté l'Angleterre et est venu à Paris pour intégrer l'école française de gastronomie. Quelques jours après son arrivée, l'un des chefs voulait tester les connaissances de John et lui a demandé de présenter la cuisine d'une région préférée de la France. Voici le brouillon de John. En l'écrivant, il n'était pas sûr de ce qu'il mettrait devant les plats et leurs ingrédients. Aidez-le à choisir les bonnes formes avant qu'il présente son discours.*

La Provence est une région dont la cuisine m'inspire énormément. Elle est liée aux produits de/du/de la pêche, de l'/du/d' élevage et de/du/de la terroir. Elle est faite avec l'/de l'/d' huile, de l'/du/l' ail et bien sûr avec les/des/d' herbes de Provence. J'ai entendu parlé que dans le Sud on mange souvent de la/de/la soupe de/des/les poissons, plus précisément la/de la/de bouillabaisse et de la/de/la bourride. Comme vous savez tous, le plat provençal le plus connu est la ratatouille niçoise composée les/des/de tomates et des/d'/les olives, sans oublier la présence de l'/des/d' aubergine, de/de la/le poivron et de la/du/de concombre. Là bas, ils mangent aussi beaucoup de/des/les pâtes sous différentes formes, ainsi que des/de/les fruits et du/les/des fromages. Il ne faut pas oublier que nos repas sont souvent accompagnés de la/du/de vin, le plus souvent rosé.

**Activité 2 (14,5 points)**

*Les noms des ingrédients indispensables en cuisine française sont légèrement différents de leurs équivalents en anglais. John a un peu de mal à les retenir, du coup il a décidé de les classer. Aider John à mémoriser les ingrédients en les associant à une catégorie qui correspond.*

*Attention ! Quelques intrus se sont glissés dans la liste et n'appartiennent à aucune catégorie ! Notez-les en-dessous du tableau.*

*les aubergines, le roquefort, le cabillaud, la dinde, les calamars, le veau, l'estragon, le camembert, le cerf, le piment d'Espelette, le beaufort, la morue, le kirsch, la coriandre, les coquilles de Saint-Jacques, l'épinard, le thon, le safran, le compté, l'origan, le saumon, la courgette, le cardamome, le bœuf, la laitue, le cantal, la mangue, la sole, le chèvre, le poireau, les moules, le pain de mie, l'ail, la truite, le navet, le porc, les haricots, le vinaigre, l'agneau, le persil, les fèves, le cumin, les langoustines, le colin, le charolais, l'endive, les spéculoos, la lotte, le maroilles, les échalotes, le basilic, la cannelle, le potiron, le muscade, les anchois, le canard.*

<b>Viandes</b>	<b>Poissons</b>	<b>Épices</b>	<b>Légumes</b>	<b>Fromages</b>	<b>Fruits de mer</b>

**INTRUS :** \_\_\_\_\_

Activité 3 (9 points)

John a passé une journée difficile à l'école. Il ne comprenait pas ce que le chef disait en travaillant certains ingrédients. Pour le comprendre, en rentrant à la maison John a décidé de regarder le dictionnaire. Mettez-vous à sa place et associez les verbes à leurs significations. Présentez vos réponses dans le tableau ci-dessous.

Attention ! Il y a un intrus ! Mettez la croix (X) dans la case de l'intrus.

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P

- A) faire revenir                    **1)** précuire une pâte à tarte avant de la garnir et de la remettre au four quelques instants
- B) clarifier                            **2)** rajouter du vinaigre ou jus de citron pour améliorer le goût
- C) blanchir                            **3)** recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant
- D) dérober                            **4)** à la fin de la cuisson, verser un liquide dans la poêle encore chaude pour faire une sauce
- E) sauter                                **5)** faire évaporer la partie liquide d'un aliment à feu doux pour lui donner la consistance plus épaisse
- F) ciseler                              **6)** enlever la peau d'un légume
- G) émincer                            **7)** mettre rapidement un aliment dans l'eau bouillante pour qu'il soit plus mou et tendre
- H) cuire à blanc                    **8)** commencer la cuisson d'un aliment dans une matière grasse
- I) monter                              **9)** faire dorer des aliments dans le beurre, ou d'autres matières grasses, pour les saisir
- J) paner                                **10)** mode de cuisson, à feu très vif
- K) déglacer                           **11)** découper en tranches très fines et régulières
- L) aciduler                            **12)** fouetter énergiquement jusqu'à obtenir une consistance ferme
- M) fourrer                             **13)** séparer le blanc du jaune d'œuf
- N) lustrer                              **14)** couper une herbe aromatique à l'aide de ciseaux
- O) saisir                                **15)** couvrir un aliment de chapelure avant la cuisson
- P) réduire

**Activité 4 (8,5 points)**

*Quelques semaines après, John a beaucoup appris, mais il a encore besoin de s'entraîner. Pour cela, il prépare les plats à la maison. Ce soir, il va cuisiner pour ses amis mais avant cela, il lit une recette trouvée sur Internet. Cependant, la description de la préparation n'est pas complète. Aidez John et complétez la recette avec les mots suivants : pendant, autant de, jusqu'à ce que, toujours, au bout de, un peu de, à la fin, encore, beaucoup de, un demi, ensuite, tout d'abord, peu, après, trop de.*

**POULET A LA MOUTARDE, A L'ESTRAGON ET AUX CHAMPIGNONS**

**Temps de préparation : 10 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 4 blancs de poulet sans la peau
- 400 g de champignons de Paris émincés
- 2 cubes de bouillon de volaille dissout dans 1/2 verre d'eau
- 4 cuillères à café de moutarde
- 4 cuillères à café de crème fraîche allégée
- 4 cuillères à café d'estragon
- 4 cuillères à café d'huile d'olive
- 4 échalotes émincées
- sel, poivre

**Préparation de la recette :**

(1)..... éplucher les échalotes et les faire revenir dans 4 cuillères à café d'huile d'olive pendant 3 minutes. (2)....., ajouter les champignons et laisser cuire 2 minutes. Diluer 2 cubes de bouillon dans (3).....verre .....eau et ajouter l'ensemble dans la poêle. Laisser cuire (4)..... 10 minutes. Si (5)..... 10 minutes il y a toujours (6)..... eau, laisser cuire encore pendant 2 minutes.

(7)....., faire revenir les blancs de poulet dans une poêle antiadhésive (8)..... ils soient dorés. Les ajouter aux champignons et cuire (9).....pendant 10 minutes.

(10)....., enlever le poulet et ajouter aux champignons (11)..... moutarde que de crème fraîche et d'estragon. Si la sauce est (12)..... liquide, ajouter (13)..... eau.

Emincer les blancs de poulet en tranches et servir avec (14)..... sauce aux champignons.



## DÉROULEMENT DE LA DEUXIÈME PARTIE DE L'ÉVALUATION À L'ORAL

**Notice :** Vous avez 10 minutes de préparation. Lisez bien la consigne et respectez-la. Vous pouvez obtenir 20 points.

Le grand jour est arrivé. Vous allez vous présenter au concours organisé par l'école gastronomique où vous aviez déposé votre candidature. Vous n'êtes pas le seul à vouloir intégrer cette école. Beaucoup de candidats se sont présentés pour participer au concours. Pour être le meilleur, vous devez donc faire preuve de connaissances non seulement gastronomiques mais aussi de créativité et de sens de négociation.

Vous allez avoir quelques ingrédients et votre rôle en premier temps sera de proposer une recette originale et créative à base d'un aliment principal et d'au moins un des ingrédients proposés. Dans un second temps, vous devrez convaincre le Chef de votre choix de dosage et de mode de préparation de votre plat.

N'oubliez pas de donner un nom à votre plat ! Les trois meilleures recettes seront intégrées dans la carte saisonnière d'un grand restaurant parisien !!!

Le produit principal : le canard

Voici les autres ingrédients à votre disposition : le riz, les pommes de terre, le thym, l'ananas, le curry, les pommes, le persil, le miel, l'orange, la pâte feuilletée, les abricots, les échalotes, le vin rouge, l'huile d'olive, le vin blanc, le vinaigre balsamique.

Surprenez le Chef en faisant preuve de votre intuition gastronomique !



### 2.3. Le commentaire concernant l'élaboration de l'évaluation

L'évaluation présentée dans le sous-chapitre 2.2. est conçue pour évaluer principalement les compétences professionnelles, mais en même temps elle fait appel à des connaissances linguistiques indispensables pour communiquer avec son équipe. Comme vous avez pu remarquer, toutes les activités se réfèrent à des situations professionnelles auxquelles les participants peuvent être exposés.

Dans la première partie de l'évaluation (à l'écrit), toutes les consignes visent la perspective actionnelle et mettent les apprenants dans une tâche d'apprentissage. Ainsi, elles permettent aux participants de se mettre dans des situations réelles. En devant aider et, en quelque sorte, s'identifier avec une personne intégrant une école gastronomique, les participants pourront se faire des idées sur quoi s'attendre en entrant dans cet univers. La partie écrite a pour but d'évaluer la compréhension et la production écrite tout en restant dans un contexte professionnel mobilisant les connaissances linguistiques et gastronomiques des apprenants.

Pour cette partie, j'ai privilégié trois types d'exercices (d'après Cuq, 2003). Au long de l'évaluation à l'écrit les activités lacunaires (activités 1 et 4) alternent avec les activités de correspondance (activités 2 et 3). J'ai choisi ces types d'exercices parce qu'ils m'ont paru être les plus adaptés pour cette partie d'évaluation. Les activités lacunaires vérifient les connaissances linguistiques [les articles partitifs et les adverbes de temps] en restant dans un contexte culinaire. Pour les exercices de correspondance, ils permettent d'évaluer les connaissances professionnelles des participants [les noms d'ingrédients et les verbes relatifs aux modes de préparation/de cuisson]. Ce qui est important de souligner est le fait que trois activités proposées (n°2, 3, 4) révèlent davantage de difficultés – la consigne de chacune d'entre elles signale la présence d'un ou de plusieurs intrus que les apprenants doivent repérer et ne pas se servir afin de compléter l'activité.

Pour la fin, j'ai opté pour un exercice plus libre, mais qui reste toujours guidé – l'activité de reformulation (activité 5) qui exige de l'apprenant de construire des phrases en s'appuyant sur un texte sous forme d'énumération. Cette activité, qui peut être également considérée en tant que tâche réalisable dans la vie réelle, sert non seulement à évaluer le côté linguistique de la langue, mais surtout les connaissances culinaires abordées lors de la séquence [*exemple : en lisant les ingrédients et la brève description de la réalisation du plat, les apprenants doivent savoir qu'il s'agit de la marinade*].

En ce qui concerne la deuxième partie de l'évaluation, elle se réalise à l'oral. Ici, les participants n'ont plus à s'identifier à personne, mais ils doivent réaliser la tâche seuls. La consigne, comme celles de la partie écrite, reste dans la perspective actionnelle et vise la situation réelle des apprenants qui se présenteront bientôt comme des candidats pour intégrer une école gastronomique. Cette tâche peut être considérée comme un jeu de rôle qui reste très réaliste du point de vue des participants.

Pour quelles raisons ? Tout simplement, parce qu'ils ne vont pas uniquement jouer les candidats pour devenir grands cuisiniers, mais ils s'identifieront à eux-mêmes dans un futur proche. Contrairement à eux, pour les formateurs, c'est un simple jeu de rôle parce qu'ils entrent dans la peau d'un chef de cuisine qui fait partie du jury du concours.

Cette activité sert principalement à évaluer trois dimensions. La première touche les objets linguistiques comme l'argumentation, la négociation et l'utilisation des connecteurs logiques et du conditionnel présent. Deuxièmement, elle vise à vérifier les connaissances professionnelles des apprenants telles que la création d'une recette, le choix de la préparation et la composition d'un plat à partir d'un aliment principal. Le troisième objectif de la tâche est de travailler la créativité et le sens d'improvisation des apprenants tout en utilisant le lexique travaillé lors de la séquence. La visée de cette activité est donc d'empêcher les participants d'apprendre les recettes par cœur, mais de leur montrer qu'en cuisine il est nécessaire de recourir à l'imagination, à la créativité et à l'improvisation.

#### 2.4. Le corrigé accompagné d'un barème

L'évaluation créée pour la séquence choisie est également accompagnée d'un corrigé et de son barème. La correction, telle qu'elle est présentée ci-dessous, sera fournie aux apprenants lors de la séance après l'évaluation.

Correction des activités	Barème
<b>L'ÉVALUATION N°2</b> : deux parties : à l'oral (50 pts) et à l'écrit (20 pts)	<b>70 POINTS</b>
<b>PARTIE À L'ÉCRIT</b> (compréhension et production écrite) Elle correspond à 40 % de la note finale	<b>50 POINTS</b>
<u>Activité 1</u> – 5,5 points	<u>5,5 pts</u>
1. Respect et compréhension de la consigne.	1 pts
2. Connaissance de l'emploi des articles partitifs et leur manque avec les adverbes de quantité ( <i>beaucoup de, etc.</i> ). Chaque bonne réponse vaut 0,25 points.	4,5 pts
La Provence est une région dont la cuisine m'inspire énormément. Elle est liée aux produits <b>de la pêche, de l'élevage</b> et <b>du terroir</b> . Elle est faite avec <b>de l'huile, de l'ail</b> et bien sûr avec <b>des herbes de Provence</b> . J'ai entendu parlé que dans le Sud on mange souvent <b>de la soupe de poissons</b> , plus précisément <b>de la bouillabaisse</b> et <b>de la bourride</b> . Comme vous savez tous, le plus connu plat provençal est la ratatouille niçoise composée <b>de tomates</b> et <b>d'olives</b> , sans oublier la présence <b>d'aubergine, de poivron</b> et <b>de concombre</b> . Là bas, ils mangent aussi beaucoup <b>de pâtes</b> sous différentes formes, ainsi que <b>des fruits</b> et <b>des fromages</b> . Il ne faut pas oublier que nos repas sont souvent accompagnés <b>de vin</b> , le plus souvent rosé.	

<p><b>Activité 2 – 14,5 points</b></p> <p>1. Respect et compréhension de la consigne.  2. Connaissances des ingrédients présentés et leur association à la bonne catégorie.  Chaque réponse vaut 0,25 points.  3. Elimination des intrus.</p> <table border="1" data-bbox="153 450 1198 972"> <thead> <tr> <th>Viandes</th> <th>Poissons</th> <th>Épices</th> <th>Légumes</th> <th>Fromages</th> <th>Fruits de mer</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>la dinde, le veau, le cerf, le bœuf, le porc, l'agneau, le canard</td> <td>le cabillaud, la morue, le thon, le saumon, la sole, les moules, la truite, le colin, la lotte, les anchois</td> <td>l'estragon, le piment d'Espelette, la coriandre, le safran, l'origan, le cardamome, l'ail, le vinaigre, le persil, le cumin, le basilic, la cannelle, le muscade</td> <td>les aubergines, l'épinard, la courgette, la laitue, le poireau, le navet, les haricots, les fèves, l'endive, les échalotes, le potiron,</td> <td>le roquefort, le camembert, le beaufort, le compté, le cantal, le chèvre, le charolais, le maroilles,</td> <td>les calamars, les coquilles Saint-Jacques, les langoustines,</td> </tr> </tbody> </table> <p>INTRUS : la mangue, le kirsch, le pain de mie, les spéculoos.</p>	Viandes	Poissons	Épices	Légumes	Fromages	Fruits de mer	la dinde, le veau, le cerf, le bœuf, le porc, l'agneau, le canard	le cabillaud, la morue, le thon, le saumon, la sole, les moules, la truite, le colin, la lotte, les anchois	l'estragon, le piment d'Espelette, la coriandre, le safran, l'origan, le cardamome, l'ail, le vinaigre, le persil, le cumin, le basilic, la cannelle, le muscade	les aubergines, l'épinard, la courgette, la laitue, le poireau, le navet, les haricots, les fèves, l'endive, les échalotes, le potiron,	le roquefort, le camembert, le beaufort, le compté, le cantal, le chèvre, le charolais, le maroilles,	les calamars, les coquilles Saint-Jacques, les langoustines,	<p><u>14,5 pts</u></p> <p>1 pts  13 pts  0,5 pts</p>																				
Viandes	Poissons	Épices	Légumes	Fromages	Fruits de mer																												
la dinde, le veau, le cerf, le bœuf, le porc, l'agneau, le canard	le cabillaud, la morue, le thon, le saumon, la sole, les moules, la truite, le colin, la lotte, les anchois	l'estragon, le piment d'Espelette, la coriandre, le safran, l'origan, le cardamome, l'ail, le vinaigre, le persil, le cumin, le basilic, la cannelle, le muscade	les aubergines, l'épinard, la courgette, la laitue, le poireau, le navet, les haricots, les fèves, l'endive, les échalotes, le potiron,	le roquefort, le camembert, le beaufort, le compté, le cantal, le chèvre, le charolais, le maroilles,	les calamars, les coquilles Saint-Jacques, les langoustines,																												
<p><b>Activité 3 – 9 points</b></p> <p>1. Respect et compréhension de la consigne (ne pas lier les éléments des deux colonnes mais présenter les résultats dans le tableau).  2. Connaissance des verbes relatifs aux modes de préparation/de cuisson.  Chaque réponse vaut 0,5 points.  3. Trouver l'intrus.</p> <table border="1" data-bbox="124 1391 1227 1487"> <tbody> <tr> <td>A</td><td>B</td><td>C</td><td>D</td><td>E</td><td>F</td><td>G</td><td>H</td><td>I</td><td>J</td><td>K</td><td>L</td><td>M</td><td>N</td><td>O</td><td>P</td> </tr> <tr> <td>8</td><td>13</td><td>7</td><td>6</td><td>9</td><td>14</td><td>11</td><td>1</td><td>12</td><td>15</td><td>4</td><td>2</td><td>X</td><td>3</td><td>10</td><td>5</td> </tr> </tbody> </table>	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	8	13	7	6	9	14	11	1	12	15	4	2	X	3	10	5	<p><u>9 pts</u></p> <p>1 pts  7,5 pts  0,5 pts</p>
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P																		
8	13	7	6	9	14	11	1	12	15	4	2	X	3	10	5																		
<p><b>Activité 4 – 8,5 points</b></p> <p>1. Respect et compréhension de la consigne.  2. Compléter le texte correctement en choisissant la forme adéquate en fonction du contexte  Chaque bonne réponse vaut 0,5 points.  3. Eliminer l'intrus.</p> <p>(1) <b>Tout d'abord</b> éplucher les échalotes et les faire revenir dans 4 cuillères à café d'huile d'olive pendant 3 minutes. (2) <b>Après</b>, ajouter les champignons et laisser cuire 2 minutes. Diluer 2 cubes de bouillon dans (3) <b>un demi</b> verre d'eau et ajouter l'ensemble dans la poêle. Laisser cuire (4) <b>pendant</b> 10</p>	<p><u>8,5 pts</u></p> <p>1 pts  7 pts  0,5 pts</p>																																

<p>minutes. Si (5) <b>au bout de</b> 10 minutes il y a toujours (6) <b>trop d'eau</b>, laisser cuire encore pendant 2 minutes.</p> <p>(7) <b>Ensuite</b>, faire revenir les blancs de poulet dans une poêle antiadhésive (8) <b>jusqu'à ce qu'ils</b> soient dorés. Les ajouter aux champignons et cuire (9) <b>encore</b> pendant 10 minutes.</p> <p>(10) <b>A la fin</b>, enlever le poulet et ajouter aux champignons (11) <b>autant de</b> moutarde que de crème fraîche et d'estragon. Si la sauce est (12) <b>peu</b> liquide, ajouter (13) <b>un peu d'eau</b>.</p> <p>Emincer les blancs de poulet en tranches et servir avec (14) <b>beaucoup de</b> sauce aux champignons.</p> <p>INTRUS : toujours</p>	
<p><u>Activité 5 – 12,5 points</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Respect et compréhension de la consigne. 1 pts</li> <li>2. Adapter les aliments de la recette pour 4 personnes. 2 pts</li> <li>3. Compréhension de la recette (connaître tous les aliments). 2 pts</li> <li>4. Proposer une préparation cohérente et adaptée aux ingrédients et à la logique de la recette (la marinade, le mode cuisson du poisson, adapter les consignes de la réalisation). 4 pts</li> <li>5. Utiliser les adverbes de temps et de quantité. 2 pts</li> <li>6. Orthographe. 0,5 pts</li> <li>7. Syntaxe. 1 pts</li> </ol> <p><i>Exemple de la préparation du plat</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tout d'abord, préparer la marinade. Pour cela, mélanger 1 cuillère à café de jus de citron, 1 cuillère à café d'huile d'olive et 3 cuillères à café de miel dans un bol.</li> <li>2. Faire mariner le saumon dans le mélange préparé pendant une heure avant la cuisson, en le retournant de temps en temps. Égoutter le poisson et parsemer le côté chair (viande) de graines de sésame.</li> <li>3. En attendant, préparer la garniture. Couper les champignons et les faire revenir avec les haricots verts dans 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.</li> <li>4. Ensuite, après une heure de repos du saumon, faire fondre 20 g de beurre dans une poêle en ajoutant 2 cuillères à café d'huile d'olive. Faire cuire le poisson, en commençant par le côté peau. Cuire à feu moyen sur chaque côté pendant environ 3-4 minutes.</li> <li>5. A la fin de la cuisson, préparer la sauce en ajoutant le reste de la marinade dans la sauteuse. La quantité de miel va diminuer et former une sorte de caramel. Arroser le poisson avec le miel. Assaisonner avec sel et poivre.</li> <li>6. Servir avec les haricots verts et les champignons.</li> </ol>	<p style="text-align: right;"><u>12,5 pts</u></p>
<p><b>PARTIE À L'ORAL</b> (production et interaction orale) Elle correspond à 60 % de la note finale</p>	<p><b>20 POINTS</b></p>
<p><u>Activité 1</u></p> <p><b>I. Respect et la compréhension de la consigne.</b></p> <p><b>II. Compétences linguistiques</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Je sais utiliser le lexique relatif aux ingrédients, aux modes de préparation/de cuisson abordé lors de la séquence en question. 2,5 pts</li> <li>2. Je me sers des adverbes de temps et de quantité pour décrire la préparation de mon plat. 2,5 pts</li> <li>3. J'enrichis mon argumentation avec les connecteurs logiques. 2 pts</li> </ol>	<p style="text-align: right;"><u>20 pts</u></p>

4. Je sais utiliser le conditionnel présent.	1 pts
<b>II. Compétences communicatives</b>	
1. Je suis capable de justifier le choix de mes aliments.	2 pts
2. Je suis capable d'argumenter la justesse de mes choix (je sais convaincre/persuader).	2,5 pts
<b>III. Compétences professionnelles</b>	
1. Je sais créer une recette composée de 3 parties : titre + ingrédients + réalisation.	1,5 pts
2. Je suis capable de composer un plat avec des aliments qui se complètent et se correspondent.	1 pts
3. Je peux proposer un mode de préparation adapté aux aliments choisis.	2 pts
<b>IV. Je suis capable de preuve de la créativité, de l'improvisation et de mon sens gastronomique.</b>	2 pts
<i>Exemple d'une recette créative</i>	
<b><u>Magret de canard sur son nuage de poires</u></b>	
<b>Ingrédients (pour 2 personnes)</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 magret de canard frais</li> <li>• 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique</li> <li>• 1 cuillère à soupe de vin rouge</li> <li>• 2 cuillères à soupe de miel liquide</li> <li>• 15 g de beurre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 échalotes</li> <li>• 2 poires</li> <li>• 1 poignée d'amandes grillées</li> <li>• 1 gousse d'ail</li> <li>• persil, sel, poivre</li> </ul>
<b>Préparation :</b>	
1. Tout d'abord, j'enlève la peau du magret et je le pose dans un plat profond.	
2. Ensuite, il faut couvrir les deux côtés de la viande avec 2 cuillères de miel et ajouter le poivre. Après cela, j'arrose le magret d'une cuillère de vinaigre balsamique, d'une cuillère de vin rouge et j'ajoute les échalotes émincées, 1 gousse d'ail et le persil. Puis, il faut laisser reposer la viande dans la marinade pendant au moins 1h.	
3. Pendant le temps de repos de la viande, j'épluche les poires en enlevant les pépins. Je les coupe en tranches. Ensuite, sur la poêle antiadhésive, je fais fondre 15g de beurre et j'ajoute les tranches de poires. Pour avoir une bonne consistance du fruit, il faut les chauffer sur le feu moyen pendant 20 min en retournant les pommes de temps en temps. A la fin de cuisson, je les assaisonne légèrement avec sel et poivre.	
4. Ensuite, je préchauffe le four en position grill. J'y mets le magret avec la marinade. Je place la viande à 15 cm de distance du grill et je laisse frire pendant 7-8 min. Puis, je retourne la viande et je laisse au four encore pendant 7 minutes. Il ne faut surtout pas laisser la viande cuire trop longtemps, sinon elle sera trop cuite.	
5. A la fin de la cuisson de la viande, je passe à la garniture de l'assiette – j'y places les poires cuites. Ensuite je sors les magrets, je les coupe en tranches et je les pose sur les poires.	
6. Je décore l'ensemble avec les amandes grillées.	
<u>Exemples d'arguments pour convaincre le chef</u> : un bon mariage de magret de canard avec les poires et les amandes grillées pour ajouter du croustillant ; la cuisson du magret au four avec la fonction grill pour rendre les côtés de la viande croquants ; l'ail et le persil ajoutent de l'arôme caractéristique à la marinade.	

## 2.5. La restitution des résultats

En ce qui concerne la restitution des résultats, les apprenants recevront leurs notes sous forme de pourcentage. Les copies corrigées seront rendues aux participants lors de la séance suivant l'évaluation. Elles seront également accompagnées du corrigé avec le barème présenté dans le sous-chapitre précédent. Grâce au barème, les apprenants sauront combien de points et pour quoi ils les ont gagnés lors de chaque activité. Seules les notes pour la partie orale, écrite et l'ensemble d'évaluation seront livrées sous forme de pourcentage. Cette forme de restitution des résultats permet aux apprenants de savoir à combien de pourcents ils ont acquis telle ou telle partie, ainsi que l'ensemble du contenu de la séquence en question.

Bien évidemment, la séance de la remise des résultats est prévue pour les questions des apprenants, pour toutes sortes d'explications ou tout simplement pour l'échange des opinions des participants. De plus, elle permettra aux apprenants de voir ce qui nécessite davantage de travail et, si nécessaire, de demander de conseils au formateur.

## 2.6. La remédiation éventuelle

Suite à l'évaluation qui a été présentée dans le sous-chapitre 2.2, ainsi qu'en s'appuyant sur le corrigé accompagné d'un barème, il est possible au formateur de proposer une remédiation. Cela peut dépendre bien évidemment des résultats des participants. S'il juge que les apprenants ont acquis des résultats satisfaisants, il peut proposer la remédiation en tant que fiche de mémorisation.

Le formateur peut envisager deux remédiations possibles concernant les aspects différents. La première peut se référer aux compétences linguistiques, plus précisément, aux éléments de la langue abordés lors de la séquence et de l'évaluation. Étant donné que les participants ont été invités à convaincre leur interlocuteur (le formateur en rôle du chef) de la justesse de leurs choix, le formateur peut élaborer une fiche comprenant des connecteurs logiques et des expressions permettant de construire une bonne argumentation. Voici un exemple très simple :

*Pour argumenter, convaincre ou persuader, on peut utiliser les formes comme :*

- ✓ *A mon avis/ d'après moi j'ai choisi de bons ingrédients parce que/ car/ en raison de/ puisque...*
- ✓ *J'ai ajouté non seulement... mais encore...*
- ✓ *D'un côté je suis d'accord avec vous, mais de l'autre côté/ en revanche/ au contraire/ cependant...*
- ✓ *Je n'ai pas eu le temps de tout préparer, par conséquent/ c'est pourquoi/ donc/ ainsi...*
- ✓ *Certes, sans doute, il est vrai qu'il manque un peu pince de sel mais....*

Suite à la présence d'éléments professionnels présentés et évalués lors de la séquence en question, la remédiation ne doit pas viser uniquement les points linguistiques se référant au français général, mais elle peut également mettre en lumière les contenus plus pointus, relatifs au métier de cuisinier. Vu que la séquence, ainsi que l'évaluation portaient sur le sujet de préparation du plat, il est possible qu'une remédiation éventuelle ne se focalise que sur un élément précis, et peut-être le plus complexe, de ce champ. Par conséquent, le formateur peut proposer une remédiation concernant les verbes liés aux modes de préparation/de cuisson. Cela permet aux participants d'avoir accès de façon continue à une fiche rassemblant une grande partie du lexique portant sur ce thème. Pour aller plus loin, le formateur peut élaborer cette fiche en proposant des verbes qui n'ont pas été mentionnés au long de la séquence et qui sont plus compliqués et professionnels. Ainsi, ce document pourrait s'avérer enrichissant pour les participants qui, en ayant la possibilité de recourir à un nombre de verbes plus important, peuvent approfondir leurs connaissances eux-mêmes.

Je me permets donc de proposer un exemple de fiche<sup>1</sup> qui pourrait être utilisée en tant que remédiation suivant l'évaluation créée.

**Al dente** – degré de cuisson des pâtes et des légumes pour qu'ils restent légèrement croquants.

**Arroser** – consiste à couvrir régulièrement la viande et la volaille avec son jus pendant la cuisson pour l'empêcher de se dessécher.

**Bain-marie** – mode de cuisson consistant à placer le récipient servant à cuire les aliments dans une casserole remplie de l'eau bouillante. Le but du bain-marie est d'éviter le contact direct avec la flamme.

**Blanchir** – mettre rapidement un aliment dans de l'eau bouillante, pour le ramollir ou attendrir.

**Concasser** - écraser grossièrement du poivre.

**Coucher** – étaler une préparation sur une plaque ou dans un moule, à l'aide d'une poche à douille.

**Cuire à blanc** – précuire une pâte à tarte avant de la garnir et de la remettre au four quelques instants.

**Dégorger** – laisser tremper une viande dans de l'eau pour l'éliminer du sang ou des impuretés.

**Délayer** – dissoudre dans un liquide

**Effiler** – découper en tranches très fines, par exemple des blancs de poulet, des amandes.

**Fatiguer** – ce terme s'emploie lorsqu'on mélange la salade verte à sa vinaigrette – on dit alors qu'on « fatigue la salade »

**Flamber** – en enflammant un liquide alcoolisé versé sur un aliment.

**Foisonner** – faire mousser une préparation pour augmenter son volume en introduisant des bulles d'air à l'intérieur. Exemple : on foisonne une crème en la battant.

**Glacer** – saupoudrer de sucre glace un gâteau et caraméliser au four. C'est aussi pour donner un aspect brillant avec un mélange bouillant de sirop de sucre.

<sup>1</sup> Les exemples des verbes empruntés au site Internet : <http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Fiches-cuisine/Lexique/Les-verbos-de-la-cuisine>

**Gratiner** – garnir un plat de sauce blanche, le saupoudrer de chapelure ou de fromage et le passer au four.

**Lever** – lever les filets d'un poisson consiste à les détacher des arêtes.

**Lustrer** – recouvrir un aliment de beurre clarifié, de gelée ou de nappage à l'aide d'un pinceau pour lui donner un aspect brillant.

**Manier** – travailler énergiquement du beurre et de la farine jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement homogène.

**Mijoter** – faire cuire doucement et lentement dans un récipient couvert.

**Napper** - recouvrir d'une sauce, d'un coulis ou d'un autre préparation onctueuse.

**Panacher** – mélanger plusieurs ingrédients de même nature (poivrons, haricots, etc.) de couleur ou de goût différent.

**Rectifier** – ajuster l'assaisonnement d'un plat en cours de cuisson.

#### **Types de cuisson de viande/poisson :**

- **Bien cuit** – cuisson longue qui rend la cœur de la viande ferme et entièrement cuite à l'intérieur
- **A point** – cuisson assez longue en deux temps : d'abord vif et puis à feu modéré. Le centre de la viande est rose.
- **Saignant** – cuisson à feu vif. La viande monte une légère résistance à la pression du doigt. L'intérieur est bin rouge et chaud.
- **Bleu** – cuisson très rapide à feu très vif. La viande est molle au toucher. L'intérieur est très saignant et tiède.
- ❖ **Cru** – la viande cru, surtout pour la préparation du tartare.

### 3. Conclusion

Après avoir réalisé le travail présenté dans les parties précédentes, je me permets de constater qu'élaborer le programme de formation FOS n'est pas une tâche évidente. En tant que concepteur de la formation présente, je peux dire que la réalisation des différentes activités portant sur la maîtrise de la langue, ainsi qu'apportant des connaissances relatives au domaine gastronomique, est un grand défi. Cela demande beaucoup d'engagement et de temps consacré à la recherche des tâches adéquates au thème et au niveau des apprenants.

Au long de la création de ce dossier, j'ai rencontré certaines difficultés. Premièrement, il n'est pas facile d'imaginer une(des) séquence(s) pour un public avec lequel nous n'avons jamais travaillé auparavant. De plus, adapter nos idées aux capacités du public concerné est également une tâche complexe. Avec mon dossier ayant servi pour base, ainsi que grâce à la conception de cette évaluation, j'ai pu découvrir la complexité et la richesse du métier de cuisinier.

De plus, lors de l'élaboration de ce dossier, je me suis rendue compte qu'il n'était pas évident de concevoir une évaluation sans avoir précédemment préparé des séances y concernant. Dans le cas de



ce travail, j'ai dû imaginer le déroulement de la séquence en déterminant seulement les objectifs à réaliser. Néanmoins, deux éléments se sont avérés freinant dans l'élaboration de l'évaluation. Le premier est le manque d'activités réellement conçues, portant sur les trois séances en question, tandis que le deuxième se réfère au recours à la trame méthodique-repère encrée après le premier semestre de Master 1. Seuls le tableau représentant les objectifs de la séquence, ainsi que la description détaillée du déroulement de chaque séance m'ont été un appoint. Cela m'a permis de réaliser une évaluation adéquate tout en respectant les contenus censés être abordés lors de la séquence.

Avant de passer à la conclusion, il me semble indispensable de commenter le recours aux sources qui m'ont servi en tant qu'inspiration et base d'informations. Le dernier chapitre intitulé « Sitographie » rassemble tous les sites Internet auxquels j'ai emprunté des contenus pour la conception de l'évaluation présentée. Ce sont ces sources qui m'ont permis d'avoir accès au lexique du métier. Trois liens renvoient aux recettes qui m'ont aidé pour la création des activités portant sur la préparation du plat. Néanmoins, je n'ai pas emprunté les recettes telles qu'elles sont présentées sur les sites, mais je les ai adaptées au niveau de mes participants ainsi qu'au sujet et à la consigne des activités.

Pour conclure, l'élaboration de l'ensemble de ce document m'a permis non seulement d'enrichir davantage mes compétences en didactique en ayant conçu diverses activités, mais également de prendre du plaisir en ayant travaillé sur le domaine qui m'est proche. J'ai pu lier deux domaines auxquels je m'intéresse fortement, les formations FOS et la gastronomie. La réalisation m'a donc apporté beaucoup de joie et de satisfaction.

#### 4. Bibliographie

- I. BERTOCCHINI Paola & COSTANZO Edvige, 2008. *Manuel de formation pratique pour le professeur de FLE*, CLE International
- II. CONSEIL DE L'EUROPE, 2001. *Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues*, Paris. Les Éditions Didier
- III. CUQ Jean-Pierre, 2003. *Dictionnaire de didactique du français langue étrangère et seconde*. Paris. CLE International, ASDIFLE
- IV. MANGIANTE Jean-Marc & PARPETTE Chantal, 2004. *Le Français sur Objectif Spécifique : de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris. Hachette Français Langue Étrangère

#### 5. Sitographie

- I. <http://www.elle.fr/Elle-a-Table/Fiches-cuisine/Lexique/Les-verbos-de-la-cuisine>
- II. [http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_poulet-a-la-moutarde-a-l-estragon-et-aux-champignons\\_19374.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_poulet-a-la-moutarde-a-l-estragon-et-aux-champignons_19374.aspx)
- III. <http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/324742-paves-de-saumon-au-miel-et-sesame>
- IV. [http://www.marmiton.org/recettes/recette\\_magret-de-canard-aux-pommes\\_13686.aspx](http://www.marmiton.org/recettes/recette_magret-de-canard-aux-pommes_13686.aspx)