

**Snežana R. Milošević<sup>1</sup>**  
*Filološko-umetnički fakultet, Kragujevac*  
*Université Paul Valéry Montpellier 3*

## LE FRANÇAIS SUR OBJECTIFS SPECIFIQUES: COMMENT FAIRE L'ANALYSE DES BESOINS ET CREER LA DEMARCHE PEDAGOGIQUE. L'EXEMPLE DE COMMIS DE CUISINE

L'apprentissage de la langue représente une partie très importante de l'éducation. En ce qui concerne l'apprentissage du français en Serbie, beaucoup d'écoles offrent un programme basé sur les instructions officielles du Ministère de l'Éducation nationale. Malheureusement, il ne s'agit que du français général et il y a très peu de place pour le français sur objectifs spécifiques. Nous avons décidé de consacrer notre étude à une des domaines de l'apprentissage du français qui n'est pas très exploré pour essayer de donner une valorisation à l'apprentissage autre que général. L'essentiel pour les programmes de ce type est de faire une bonne analyse des besoins et créer un programme adapté au public. C'est pourquoi nous avons pris l'exemple de commis de cuisine. Nous avons constaté que l'apprentissage du français dans leur cas n'est pas complètement adapté à leurs besoins et c'est pourquoi nous avons procédé à la repère des besoins des apprenants, en utilisant les méthode du recensement des situations de communication et des tableaux pour comparer les compétences professionnelles avec les compétences langagières à atteindre. A l'aide de cette analyse nous avons fait des propositions pour la création de la formation.

*Mots clés:* français sur objectifs spécifiques, français du tourisme, français de cuisine, l'analyse des besoins, la collecte et l'analyse des données, la démarche pédagogique

### **Introduction**

Le Français Langue Etrangère (désormais FLE) représente une vaste catégorie. C'est une référence pour toutes les façons et les possibilités d'apprendre français comme une langue non-maternelle. Donc il regroupe tous les catégories liées à l'apprentissage de la langue française.

Quand il s'agit des cours de français général, nous pouvons parler du français qui concerne un public large et qui a des objectifs larges aussi. Les thèmes exploités pendant les cours sont divers ainsi que les compétences à développer. L'enseignant maîtrise plus ou moins tout le contenu de la formation et il travaille en autonomie, suivant d'habitude un manuel adapté à l'âge et au profil des apprenants (enfant – primaire/collège, adolescent – lycée/école

1 snezamilanosevic90@gmail.com

professionnelle ou adulte). Les compétences visées sont développées à travers les thèmes de la vie quotidienne (les procédures administratives, recherche de logement, les achats, à l'école, au restaurant, le voyage etc.).

Nous allons parler ici du Français sur Objectifs Spécifiques, mais il faut d'abord distinguer ce terme du terme Français Général et du Français de Spécialité.

Le terme Français de Spécialité représente une approche globale d'une discipline professionnelle et il est ouvert à un public moins large que celui de français général mais quand même assez vaste. Il s'agit du public étudiant le français dans le but professionnel ou universitaire. La formation proposée met l'accent, comme le nom le dit, sur une spécialité (comme par exemple le français juridique, le français médical etc.) ou sur une branche d'activité professionnelle (le tourisme, les affaires). Il relève de l'offre.

A l'inverse, le Français sur Objectifs Spécifiques (désormais FOS) relève d'une demande. Il travaille au cas par cas et essaye de couvrir toutes les situations possibles en fonction des besoins d'un public assez précis. Pour mieux faire la distinction, nous allons donner un exemple. Le français juridique (celui de spécialité) vise à la fois les juges, les avocats, les huissiers, les greffiers et tout le secteur juridique tandis que le français des avocats d'affaires (FOS) vise à éduquer un public restreint avec des objectifs précis. Normalement il s'agit d'une formation à court terme, centrée sur certaines situations et compétences cibles. Le contenu de la formation est nouveau et non maîtrisé par l'enseignant aussi, le matériel est à élaborer et il y aura de contacts avec les acteurs du milieu étudié.

En ce qui concerne FOS, nous pouvons constater qu'il n'existe pas beaucoup de formations de FOS. La formation de ce type n'est pas du tout intéressante pour les instituts de langues qui n'offrent qu'une formation du français de spécialité. Ce type de formation ne fait pas partie de la formation pour les professeurs de français à l'université ni de la pratique des enseignants en général et c'est pourquoi nous avons décidé d'explorer le sujet et de créer un projet FOS lié à la Serbie qui concerne le monde académique en plusieurs niveaux.

Le projet de FOS présenté ici vise à créer une formation dans le secteur du tourisme en Serbie et s'adresse à un public professionnel de commis de cuisine et surtout aux étudiants suivant les cours aux lycées professionnels ou aux écoles supérieures et aux universités. La demande concrète n'est pas encore faite mais elle est, d'après nous, nécessaire.

Pour ce projet nous étudierons d'abord le contexte et la demande de formation, ensuite nous verrons les besoins des apprenants pour fixer les objectifs. A la fin nous définirons les démarches pédagogiques et l'évaluation.

## I *Le contexte*

### 1. *Le contexte didactique*

En Serbie, dans l'enseignement secondaire, avant le français était la deuxième langue étrangère derrière l'anglais. Maintenant pour beaucoup d'étudiants il reste encore plus inconnu avec la possibilité de choisir entre le français et l'allemand (et parfois l'espagnol ou d'autres langues étrangères qui commencent à faire part de l'enseignement).

L'Institut français de Serbie place au cœur de ses priorités le renforcement de l'enseignement de la langue française dans le monde scolaire, universitaire et professionnel. Il travaille de près avec L'Ambassade de France en Serbie sur la promotion de la langue française parmi les étudiants serbes et encouragent tous les accords de coopération au niveau scolaire entre la France et La Serbie. L'un des secteurs négligés est le secteur académique et surtout les lycées professionnels. Les étudiants de lycées professionnels se trouvent dans une situation défavorable parce que, dans beaucoup de cas, ils n'ont même pas comme option la seconde langue étrangère et ainsi ils suivent juste les cours d'anglais. En ce qui concerne l'enseignement supérieur, très peu de formations concernent la gastronomie. L'université de NoviSad est la seule à offrir une formation au niveau universitaire, à la fin des études l'étudiant a le titre gestionnaire en gastronomie et l'enseignement des langues étrangères est centré sur les affaires. Il existe aussi quelques écoles supérieures qui offrent la formation en gastronomie est la formation en langues étrangères est du même type.

Comme L'Institut français est un partenaire majeur du monde scolaire, académique et scientifique serbe, il assure chaque année la mobilité de plus de 40 boursiers vers la France, il promeut la coopération entre les universités des deux pays et participe au financement de projets conjoints de recherche de haut niveau. Ce projet vise à proposer aussi à l'Institut français et à l'Ambassade le renforcement des coopérations au niveau de l'enseignement secondaire et supérieur en offrant une formation du français sur objectif spécifique en deux niveaux – pour les étudiant qui veulent participer aux programmes d'échange avec les écoles françaises et pour les étudiant qui veulent effectuer des stages en France, une fois la formation en Serbie est terminée.

### 2. *Public*

Le public de FOS est donc constitué des apprenants qui ont des besoins en langue étrangère déterminés par leurs activités professionnelles. Quand il s'agit des étudiants suivant l'option commis de cuisine, ils ont de 17 à 25 ans à peu près et ils font les études dans le but d'obtenir la certification du niveau Brevet d'Etudes Professionnel métiers de la restauration, d'aptitude professionnelle (CAP) en cuisine ou d'obtenir le titre gestionnaire en gastronomie. Les autres ont déjà une certification ou un titre.

Le français peut être d'une grande importance pour leur futur métier parce qu'il peut leur ouvrir beaucoup de possibilités : les stages à effectuer, la

continuation de la formation ou même un jour le travail. C'est pourquoi il est très important de mettre en place pour eux les cours de FOS.

La langue représente une grande barrière. Soit les apprenants parlent un peu le français (mais juste assez pour se débrouiller dans la vie quotidienne), soit ils ne parlent pas du tout. Donc leurs compétences langagières sont insuffisantes pour un séjour en France parce que l'anglais n'est pas suffisant pour la communication en France.

### 3. *Le profil socioculturel*

Le profil socioculturel selon le Niveau-seuil (1976: 10) concerne le lieu, les circonstances, les domaines et référents, les statuts et la nature de la prise de parole. Les apprenants ont tous le même profil, ce sont des étudiants serbes en terminal ou à peine sortis du lycée et les étudiants de l'université. Ils suivront les cours en Serbie pendant six semaines comme option ou à l'Institut français à Belgrade, NoviSad ou Nis, avant de venir en France. Ils suivront les cours de FOS de la restauration et apprendront à se repérer dans une salle de cuisine (compréhension et expression orales) et dans leur apprentissage (pour les stagiaires lire et comprendre les recettes, faire la liste de courses et pour les étudiants en plus suivre les cours). L'enseignant sera un/e Serbe qui a suivi la formation en France ou en Serbie mais qui a de l'expérience dans le domaine ou peut facilement maîtriser le contenu nécessaire pour la formation.

Toujours selon le Niveau-seuil (1976: 12), les aspects psycholinguistiques sont basés sur la finalité de la prise de parole, le degré d'implication et les rôles ou types de rapport. Les apprenants devront s'exprimer en français essentiellement lors de leur travail en cuisine et pendant les cours. Les relations seront avant tout professionnelles ou étudiant-professeur.

### 4. *L'environnement éducatif*

La formation aura lieu à un lieu déterminé par celui qui offre la formation. Si c'est l'Institut français, il déterminera où il proposera la formation. Cela peut être à l'Institut français à Belgrade, Novi Sad ou Nis ou dans les écoles intéressées par la formation. Un enseignant donnera des cours intensifs de six semaines (par exemple de 15 juin jusqu'à la fin de juillet). Les frais de ces cours seront payés par l'Etat dans le cas des lycéens boursiers qui partent sous l'accord de coopération et par les étudiants dans le cas des stagiaires ou des futurs demandeurs d'emploi ou les personnes chargées de l'organisation peuvent gérer le paiement des frais. En offrant cette formation, l'Etat crée de nouveaux emplois aussi pour les enseignants. La classe sera composée de cinq étudiants le plus. Il y aura une bonne situation de départ pour l'apprentissage. Les élèves seront peu nombreux, ils auront tous l'occasion de pratiquer en cours et l'enseignant pourra préparer le contenu de cours en suivant les progressions de chaque élève afin de satisfaire leurs besoins.

## 5. Les demandes institutionnelles

Les apprenants serbes venant en France seront attribués probablement d'une bourse pour leur séjour et/ou ils seront payés s'ils font le stage. Nous pouvons constater aussi qu'ils pourront sentir une pression de réussite de la part des institutions (le lycée et l'organisme qui donne la bourse). Ils auront donc une grande motivation pour travailler et réussir dans leur projet. Ils feront les efforts nécessaires pour réussir.

## 6. Cahier des charges

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| Durée de la formation           | Formation intensive en présentiel<br>20 heures hebdomadaires sur la période de 6 semaines<br>soit 120 heures d'enseignement au total  |
| Niveau de public                | A1, A2, B1  |
| Effectif                        | 5 étudiants par groupe (groupes formés selon l'intérêt pour la formation et le test de placement)   |
| Objectif global de la formation | A la fin de la formation les étudiants devront être capables de:<br>– comprendre et produire des discours dans leur environnement de travail (la cuisine)<br>– accomplir leur mission professionnelle et scolaire en français en France ou dans d'autres pays où ils seront sollicités d'utiliser le français |

## II Analyse des besoins

Quand il s'agit du projet d'apprentissage du FOS, l'objectif est précis et le temps de formation limité. Cette limitation impose une grande modification de la stratégie d'enseignement. La sélection sévère nous empêche de traiter toutes sortes de sujets, au contraire, il nous faut orienter la formation sur les situations de communication auxquelles l'apprenant sera confronté dans son activité professionnelle et scolaire. Par exemple, dans le cas des médecins qui suivent la formation du FOS seules les situations qu'ils vivront pendant leur séjour seront prise en compte (la consultation médical etc.).

Ici nous pouvons voir la différence entre FOS et FLE - le choix des situations langagières, comme déjà mentionné. Si en FLE le choix est assez général, en FOS il est donc lié aux contextes spécifiques déterminés par le domaine d'activité. Donc les situations langagières sont définies en fonction des besoins langagiers, culturels et d'apprentissage. Il faut identifier les formes particulières, les régularités et les conditions de variabilités des discours produits dans ses situations de communication. Maîtriser des différents types de discours fait partie du développement de la compétence de communication.

## 1. Les besoins d'apprenants

Les apprenants vont rester en France pendant quelques mois, le temps qu'il leur faut pour effectuer un stage ou pour passer un semestre dans une école d'accueil. Leurs besoins sont donc limités aux discours prononcés dans leur lieu de stage ou à l'école où ils suivent la formation qui comprend le côté pratique aussi. Avant de commencer leur travail, il est donc indispensable d'avoir un rendez-vous lors duquel quelqu'un leur expliquera ce qu'ils vont faire, comment utiliser le matériel et les appareils à leur disponibilité etc. Le lexique spécifique est indispensable à connaître. La compétence orale joue un rôle très important au début de leurs séjours en France.

Pour bien faire l'analyse des besoins il faut faire ce que Mangiante et Parpette appellent „le recensement des situations de communication” (2009: 25). Cela veut dire qu'il faut dénombrer les situations de communication possibles et prendre connaissance des discours mis en place dans ces situations. Plus précisément le concepteur du programme doit collecter des réponses à quelques questions. Mangiante et Parpette (2009: 30-32) proposent les questions suivantes:

*- A quelles utilisations du français l'apprenant sera-t-il confronté au moment de son activité professionnelle ou universitaire?*

Nous pouvons dire ici que l'étudiant sera confronté à utiliser français dans différentes situations : dans la salle de cuisine, dans le restaurant même, au téléphone et à l'école. Cela implique la nécessité de connaître les différents registres de langue.

*- Avec qui l'étudiant parlera-t-il?*

Le commis de cuisine doit pouvoir communiquer avec différents publics comme: le personnel de la cuisine (les cuisiniers, les plongeurs etc.), les fournisseurs, les clients de l'hôtel / du restaurant, les supérieurs hiérarchiques (maîtres d'hôtel/restaurant, managers, etc.), les enseignants.

*- De quoi parlera-t-il et comment?*

Le type d'interaction varie et dépend de l'interlocuteur. Avec les clients le commis de la cuisine parle dans un style formel pour demander leurs impressions sur le restaurant en général, sur le repas et s'il y a un problème à régler. Il emploie le style formel aussi quand il parle avec les supérieurs hiérarchiques et/ou des enseignants à l'école d'accueil. Quand il s'agit de la conversation dans la cuisine, avec ses collègues, il échangera dans un style moins formel pour demander et donner des informations et des ordres. Enfin avec des fournisseurs il est amené à donner et à demander des informations et à négocier.

*- Quels sont les besoins à l'écrit? Qu'est-ce qu'il faut comprendre et produire?*

L'apprenant doit savoir lire et comprendre les recettes et s'il y a besoin, les écrire. Il doit comprendre les commandes qu'il reçoit à l'écrit. Il peut être aussi amené à comprendre les factures de fournisseurs et les manuels qu'il doit utiliser s'il suit la formation aussi.

- *Quels sont leurs besoins à l'oral? Quels discours à comprendre et à produire?*

Le commis de la cuisine parle avec les clients dans la salle à manger. Il interagit avec ses collègues et les fournisseurs en face à face ou par téléphone. Il s'agit donc dans la plupart de cas des productions orales en interaction et parfois, quand il passe les commandes aux autres cuisiniers, des monologues.

### 1) Opérations langagières

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Actes de parole:           | Informar, dire de faire, expliquer la recette ou le façon de préparer quelque chose, argumenter... |
| Composantes linguistiques: | Structures morphosyntaxiques<br>Vocabulaire de la cuisine  |
| Composantes phonologiques: | Prononciation et intonation correctes  |

### 2) Opérations non-langagières

|   |  |
|---|--|
| Composantes paralinguistiques:                    | Langage du corps, gestes, mimique  |
| Composantes sociolinguistiques:                   | Comment parler avec un collègue/ supérieur hiérarchique/ les clients<br>Comment maîtriser les termes en français |
| Composantes socioculturelles et interculturelles: | Perception du monde<br>Culture française   |

L'analyse des besoins n'englobe pas juste les situations de communication dans le niveau langagière mais il faut aussi inclure les aspects culturels qui sont rarement explicités (ne sont pas visibles ni audibles) mais ils jouent un rôle très important dans l'organisation des institutions et dans les relations entre les individus. Pour un étudiant qui doit intégrer une école française ou un stagiaire qui n'est pas peut-être habitué à l'environnement du travail même dans son pays, les différences peuvent être limitées ou importantes. C'est pourquoi il faut faire une bonne collecte des informations, pour avoir une analyse des besoins juste et pertinente.

## 2. La collecte et l'analyse des données

Une des plus importantes tâches dans un projet de FOS est la collecte des données. Elle nous permet de construire le programme de la formation qui répondra le mieux aux besoins de nos apprenants. Pour obtenir des ressources, l'enseignant a d'abord recours à ses propres connaissances.

Avant d'élaborer le cursus, le concepteur de programme fait des hypothèses, il s'inspire de son expérience personnelle, si possible (comme dans le cas du tourisme par exemple). Dans le cas des commis de cuisine l'enseignant peut utiliser son expérience personnelle en cuisine s'il l'a, mais de toute façon ce sera insuffisamment pour faire des cours. Cela peut juste faciliter la

recherche de vocabulaire et des processus culinaires. Ensuite, il peut consulter son entourage, des amis ou des cousins travaillant dans le domaine. Et enfin, le concepteur peut consulter des méthodes de français qui existent. Quand il s'agit des commis de cuisine, il n'y a pas de méthodes qui peuvent nous aider dans la construction du programme parce que toutes les méthodes de français de tourisme traitent majoritairement le cas des réceptionnistes. Ce qui donne le plus de résultats est le travail fait sur le terrain.

Pour compléter, confirmer et/ou modifier les hypothèses faites auparavant, il faut procéder à l'observation et à l'enregistrement des situations réelles. Il faut faire des interviews avec des gens qui travaillent dans le domaine pour savoir quelles sont leurs tâches quotidiennes et quelles compétences exigent ces tâches. Il faut aussi faire des recherches sur le contenu socioculturel, comme quel est le comportement attendu d'un commis de cuisine, quel type de relations existe-t-il dans une salle de cuisine etc. C'est très important de préparer l'apprenant à tout ce qui l'attend.

Après, nous devons aussi faire des questionnaires pour les apprenants pour avoir non seulement les informations plus détaillées sur notre public mais aussi pour vérifier les connaissances déjà acquises durant la formation (pour faciliter le choix des contenus et des supports) et les habitudes d'apprentissage des apprenants.

Une fois la collecte sur le terrain est finie et les questionnaires remplis, nous pouvons procéder à l'analyse qui aidera à l'enseignant de se former sur le domaine. Les données collectées sur le terrain peuvent aussi servir comme des supports lors des cours. Il faut aussi prendre les factures, les recettes et tout le matériel écrit qui peut être exploité en cours ou les utiliser pour la fabrication des nouveaux documents.

### **III Démarches pédagogiques**

#### **1. Fixer des objectifs**

Selon Robert F. Mager (2009: 16), un objectif « doit faire évoluer l'étudiant dans le sens souhaité. » Donc il est très important de bien fixer les objectifs de façon claire et définitive. Comme cela, l'enseignant créera plus facilement le programme et suivra mieux le progrès des apprenants et l'apprenant, ayant les objectifs clairs en vue, travaillera plus rapidement pour atteindre les buts de cours. Si les objectifs ne sont pas définis de manière claire, nous laissons la place à de nombreuses interprétations qui ne permettent pas l'élève de comprendre clairement ce que l'enseignant attend de lui.

La formation proposée veut former des apprenants pour qu'ils puissent, une fois arrivés en France, participer activement dans leurs activités professionnelles et scolaires. Ils devront acquérir les connaissances linguistiques et les compétences nécessaires et de cette manière avoir une sécurité linguistique qui leur aidera d'accomplir leur mission. En ce qui concerne la grammaire et vu qu'il peut s'agir des débutants, il faut plus travailler sur les parties de la grammaire concernant le langage parlé. Les

objectifs spécifiques sont liés au domaine de la formation, ici commis de cuisine.

Pour créer une formation de FOS il faut lier les compétences professionnelles avec les compétences langagières, il faut associer le faire au dire à travers la progression en spirale et la notion de tâche. Avec la progression en spirale l'apprenant revient pendant sa formation plusieurs fois sur les mêmes sujets et comme cela il retient mieux le contenu. Ce type de progression est aussi parfait pour une formation FOS à cause de la contrainte de temps. La notion de tâche qui fait partie de l'approche actionnelle aide aussi à la réalisation du programme parce qu'elle englobe la réalisation en terme d'action. Cela veut dire que l'usage de la langue et l'accomplissement d'une action sont associés. Le degré d'implication de la compétence linguistique dépend de l'action à accomplir.

## 2. *Compétences à atteindre*

Comme indiqué dans le cahier des charges, l'objectif général de la formation est que l'apprenant soit capable de comprendre les discours dans l'environnement de travail, parler et être compris et réaliser sa mission professionnelle et scolaire. Pour atteindre ces objectifs, il faut définir plus précisément les objectifs spécifiques et transformer les compétences professionnelles en compétences langagières.

Les fiches métier que nous avons consultées indiquent qu'il y a sept grandes fonctions de commis de cuisine :

- 1) *Réception et stockage des denrées alimentaires* (prévoit des achats et passe les commandes soit sur le lieu de vente comme le marché, poissonnier, abattoirs etc. soit auprès de fournisseurs attitrés, il vérifie la livraison, déconditionne et conserve les aliments, effectue un inventaire simple);
- 2) *Réalisation de préparations préliminaires à la fabrication des plats* (travailler les aliments en utilisant le matériel approprié);
- 3) *Réalisation de cuissons et remises en température* (mettre en œuvre des techniques de cuisson sur différentes catégories de produits - viandes, légumes, œufs etc., réaliser des plats chauds ou froids et des remises en température, réaliser des appareils, farces, fonds et sauces, utiliser des produits semi-élaborés, surveiller la cuisson);
- 4) *Dressage et envoi des plats* (préparer le matériel de service adapté, vérifier la conformité avec les bons de restaurant, envoyer les plats dans le respect des consignes ou parfois les finir devant le client);
- 5) *Fabrication de pâtisseries* (préparer des plats sucrés et salés, réaliser des pâtes et crèmes de base, présenter et décorer les préparations selon les consignes);
- 6) *Organisation et planification des activités* (assurer la mise en place de son poste de travail, élaborer les menus – seul ou avec le directeur, l'économiste,

la diététicienne etc., savoir gérer et communiquer, dresser une liste des produits et matériels nécessaires à la réalisation d'une recette, prévoir les temps de réalisation pour chaque étape, planifier les différentes étapes de la réalisation) ;

7) *Entretien du poste de travail et des locaux affectés à la cuisine.*

Quand il s'agit des capacités principales, le commis de cuisine doit posséder les capacités suivantes:

1) Capacités relationnelles et comportementales

- Avoir une tenue vestimentaire et corporelle irréprochable ainsi qu'un langage adapté;
- Appliquer les codes de communication internes;
- Porter attention à tout ce qui peut devenir apprentissage;
- S'adapter aux fluctuations de l'activité, s'intégrer à l'équipe;
- Se mettre à la disposition des autres acteurs de la cuisine et s'adapter à la variété des tâches;
- Anticiper les conflits avec les collègues;

2) Capacités techniques et fonctionnelles

- Appliquer les bases culinaires et appliquer strictement des consignes;
- Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité;
- Comprendre le sens des différentes activités et le rôle de chacun, tenir sa place dans la chaîne d'activités;
- Organiser son poste de travail en appliquant des consignes;
- Prendre en compte l'enchaînement logique des tâches;
- Prendre en compte le fonctionnement hiérarchique de l'établissement;

Voici le tableau qui représente comment nous pouvons transformer les compétences professionnelles en compétences langagières:

| Compétences professionnelles   | Compétences langagières   |
|--|---|
| Evaluer le stock de produits, commander et déconditionner et conserver les aliments, faire de l'administration | Oral : Saluer, se présenter, effectuer la commande auprès de fournisseur par téléphone ou faire des achats sur place (au marché, chez le poissonnier etc.), régler des problèmes s'il y en a lors de la livraison;<br>Ecrit : faire inventaire, la liste des courses, comprendre les factures |
| Préparation préliminaire des aliments pour fabriquer les plats (entrée, plat principal, dessert)               | Comprendre les commandes, appliquer les signes de communication internes, Comprendre la consigne, le vocabulaire de matériel utilisé pour travailler avec la nourriture, donner des instructions, le vocabulaire de la nourriture   |

|   |  |
|---|--|
| Réalisation des différents types de plats avec des différentes techniques     | Comprendre la recette (le vocabulaire des différentes techniques de préparation des plats), comprendre la consigne, pouvoir expliquer les processus de préparation |
| Le contact avec le client   | Pouvoir parler avec la clientèle de restaurant (formules de politesse, explication des plats, pouvoir résoudre des problèmes)                                      |
| Organisation, planification, élaboration des menus, intégration dans l'équipe | Gérer, communiquer avec les supérieurs et les collègues, intégrer les savoirs sur la civilisation  |
| Appliquer strictement les règles d'hygiène et sécurité                        | Faire la connaissance avec les règles d'hygiène et de sécurité et savoir les situations exigeant leur application  |

### 3. Les ressources et les contraintes

Pour créer la formation de FOS, le plus important est d'utiliser les documents authentiques. L'enseignant aura l'accès au contenu qu'il peut trouver dans les articles, par internet, à la bibliothèque ou il peut demander les collègues de France de lui envoyer les documents utilisés pour la formation en France (au lycée, à l'université etc.). De cette manière les apprenants seront confrontés aux terminologies et aux expressions professionnelles et le lexique de spécialité sera introduit. Quand il s'agit de manuel, nous ne pouvons pas utiliser les manuels de français de tourisme parce que leur contenu est basé sur les métiers comme les réceptionnistes, les guides touristiques ou les agents de voyages.

L'enseignant peut utiliser les documents audio pendant ses cours comme des reportages sur Youtube et sur les autres sites sur le monde de la cuisine, des émissions culinaires etc. Comme cela l'apprenant aura l'opportunité de voir l'atmosphère, d'entendre des vrais témoignages sur ce qui se passe dans la cuisine. Ainsi l'enseignant pourra-t-il amener ses étudiants à une activité de simulation.

Comme indiqué dans le cahier des charges, nous proposons six semaines de la formation intense mais ce qui sera souhaitable c'est que l'apprenant continue sa formation une fois arrivé en France pour affronter les difficultés trouvées sur place comme par exemple l'adaptation à une nouvelle vie, surtout s'il s'agit des débutants.

En ce qui concerne l'enseignant, il doit faire attention lors de la préparation du programme de ne pas faire des cours en fonction de ses propres représentations sur le métier. Ce qui peut être difficile pour lui est le fait qu'ici il n'est pas l'expert du métier, il doit juste faire attention de ne pas devenir déstabilisé par ce fait.

#### 4. *La progression et les modalités d'évaluation*

La question de progression est une question très importante dans le programme de FOS. La progression linguistique normalement va de plus simple au plus complexe quand il s'agit de la grammaire et du lexique. Après il y a aussi la progression par thème. Pourtant elle ne doit pas être seulement thématique et grammaticale mais fonctionnelle. Donc pour le projet de FOS il faut suivre l'approche actionnelle et essayer de mettre en place la progression qui englobe les aspects linguistiques (grammaire, lexique, prononciation etc.) et le savoir-faire et comme cela prendre en compte le thème, l'aspect linguistique et les actes de parole.

Quand nous avons une formation intensive et à court terme, l'évaluation du progrès est très importante à faire. De cette manière, l'enseignant peut suivre la progression de ses apprenants et il a un aperçu de la productivité de ses cours. Il peut faire des évaluations de l'oral après chaque unité en regroupant les apprenants en binôme ou en groupe de plusieurs pour préparer des dialogues sur le contenu travaillé en cours. Après les apprenants peuvent évaluer eux-mêmes en relevant les erreurs de leurs camarades lors d'une activité. Enfin l'apprenant peut faire auto-évaluation à travers le questionnaire fabriqué par l'enseignant. Comme cela il peut travailler en autonomie et mieux apercevoir leurs difficultés d'étude et savoir sur quelle partie de la formation travailler le plus pour l'améliorer.

#### 5. *Les supports de cours*

Voici des exemples de documents qui peuvent être exploités en cours. Sur le site internet [cndp.fr](http://cndp.fr) il existe trois fiches pour les cours sur objectifs spécifiques concernant la gastronomie française. Il s'agit des documents qui sont plutôt développés pour les cours de français général mais sont adaptables pour le projet de FOS et les documents sont pleins de contenus sur la civilisation française.

Une vidéo sur Youtube explique très bien le métier, montre un peu comment cela se passe dans la cuisine et il y a des témoignages des gens qui travaillent depuis quelque temps ou des apprentis. Il s'agit d'une émission suisse qui s'appelle *Zoom sur les métiers* du canton de Vaud et qui montre deux différents restaurants – un plus court avec seulement deux cuisiniers et l'autre avec plus d'employés. L'émission montre bien les relations entre les collègues, les cuisiniers expliquent un peu leur travail, leur routine, il y a beaucoup de vocabulaire à exploiter. En ce qui concerne les autres supports vidéo, l'émission *Master Chef* ainsi comme les autres émissions culinaires sont intéressantes à exploiter.

### **Conclusion**

Par cette étude, nous avons voulu montrer la manière à faire l'analyse des besoins et la démarche pédagogique à réaliser pour créer une formation en FOS. Le FOS est une possibilité d'apprendre le français qui n'est pas assez appréciée, surtout en Serbie. Il n'existe pas beaucoup de formations du

FOS proposées et c'est pourquoi il nous a paru intéressant de travailler sur ce sujet. Nous avons pris un exemple concret qui est celui de commis de cuisine. Nous n'avons pas examiné la possibilité de changer la formation dans l'enseignement secondaire et supérieur parce que c'est une question qui concerne l'Etat, le Ministère de l'Education nationale et les écoles elles-mêmes. Toutes les institutions ont récemment terminé la procédure d'accréditation, donc pour la proposition d'une nouvelle formation il faut attendre le cycle suivant. C'est pourquoi nous nous sommes centrés sur la formation qui ne dépend pas complètement de l'Etat, mais qui est quand même lié au milieu académique.

Cette formation doit permettre aux apprenants serbes de pouvoir se débrouiller dans leur activité professionnelle et/ou scolaire, une fois arrivés en France. Les commis de cuisine en formation, en recherche de stage ou d'emploi doivent être capable après cette formation de réussir dans leur projet en maîtrisant les situations de communication, les actes de parole et les habitudes de travail en France et en français. Travailler en langue étrangère est une pratique de la perspective actionnelle, donc le FOS suit parfaitement les tendances didactiques d'aujourd'hui.

Lors de la formation, divers points sont traités et ainsi les apprenants peuvent développer la compétence à l'oral et un peu moins à l'écrit. La mise en place de ce programme porte des bénéfices pour les deux parties. Elle ouvre de nouveaux emplois en Serbie, elle est très utile pour les apprenants et donne la possibilité aux jeunes professionnels de Serbie d'obtenir de nouvelles expériences bonnes pour leur CV. De cette manière l'Institut français de Serbie, s'il décide de réaliser une telle formation bien sûr en coopération avec l'Ambassade de France en Serbie, élargira son activité de la promotion de la langue française et renforcera la coopération entre la France et la Serbie. Après l'élaboration des pistes pour la création plus concrète de la formation, notre projet peut être suivi d'une proposition de la formation des formateurs parce qu'il n'y a pas beaucoup d'opportunité pour les professeurs en Serbie de travailler sur le sujet de FOS et d'obtenir les expériences pratiques.

## Bibliographie

Berat 1990: E. Berard, *L'Approche communicative. Théorie et pratiques*, Paris: CLE International.

Bugera 1996: T. Bouguerra, Pour une didactique des projets en F.L.E., u: *Travaux de didactique du français langue étrangère*, br. 36, Monpelje: CFP Université Paul-Valéry, 89-108.

Conseil de l'Europe Division des politiques linguistiques. *Un cadre européen commun de référence pour les langues: apprendre, enseigner, évaluer*. <[http://www.editionsdier.com/files/media\\_file\\_3403.pdf](http://www.editionsdier.com/files/media_file_3403.pdf)>. 23. 03. 2014.

Maže 2009: R. Mager, *Comment définir des objectifs pédagogiques*, Dunod.

Rule 1976: E. Roulet et al., *Un niveau-seuil*, Strasbourg: Conseil de l'Europe.

Manžiont, Parpet 2009: J. M. Mangiante, C. Parpette, *Le Français sur Objectif Spécifique: de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*, Pariz: Hachette FLE.

### **Sitographie (utilisé pour déterminer le public et trouver les supports de cours)**

Centre national de documentation pédagogique (CNDP): <<http://www.cndp.fr/langues-en-ligne/francais-langue-seconde-langue-etrangere/la-gastronomie-francaise/accueil.html>>. 17. 04. 2014.

Site national de ressources en hôtellerie-restauration: <<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/spip.php?article1445>>. 10. 04. 2014.

Site national de ressources en hôtellerie-restauration: <[http://www.lhotellerie-restauration.fr/Emploi/fiche\\_metier/chef-de-cuisine.htm](http://www.lhotellerie-restauration.fr/Emploi/fiche_metier/chef-de-cuisine.htm)>. 10. 04. 2014.

Site officiel du lycée et lycée professionnel Saint-Exupéry: <<http://www.lyc-saint-exupery-52.fr/Lycee-professionnel/bac-professionnel-comptabilite.html>>. 05. 04. 2014.

Zvaničan sajt fakulteta u Novom Sadu : <<http://www.dgt.uns.ac.rs/news.php?cat.1>>. 05. 04. 2014.

Zvaničan sajt srednje stručne škole u Vrnjačkoj banji: <<http://uts.edu.rs/index.php/kulinarski-tehnicar>>. 04. 04. 2014.

Zoom sur les métiers:<<https://www.youtube.com/watch?v=RpaGuHZU5g8>>. 15. 04. 2014.

Zvaničan sajt Visoke hotelijerske škole u Beogradu: <<http://fakulteti.edukacija.rs/dr-zavne-visoke-skole/beograd/visoka-hotelijerska-skola-beograd>>. 04. 04. 2014.

**Snežana R. Milošević**

## **FRENCH FOR SPECIFIC PURPOSES: HOW TO ANALYZE NEEDS AND CREATE A TEACHING PROGRAM. EXAMPLE OF KITCHEN APPRENTICE.**

### **Summary**

Language teaching represents a very important part of education. When it comes to teaching the French language in Serbia, a lot of schools offer programs based on the official instructions of the Ministry of Education. Unfortunately, this concerns only general knowledge of the French language and there is too little space for French for specific purposes. We decided to dedicate our study to one domain of teaching French that has not been researched extensively in order to stress the importance of teaching the facets of language which are not general knowledge. For this kind of programme, it is vital to make a good assessment of needs and to create a programme adapted to the public. That is why we took the example of chef trainee. We noticed that the learning process in their case is not entirely adapted to their needs, which is why we decided to determine their needs by using the methods of making an inventory of communicative situations and making tables in order to compare professional with language competences. With the help of that analysis we made some propositions for creating a short-term language course.

*Key words:* French for specific purposes, French for tourism, French for situations related to kitchen work, assessment of needs, collection and analysis of collected data, educational approach

*Примљен 2. јула 2015. године  
Прихваћен 17. јула 2015. године*