

## Synthèse d'un cours de DNL en production culinaire

**Classe concernée :** 1 Bac Pro : 2 groupes de 3 élèves : 5 en LV2 1 en LV1

- - Présentation de la séance : Réalisation de petits-fours (Vanillekipferl)
  - Explication en langue allemande de la recette par les professeurs de DNL et d'allemand
- Présentation des ingrédients inscrits au préalable sur le tableau
- Répétition et mémorisation par les élèves
  
- - Réalisation de la recette à l'aide d'une fiche comportant les principales phases avec support photographique (recette connue des élèves)
  - Remédiation par les professeurs lors de difficultés rencontrées soit en langue étrangère soit dans les phases techniques.
  
- Récapitulation au tableau des principales étapes avec comparatif des deux méthodes d'élaboration correspondant aux habitudes culinaires allemandes et françaises.
  
- Traduction en français de la recette allemande par les élèves de LV2 et inversement par l'élève de LV1 en s'aidant d'une fiche basée sur la méthode Pro-dialogue.
  
- Utilisation de supports photographiques et de textes relatifs aux deux recettes en essayant de retrouver l'ordre chronologique des différentes étapes d'élaboration. Travail sur les adverbes de temps, repères spatiaux et certains mots spécifiques. Lecture des textes injonctifs correspondants aux photos.

### Questionnement à la fin de la séance :

<b>Questions destinées aux élèves</b>	<b>Réponses</b>
Quelle est la phase la plus complexe à réaliser pour vous ?	Comprendre les consignes en allemand pour réaliser la recette.
Connaissez-vous le vocabulaire utilisé pour cette recette ?	Oui, les ingrédients sont connus mais nous avons eu des difficultés avec le vocabulaire notamment les verbes.
Depuis combien d'années apprenez-vous l'allemand ?	Depuis l'année dernière : quelques heures en terminale BEP avant de partir en Allemagne. Cette année, 2 heures par semaine depuis la rentrée scolaire.
Comment s'est déroulé votre stage ?	Bien dans l'ensemble, tous ont amélioré leurs connaissances linguistiques, culturelles et gastronomiques.

<b>Questions destinées aux professeurs</b>	<b>Réponses</b>
Quels moyens utilisez-vous pour faire acquérir le vocabulaire technique ?	Dans les cours de langue vivante, l'accent est mis sur les termes spécifiques à la profession.

Y a-t-il un référent sur place pendant la durée du stage ?

Un professeur accompagne les élèves au début du stage puis les élèves ont la possibilité de s'adresser à un collègue allemand sur place en cas de problème.  
Les élèves sont évalués au cours de la période de formation en entreprise.

• **Difficultés rencontrées :**

- Une collègue précise que le problème financier reste fondamental et que l'hébergement proche de l'entreprise d'accueil reste souvent délicat sauf en hôtellerie
- Une autre soulève le problème de l'épreuve de langue vivante au Bac Pro qui reste générale et en complet décalage avec le contenu des cours de DNL.