

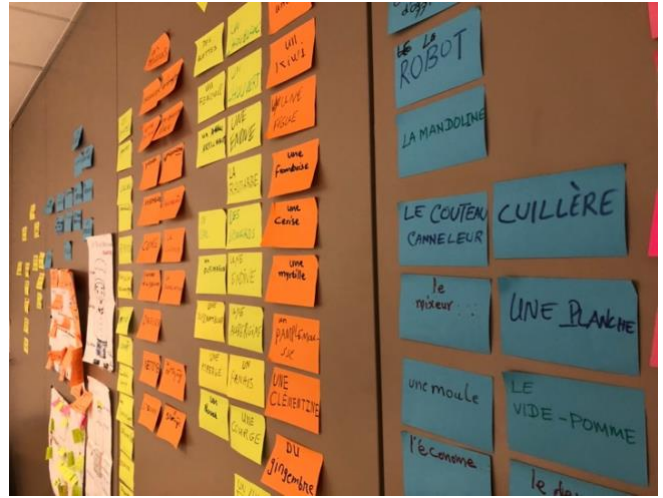
## Table des annexes

ANNEXE 1 Photos de classe .....	2
ANNEXE 2 Observation épidémiologique - Comede .....	3
ANNEXE 3 Présentation du programme de FOS .....	4
ANNEXE 4 Le chef Fabrice Corbonnois (F2).....	5
ANNEXE 5 Présentation des apprenants de la promotion 7 .....	6
ANNEXE 6 Le rire - Observation de classe du 17 mars 2023 .....	8
ANNEXE 7 Support de cours – « Je classe les différents poissons ».....	9
ANNEXE 8 Groupe WhatsApp® – Messages, photos, émoticons.....	10
ANNEXE 9 Rappel au cadre – Illustration des « relationnèmes » de E.....	11
ANNEXE 10 Communication non-verbale de l’enseignante .....	12
ANNEXE 11 Communication non-verbale de l’enseignante (suite).....	13
ANNEXE 12 En cuisine – la pâte brisée .....	14
ANNEXE 13 Schéma d’observation de Tan Tieu (10/2/23) – « <i>spider web discussion</i> » .....	15
ANNEXE 14 Le compte-rendu de l’observation de classe de Tan Tieu (10/2/23) .....	16
ANNEXE 15 Adaptation hebdomadaire du tableau de suivi.....	17
ANNEXE 16 Tableau de suivi journalier (1).....	18
ANNEXE 17 Tableau de suivi journalier (2).....	19
ANNEXE 18 Observation de classe du 17 mars.....	20
ANNEXE 19 Observations en cuisine des chefs F1 et F2 Vidéos et enregistrements .....	22
ANNEXE 20 Observations de classe filmées et enregistrées .....	23
ANNEXE 21 Entretiens d’auto-confrontation EAC1 et EAC2 .....	24
ANNEXE 22 Entretien du chef de cuisine F1 .....	42
ANNEXE 23 Entretien du chef de cuisine F2 .....	49
ANNEXE 24 Intervention C. Parpette.....	63
ANNEXE 25 Intervention J.-C. Mangiante .....	68

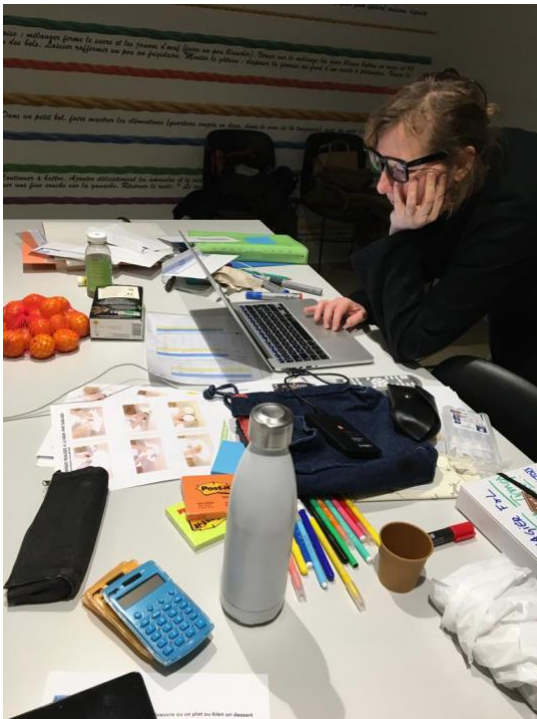
## ANNEXE 1 Photos de classe



La classe



Le mur des post-it



E à sa table de travail



L'espace de pause



La promotion 7

## ANNEXE 2

### Observation épidémiologique - Comede

#### Caractéristiques démographiques des malades et taux de prévalence par région d'origine

Taux pour 1000 personnes, parmi 11091 patients suivis en médecine au Comede, 2010-2020

*Les cases en vert clair signalent des occurrences supérieures à la moyenne*

	cas	%	âge	Diagnostic*		Prévalence (taux pour 1000)							total
	n	fem.	méd.	pays	Fra.	AFC	AFE	AFO	AFN	ASC	ASS	EUE	
<b>Trouble psy.</b>	2450	37%	31 ans	3%	7%	250	222	280	124	415	155	308	221
<i>psycho-traumatiques</i>	1498	36%	30 ans	2%	6%	157	146	191	31	235	82	152	135
<i>autres troubles</i>	952	39%	33 ans	4%	9%	93	76	89	93	180	73	156	86
<b>Mal. cardio-vascul.</b>	804	50%	51 ans	50%	61%	162	10	55	66	16	43	70	72
<b>Infection à VHB</b>	723	18%	32 ans	8%	21%	60	48	128	15	66	29	28	65
<b>Diabète</b>	565	30%	46 ans	53%	65%	61	13	27	112	5	79	24	51
<b>Infection à VIH</b>	174	70%	35 ans	26%	33%	29	16	27	-	-	-	9	16
<b>Infection à VHC</b>	169	38%	45 ans	17%	31%	31	0	6	19	27	6	70	15
<b>Asthme persistant</b>	158	33%	37 ans	67%	79%	9	10	13	23	16	20	16	14
<b>Anguillulose</b>	142	15%	32 ans	0%	0%	15	-	12	-	-	18	2	13
<b>Bilharziose Urinaire</b>	75	21%	32 ans	60%	64%	2	6	21	-	-	-	-	7
<b>Tuberculose</b>	68	11%	23 ans	0%	0%	10	3	7	0	11	4	3	6
<b>Cancer</b>	53	30%	33 ans	4%	19%	8	-	4	19	5	2	16	5

*Colonnes : nombre de cas, % de femmes et âge médian parmi les malades. Diagnostic : part des diagnostics connus dans le pays d'origine (pays), et total des diagnostic connus en France avant le recours au Comede (France). région d'origine : AFC Afrique centrale, AFE Afrique de l'Est, AFN Afrique du Nord, AFO Afrique de l'Ouest, ASC Asie centrale, ASS Asie du Sud, EUE Europe de l'Est.*

## **ANNEXE 3**

### **Présentation du programme de FOS**

L'unité 1 s'intitule « Premiers pas vers le métier de commis de cuisine » (deux séances). Les AS découvrent le secteur de la restauration, la différence entre restauration collective et commerciale. Ils connaissent rarement les différents types de restaurants, (brasserie, restaurants traditionnels, gastronomiques, etc.) même lorsqu'ils ont eu une expérience en cuisine ou en salle en France. Nous abordons aussi les qualités et les missions du commis et le travail en brigade. C'est aussi le moment où nous présentons le programme et les attendus pour le titre professionnel. La tâche finale consiste à établir une fiche métier.

L'unité 2 s'intitule « Mise en place » (quatre séances). Elle comporte des séquences relatives à la découverte et à la préparation des produits (fruits et légumes, viande de boucherie et volaille, produits de la mer). Nous commençons par les fruits et les légumes, produits avec lesquels les AS sont le plus familiers. Avec la promotion 7, nous avons réduit les activités de compréhension afin d'avoir plus de temps à consacrer aux projets. La tâche finale consiste en une visite au marché, suivi en classe d'une PO avec support papier.

L'unité 3 s'intitule « À vos fourneaux » (cinq séances). Elle aborde les modes de cuisson, les sauces et la fiche technique, document authentique des cours de cuisine. Nous travaillons sur les plats des régions françaises. Une séquence est consacrée aux desserts. Une attention particulière est portée à la pâtisserie. Cette séquence intervient en fin de programme et elle comporte beaucoup de vocabulaire technique à mémoriser. La tâche finale consiste à réaliser un menu écrit avec entrée, plat et dessert.

L'unité 4 s'intitule « Dans les règles » (quatre séances). Présentée dans le guide pédagogique dans la continuité de l'unité 3, elle a été scindée et intercalée dans les autres unités. La séquence approvisionnement se fait lors de la visite au marché. Les AS disposent d'un petit budget et d'un bon d'économat pour acheter des produits. Nous travaillons ensuite la pesée et faisons une dégustation. Les séquences sur l'hygiène et la sécurité alimentaire se tiennent le plus possible en cuisine, comme celle sur l'organisation qui comporte la découverte du matériel. Je demande à l'ICP les jours où la cuisine est libre et j'adapte alors le séquençage du programme. La tâche finale consiste en la réalisation d'un plan de la cuisine, identifiant les zones (propres et sales) et des équipements et des ustensiles.

## ANNEXE 4

### Le chef Fabrice Corbonnois (F2)



Le chef Fabrice (F2) se présente lors du premier jour de formation

## ANNEXE 5

### Présentation des apprenants de la promotion 7

**Abdo**, un homme érythréen de 34 ans, a été évalué à un niveau A1.2 en français. Il a travaillé pendant un an en tant que serveur dans une brasserie à Paris. Lors de son entretien de recrutement, sa motivation était difficile à cerner. Il est actuellement sans domicile fixe et est hébergé par un ami. Il a un bébé, resté avec la mère, dans son pays d'origine. Après le départ de Mustafa et l'abandon d'Anwar, Abdo est le seul homme de la classe. Il sollicite beaucoup Juliette, notamment pour des questions liées à sa rémunération de Pôle emploi. Il est très assidu. En classe, il se montre timide, souriant, mais il ne comprend pas toujours clairement les consignes. En cuisine, sa relation avec le chef Fabrice est difficile. Selon le chef, il manque de rigueur dans la réalisation des recettes. Abdo bénéficie de l'accompagnement d'un bénévole qui travaille au traiteur des Cuistots Migrateurs.

**Anwar**, un homme yéménite âgé de 43 ans, a été évalué à un niveau A1.2 en français. Il a travaillé dans un restaurant au Yémen. Lors de l'entretien de recrutement, il a démontré une grande motivation et exprimé son souhait d'avoir un emploi légal en cuisine. Il réside dans un hôtel social avec sa famille dans des conditions précaires. Il doit s'absenter régulièrement pour accompagner sa fille adolescente en suivi psycho-traumatique, information qu'il n'avait pas communiquée lors du recrutement et qui pose un problème en termes d'assiduité. Malgré sa participation active en classe, son implication en cuisine, il a finalement quitté la formation après cinq semaines de formation, sans donner de nouvelles, même après qu'il lui ait été proposé un aménagement pour gérer ses rendez-vous médicaux.

**Asha**, une femme somalienne âgée de 33 ans, a été évaluée à un niveau débutant de A1 en français. Elle a commencé à apprendre la langue française en octobre 2022. Elle est arrivée en France en 2020, pendant la période de confinement liée au Covid-19, et n'a pas pu trouver de cours à ce moment-là. Dans son pays, elle a travaillé pendant un an en tant que coiffeuse et a également eu une expérience en crèche. Asha se distingue par son enthousiasme et sa volonté d'apprendre. Elle a exprimé le besoin d'être aidée pour progresser dans sa maîtrise du français. Elle rencontre régulièrement sa bénévole.

**Daouda**, une femme mauritanienne de 30 ans, a été évaluée à un niveau de B1 en français. Elle vit seule avec sa jeune fille, qui est scolarisée. Dans son pays d'origine, elle a exercé le métier de coiffeuse. En France, elle a travaillé dans un restaurant africain et a également été commis de cuisine en maison de retraite pendant 2 mois. Lors de l'entretien, elle a déclaré qu'elle avait besoin de perfectionner sa technique. Elle a également mentionné qu'elle appréciait le travail en groupe car « cela permettait d'aller plus vite et de partager les connaissances avec les autres ». En classe, elle est très impliquée et consacre du temps libre à étudier. Cependant, elle peut parfois éprouver des difficultés à comprendre les consignes.

**Kamil** est une femme sri-lankaise âgée de 41 ans. Son niveau de français a été évalué à A2.1. Lors de l'entretien, elle a montré beaucoup de motivation et d'énergie. En classe, elle participe activement, mais elle peut avoir du mal à laisser la parole aux autres. Kamil est une personne très sensible. Elle a une approche méthodique et rigoureuse dans son travail, prenant des notes et organisant ses supports de manière ordonnée. Elle vit avec son mari et aspire à travailler et à ne plus dépendre du RSA. Au Sri Lanka, elle a occupé le poste d'assistante de gestion dans une banque pendant 5 ans. En France, elle a effectué plusieurs stages en tant que caissière, mais a trouvé cette expérience trop stressante.

**Mahin**, une femme bangladaise âgée de 37 ans, a été évaluée à un niveau A2 en français. Pendant 6 ans, elle a travaillé en tant que commis de cuisine à l'ambassade égyptienne en Grèce, où elle assistait le chef. Elle vit seule avec son jeune fils, qui est scolarisé. En classe, Mahin se montre très dynamique et aime faire de l'humour, notamment avec Kamil, ce qui crée parfois des incompréhensions voire des tensions. Elle joue un rôle moteur dans la classe. En 2022, elle a raté son CAP de très peu. Au début de la formation, elle en parlait beaucoup, mais elle sait maintenant utiliser à son avantage ses connaissances.

**Mustafa**, un homme soudanais âgé de 29 ans, a été évalué à un niveau A1.2 en français. Au Soudan, son père exerce en tant que chef cuisinier. Pendant plus d'un an, il a occupé le poste de demi-chef de partie à Arles. On lui avait proposé un CDI, mais il n'a pas pu l'accepter en raison de problèmes de logement. Mustafa est réservé, précis et rigoureux dans son travail. Il a quitté la formation peu de temps après le début des cours de cuisine en raison d'une proposition d'emploi dans le secteur de la restauration.

**Nene**, une jeune guinéenne de 22 ans, a été évaluée à un niveau A2.2 en français. Elle a appris à lire et à écrire en France il y a moins de deux ans. Pendant un mois elle a effectué des travaux de ménage, puis avant d'intégrer l'ECM, elle a participé à un programme avec l'association Rebelle où elle préparait des confitures. Nene vit seule avec sa petite fille qui va à la crèche. Elle est très volontaire, sérieuse, mais préfère travailler de manière autonome. Elle a tendance à monopoliser la parole. Dans le tableau, la CIP a noté qu'il pouvait y avoir une problématique potentielle en ce qui concerne le logement.

**Rama**, une femme syrienne de 56 ans, a été évaluée à un niveau A1 en français. Elle vit seule en France, tandis que ses deux fils travaillent à Dubaï. Rama résidait également à Dubaï avant de perdre son titre de séjour à la suite du décès de son mari. Elle a travaillé pendant un an dans un restaurant libanais en France. Lorsqu'elle s'exprime, Rama peut être très confuse. Elle a tendance à suivre ses propres idées et a du mal à respecter les consignes. Lors de l'entretien, elle a eu du mal à expliquer de manière claire et structurée son parcours. En cuisine, elle se montre également dispersée. Rama a été profondément affectée par le tremblement de terre survenu en janvier en Syrie, où une partie de sa famille réside toujours. Elle n'a pas de logement stable, ce qui la préoccupe énormément.

**Tea**, une jeune géorgienne âgée de 25 ans, a été évaluée à un niveau A1 en français. Elle a commencé à apprendre le français seule sur internet. Elle est extrêmement réservée. Dans son pays, elle était chanteuse au sein d'un groupe de musique. Sa mère, quant à elle, est cheffe et propriétaire d'un restaurant en Géorgie, mais Tea n'a jamais travaillé avec elle. Au début des cours, Tea ne semblait pas très impliquée, mais peu à peu, elle a trouvé sa place au sein du groupe. Elle est très méticuleuse, mais lente dans l'exécution de ses plats. Lors de la journée des recettes du monde, son menu a été salué par l'équipe et par les chefs. Elle a rencontré des problèmes de logement, notamment des difficultés de cohabitation, ce qui l'a amenée à déménager. Elle a été souvent absente.

À chaque promotion, les AS peuvent être suivis par un bénévole. Ce n'est pas une obligation mais cela est fortement conseillé. Ils doivent s'engager sur des rencontres régulières, au moins une fois tous les 15 jours. Je dresse un bilan au bout de deux semaines de formation, afin d'aiguiller le recrutement de ces volontaires. Certains AS développent des liens très solides avec leur bénévole et maintiennent le contact même après la formation. Cette relation privilégiée permet aux AS de pouvoir avancer différemment dans leur apprentissage. Les bénévoles ne font pas de retour particulier sur les AS. Hormis le repas de mi-session organisé par l'ECM au restaurant solidaire Refettorio, ils n'ont pas de relation particulière avec l'équipe de l'école, en dehors de Sophie.

## ANNEXE 6

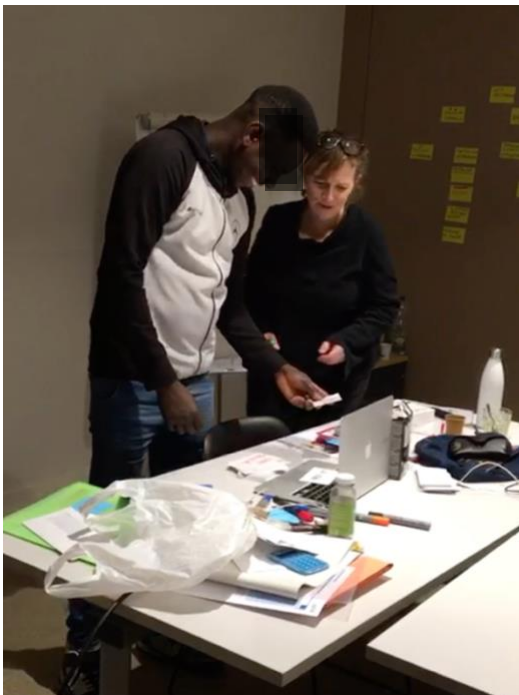
### Le rire - Observation de classe du 17 mars 2023



**Photo 1** : jeu des mimes. Rama et E rient avec le groupe.



**Photo 2** : jeu des mimes. Kamil et E rient ensemble.



**Photo 3** : jeu des mimes. Abdo rit.



**Photo 4** : activités des fiches techniques découpées. Le sous-groupe rit à la suite de la remarque de E. Rires partagés.



## ANNEXE 7

### Support de cours – « Je classe les différents poissons »

#### ACTIVITÉ 2 JE CLASSE LES DIFFÉRENTS POISSONS











Classez les poissons en fonction de leur provenance (rivière ou mer), de leur forme (rond ou plat) et cherchez le prix moyen au kilo.



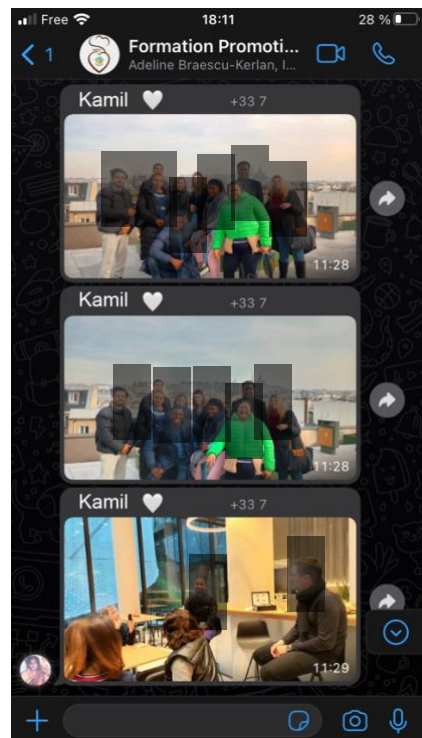
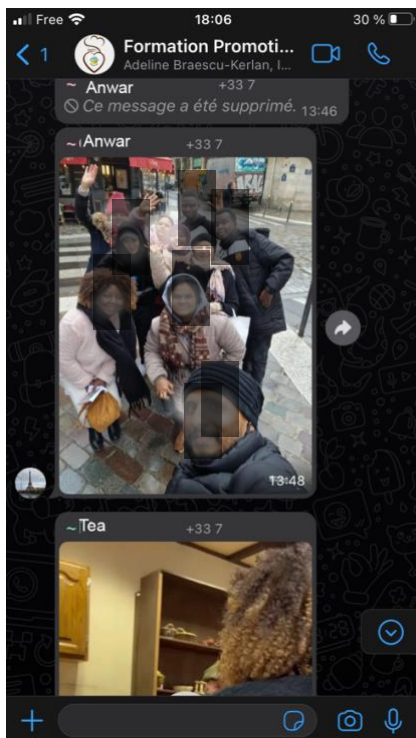
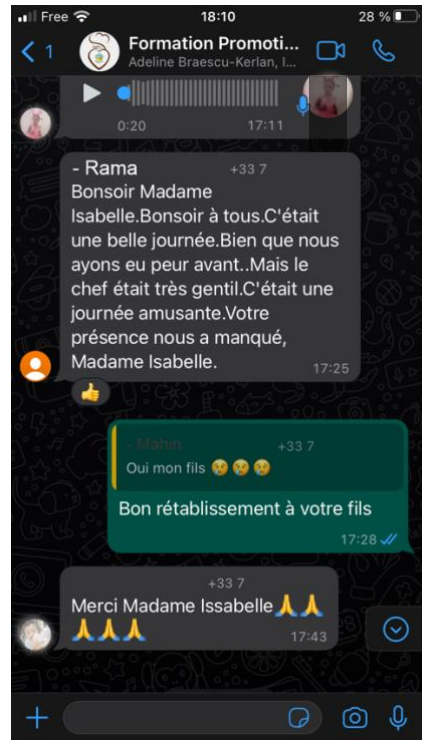
**Consigne :** Lisez les noms des poissons. Cherchez les informations sur internet. **Remplissez le tableau comme dans l'exemple.**

Travail en binôme 🕒 30 minutes

	MER / RIVIERE	ROND / PLAT	PRIX MOYEN AU KG
 Cabillaud	mer	rond	15 euros
 Sole			
 Daurade royale			
 Rouget			
 Truite			
 Saumon			
 Sardine			
 Anguille			

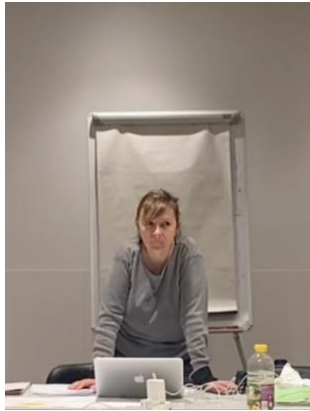
## ANNEXE 8

### Groupe WhatsApp® – Messages, photos, émoticons



## ANNEXE 9

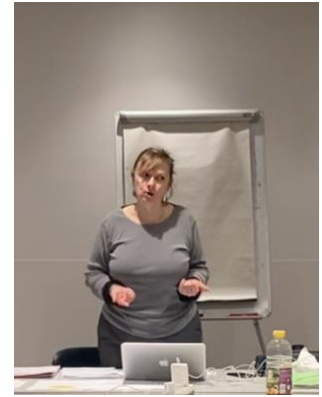
### Rappel au cadre – Illustration des « relationnèmes » de E



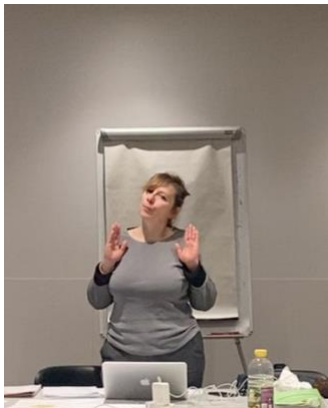
E : « quelle heure il est ? ».  
*Posture d'attente.*



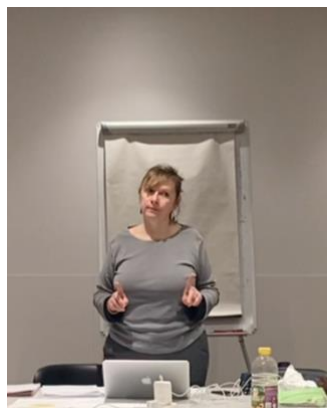
E écoute les échanges entre AS qui commentent sa question et son rappel de l'heure d'entrée en classe.  
*Posture d'écoute.*



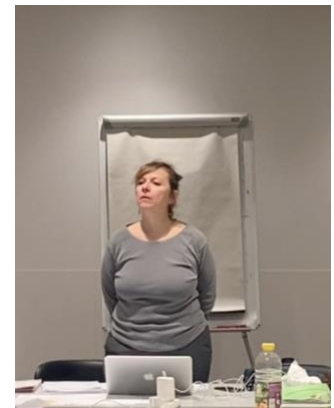
E redonne le contexte : « vous commencez le stage la semaine prochaine... »



E : « la chose la plus importante »



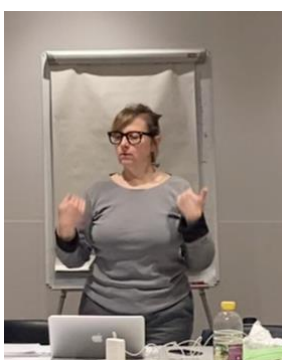
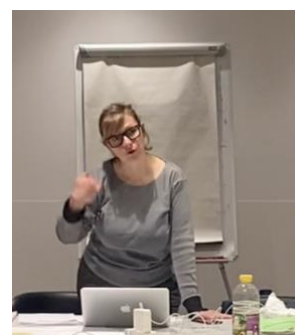
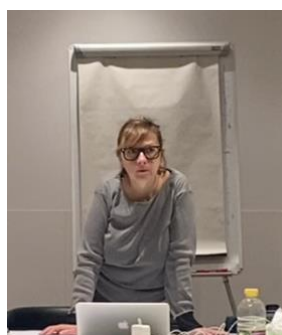
E : « respecter les horaires »



E en *posture d'écoute* de Nene qui s'adresse à ses pairs pour leur dire de respecter les temps de pause.

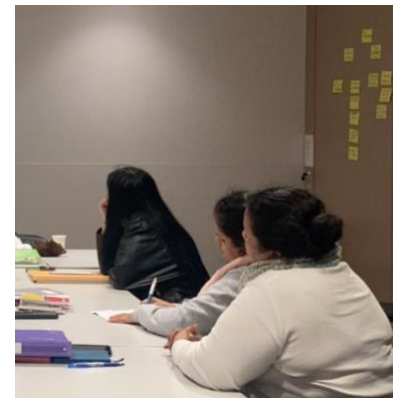
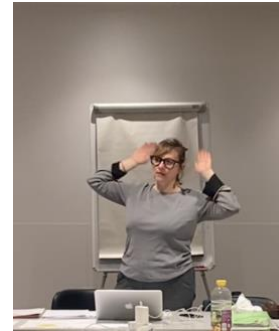
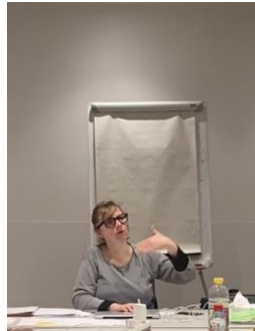
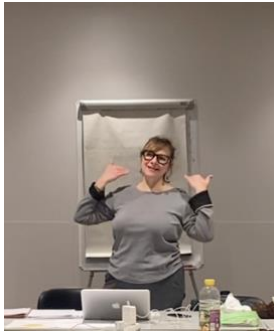
## ANNEXE 10

### Communication non-verbale de l'enseignante



## ANNEXE 11

### Communication non-verbale de l'enseignante (suite)



## ANNEXE 12

### En cuisine – la pâte brisée





**ANNEXE 14**  
**Le compte-rendu de l'observation de classe de Tan Tieu (10/2/23)**



## ANNEXE 15 Adaptation hebdomadaire du tableau de suivi

<p><b>Notice d'utilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplir le document 1x par semaine minimum</li> <li>- Remplir à la fois le suivi collectif et le suivi ind.</li> <li>- Une feuille par formateur</li> </ul> <p><b>Si rien à signaler, utiliser le raccourci RAS.</b></p>	<p><b>Commentaires générales (améliorations du doc etc...) :</b> <i>Mettre la date (exemple : 17/01/22 : Commentaires)</i></p>																		
<b>COMMENTAIRES</b>	<b>INDIVIDUEL</b>																		
<b>PROMOTION 7 ICP</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #e6f2ff;"> <th rowspan="2" style="width: 15%; text-align: left; padding: 2px;"><i>Notes : Comment le stagiaire évolue + besoins d'accompagnement par un bénévole</i></th> <th rowspan="2" style="width: 15%; text-align: left; padding: 2px;">Date Semaine</th> <th colspan="2" style="text-align: left; padding: 2px;"><b>Mustafa</b></th> </tr> <tr style="background-color: #e6f2ff;"> <th style="width: 30%; text-align: left; padding: 2px;">Commentaires</th> <th style="width: 40%; text-align: left; padding: 2px;">Notions à revoir pour l'accompagnement bénévole</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="padding: 5px;">Semaine 1</td> <td style="padding: 5px;">20/01</td> <td style="padding: 5px;">Très réservé, très lent pour réaliser les activités.</td> <td style="padding: 5px;">Tout juste scripteur lecteur / lui faire lire les fiches de fabrication</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Semaine 2</td> <td style="padding: 5px;">23/01 - 28/01</td> <td style="padding: 5px;">S'exprime beaucoup plus et a pris confiance. S'est révélé lors de la sortie au Marché. Il est très perfectionniste. Donc très lent... Lors des activités de réemploi en cuisine, il a pu montrer ce qu'il connaissait. Sérieux, impliqué.</td> <td style="padding: 5px;"> <p><b>Profil bénévole : français / lecture.</b></p> <p>Tout juste scripteur lecteur / lui faire lire les fiches de fabrication. Celle de la Salade niçoise car déjà vu en classe / lui demander d'expliquer la recette.</p> <p>Ne maîtrise pas le calcul simple : règle de trois à revoir.</p> </td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Semaine 3</td> <td style="padding: 5px;">30/01 - 03/02</td> <td style="padding: 5px;">Absent toute la semaine / Je lui ai envoyé vendredi les supports par mail afin qu'il puisse commencer à les lire. Il a fera le QUIZ* 1 lundi 6/2.</td> <td style="padding: 5px;">*Les notes ne sont pas données mais seulement un commentaire leur indiquant ce qu'ils doivent retravailler.</td> </tr> </tbody> </table>	<i>Notes : Comment le stagiaire évolue + besoins d'accompagnement par un bénévole</i>	Date Semaine	<b>Mustafa</b>		Commentaires	Notions à revoir pour l'accompagnement bénévole	Semaine 1	20/01	Très réservé, très lent pour réaliser les activités.	Tout juste scripteur lecteur / lui faire lire les fiches de fabrication	Semaine 2	23/01 - 28/01	S'exprime beaucoup plus et a pris confiance. S'est révélé lors de la sortie au Marché. Il est très perfectionniste. Donc très lent... Lors des activités de réemploi en cuisine, il a pu montrer ce qu'il connaissait. Sérieux, impliqué.	<p><b>Profil bénévole : français / lecture.</b></p> <p>Tout juste scripteur lecteur / lui faire lire les fiches de fabrication. Celle de la Salade niçoise car déjà vu en classe / lui demander d'expliquer la recette.</p> <p>Ne maîtrise pas le calcul simple : règle de trois à revoir.</p>	Semaine 3	30/01 - 03/02	Absent toute la semaine / Je lui ai envoyé vendredi les supports par mail afin qu'il puisse commencer à les lire. Il a fera le QUIZ* 1 lundi 6/2.	*Les notes ne sont pas données mais seulement un commentaire leur indiquant ce qu'ils doivent retravailler.
<i>Notes : Comment le stagiaire évolue + besoins d'accompagnement par un bénévole</i>	Date Semaine			<b>Mustafa</b>															
		Commentaires	Notions à revoir pour l'accompagnement bénévole																
Semaine 1	20/01	Très réservé, très lent pour réaliser les activités.	Tout juste scripteur lecteur / lui faire lire les fiches de fabrication																
Semaine 2	23/01 - 28/01	S'exprime beaucoup plus et a pris confiance. S'est révélé lors de la sortie au Marché. Il est très perfectionniste. Donc très lent... Lors des activités de réemploi en cuisine, il a pu montrer ce qu'il connaissait. Sérieux, impliqué.	<p><b>Profil bénévole : français / lecture.</b></p> <p>Tout juste scripteur lecteur / lui faire lire les fiches de fabrication. Celle de la Salade niçoise car déjà vu en classe / lui demander d'expliquer la recette.</p> <p>Ne maîtrise pas le calcul simple : règle de trois à revoir.</p>																
Semaine 3	30/01 - 03/02	Absent toute la semaine / Je lui ai envoyé vendredi les supports par mail afin qu'il puisse commencer à les lire. Il a fera le QUIZ* 1 lundi 6/2.	*Les notes ne sont pas données mais seulement un commentaire leur indiquant ce qu'ils doivent retravailler.																
<p>Groupe qui participe bien. Quelques profils plus réservés : Tea, Mustafa, Abdo. Et des personnes qui prennent plus de place et beaucoup la parole : Nene, Mahin. Ont du mal à s'écouter. Doute sur la motivation de Tea... Très discrète. Ne comprend pas et ne le dit pas. Asha, niveau très débutant mais très volontaire. Elle réemploie déjà le vocabulaire vu. Mahin semble un peu frustrée de ne pas connaître le matériel ...</p>	<p>Des progrès pour tout le monde et une bonne cohésion de groupe. Certain.e.s ont vraiment pris confiance et s'expriment mieux ! Groupe agréable, qui participe bien et s'est approprié les outils. Mais on prend le temps car difficultés de compréhensions pour plusieurs. À noter que Nene n'était pas là pendant 3 jours. Pas de problème de retard mais des absences et départs anticipés répétés pour RDV (problématique sociale plus forte sur ce groupe).</p>																		
<p>Attention au cadre : beaucoup d'absences dont certaines pas justifiées à l'avance. De la fatigue chez certain.e.s ou problème de santé (Kamil et Mustafa, qui a été absent toute la semaine). Des difficultés de compréhension persistante chez certains. Il faudrait plus travailler dans l'ensemble (les taillages à revoir pour toute.s) et écouter la consigne jusqu'au bout. Suite RDV individuel, certains cahiers avec peu de prises de notes. (voir détail en indiv).</p>																			

## ANNEXE 16 Tableau de suivi journalier (1)

DATE	Unité / séquence travaillée (+ activités langagières)	Dynamique de groupe	Retour d'expérience
	NEW MODIFIÉ ou PAS RÉALISÉ	POINTS POSITIFS / À ENCOURAGER POINTS D'ATTENTION	PROBLÈMES RENCONTRÉS PISTES D'AMÉLIORATION / POINTS POSITIFS
vendredi 20/01	<p><b>Jour 1</b> : programme / activités découverte / Décrochage Mur des Post-it / PE (raconter son parcours pro / ses projets / son choix de la formation de commis)</p> <p><b>Unité 1 / Séquence 2 : mon environnement de travail</b> : les différents métiers de la restauration / types de restaurants (collectifs / commerciaux) / les types de cuisine / découverte de plats tradi français : <b>réemploi avec présentation du matériel et des ingrédients à partir d'une recette, en cuisine.</b></p> <p><b>Nous avons fait l'activité de découverte des types de restauration avec des cartes. Plus dynamique.</b></p>	<p>Groupe qui participe bien. Quelques profils plus réservés : Tea, Mustafa.</p> <p>Et des personnes qui prennent plus de place et prennent beaucoup la parole : Nene, Kamil, Mahin. Ont du mal à s'écouter .</p> <p>Doute sur la motivation de Tea... Très discrète. Ne comprends pas et ne le dit pas. Asha, très débutante mais très volontaire. Elle réemploie déjà le vocabulaire vu. Mahin semble un peu frustrée de ne pas connaître le matériel...</p>	<p>Attention retard Rama premier jour.</p>
lundi 23/01	<p><b>Fin S2</b> : la brigade de cuisine avec MeR extrait Ratatouille.</p> <p><b>Unité 1 / Séquence 1</b> : le métier de commis : qualités / missions. Mur des Post-it Grammaire : futur proche et pouvoir / devoir.</p> <p>IO : Jdr Commis / chef (évaluée)</p> <p><b>Après-midi : Unité 2 La Mise en place : Séquence 1 Les légumes et les fruits</b> : découverte des fruits et légumes en GG - interculturel. Découverte avec imagier. Les formes, les couleurs, les tailles : décrire un F ou L à son voisin. Chercher les fruits et légumes de saison (en SG).</p> <p><b>Installation de QUIZLET : liste Les légumes d'hiver</b></p>	<p>Tout le monde a l'heure ! Bonne dynamique. J'ai demandé à Nene de venir devant (elle n'est plus à côté de Kamil). Kamil beaucoup plus concentrée que le 1er jour (très bavarde). Les plus discrets commencent à trouver leur place. Le groupe commence à s'écouter. Nene prend toujours de la place. C'est bien de l'avoir devant...</p> <p>Tea est toujours très effacée... Ne s'intègre pas vraiment au groupe.</p> <p>Des profils plus avancés, impliqués (pas seulement en français mais capacité à apprendre) : Daouda, Nene, Kamil (pro-active : a rédigé la recette du plat qu'elle avait choisie vendredi). Asha a un niveau débutant mais elle est très volontaire. Mustafa connaît des choses du métier mais a de grosses difficultés d'expression.</p> <p>Je ferai un point détaillé en indiv suite à l'évaluation du premier jour PE et PO.</p>	<p>Anwar absent / devait normalement venir l'après-midi...</p>
mercredi 25/01	<p><b>Fin séquence F&amp;L / PO</b> : Réemploi avec supports post-it : Mise en place : "Pour préparer... j'ai besoin de..." / Donner le matériel et l'action à partir d'un fruit ou légume. Les taillages (CE / CO). QuizletLive : liste des F&amp;L et du matériel de mise en place. Calcul. Les unités de mesure. Les quantités. PO : Réemploi : mise en place + taillage. Découverte de la fiche de fabrication.</p> <p>Point langue : les adverbes. Prononciation : je reprends systématiquement chaque AS et on fait des petits exercices articulatoires dans la foulée.</p>	<p>Nene et Daouda absentes : ce sont elles qui sont les plus moteurs, mais en même temps ça fait un peu de place aux autres pour parler. Mahin et Anwar ont pris le lead. Tea semble plus en confiance.</p> <p>Réemploi difficile pour l'ensemble du groupe ; beaucoup mieux lors de la 2e PO de l'après-midi. On prend le temps car difficultés de compréhension pour plusieurs.</p> <p>Prob de calcul pour : Mustafa, Asha, Tea, Rama et Abdo ; l'ont verbalisé.</p>	<p>Daouda et Nene absentes. Tea arrivée en fin de matinée.</p> <p>Problèmes admin sur la rémunération en discussion à la pause dej ; vu avec Sophie mais cela a créé une inquiétude et le groupe était clairement moins attentif ensuite...</p>

## ANNEXE 17 Tableau de suivi journalier (2)

DATE	Unité / séquence travaillée (+ activités langagières)	Dynamique de groupe	Retour d'expérience
	NEW MODIFIÉ ou PAS RÉALISÉ	POINTS POSITIFS / À ENCOURAGER POINTS D'ATTENTION	PROBLÈMES RENCONTRÉS PISTES D'AMÉLIORATION / POINTS POSITIFS
mercredi 25/01	<p><b>Fin séquence F&amp;L / PO :</b> Réemploi avec supports post-it : Mise en place : "Pour préparer... j'ai besoin de..." / Donner le matériel et l'action à partir d'un fruit ou légume. Les taillages (CE / CO). QuizletLive : liste des F&amp;L et du matériel de mise en place. Calcul. Les unités de mesure. Les quantités. PO : Réemploi : mise en place + taillage. Découverte de la fiche de fabrication. Point langue : les adverbes. Prononciation : je reprends systématiquement chaque AS et on fait des petits exercices articulatoires dans la foulée.</p>	<p>Nene et Daouda absentes : ce sont elles qui sont les plus moteurs, mais en même temps ça fait un peu de place aux autres pour parler. Mahin et Anwar ont pris le lead. Tea semble plus en confiance. Réemploi difficile pour l'ensemble du groupe ; beaucoup mieux lors de la 2e PO de l'après-midi. On prend le temps car difficultés de compréhension pour plusieurs. Prob de calcul pour : Mustafa, Asha, Tea, Rama et Abdo ; l'ont verbalisé.</p>	<p>Daouda et Nene absentes. Tea arrivée en fin de matinée.</p> <p>Problèmes admin sur la rémunération en discussion à la pause dej ; vu avec Sophie mais cela a créé une inquiétude et le groupe était clairement moins attentif ensuite...</p>
jeudi 26/01	<p><b>Sortie au marché Beauvau / Alligre :</b> avant départ : intro à l'approvisionnement / les lieux de stockage / Comprendre un bon d'économat CE / les unités de mesure // préparation des questions à poser. En 2 SG, découverte du marché, discussion avec les commerçants et achat de produits selon le bon d'économat ; reportage photos. Retour en classe : vérification des pesées (la balance, faire la tare), Dégustation de fromages. Réemploi le goût avec dégustation de citron, pamplemousse, clémentine. PE/PO de la sortie avec supports affiche-photos.</p>	<p>Très bonne dynamique de groupe : visite =&gt; cohésion. Les PO (chacun a parlé) ont montré des progrès en français de chacun, une prise de confiance, prononciation et syntaxe OK. Tea peu impliquée dans les activités collectives ; toujours très en retrait ; pourtant les autres font attention à elle, la sollicitent. Mahin a tendance à prendre de la place et à ne pas toujours respecter la consigne ; fait rapidement mais manque d'attention et d'implication jusqu'au bout de la tâche. Mustafa prend confiance (moins réservé) mais il est très méticuleux et prend beaucoup de temps pour faire les choses (très lent). Abdo s'exprime mieux (prononciation) : a pris en compte mes remarques. Rama est moins dans l'urgence quand elle parle et sa diction est meilleure même si elle bafouille encore un peu : son propos est plus construit. Asha progresse régulièrement : très bonne mémoire visiblement. Anwar : progrès dans la prononciation. Attention à ne pas se dissiper (avec Mahin notamment). Kamil : très sérieuse et très impliquée ; aide Asha quand elle a besoin ; encore des difficultés de compréhension mais des progrès dans l'expression. Ne pas la mettre avec Mahin. Daouda : niveau plus avancé en français ; sérieuse ; qq difficultés à comprendre les consignes parfois. Impliquée.</p>	<p>Nene absente</p> <p>Passer plus de temps à la préparation des questions</p>
vendredi 27/01	<p>Retour sur le voca de l'approvisionnement. Visite d'un journaliste de France culture : prise de son en classe puis interviews à la pause (un peu plus longue). <b>P1 / Unité 4 : l'organisation + hygiène (1 - les mains).</b> La tenue professionnelle / les zones de la cuisine VS missions / plan de la cuisine / découverte du matériel (2) / PO avec support plan. QUIZLET live sur les listes F&amp;L et matériel. Le lavage des mains (découverte en cuisine). Livret de suivi : explication / auto-évaluation</p>	<p>Beaucoup d'absents. Anwar est venu le matin mais est parti à 10H30 car RDV. Asha est partie à 11H car malade. Rama arrivée l'après-midi car RDV le matin / Nene en arrêt maladie. Voir comment gérer les absences car les RDV sont nombreux. Mais le groupe arrive à l'heure et montre une très bonne implication. Bonne cohésion même si Mahin et Kamil sont parfois dans la confrontation (verbale). Tea a trouvé Kamil qui l'a pas mal accompagnée cette fin de semaine. Elle commence à trouver sa place et a montré plus d'implication vendredi, notamment en cuisine avec la découverte du matériel.</p>	<p><b>TICE : QUIZLETLive :</b> permet des moments ludiques de réemploi, en équipe, sur le vocabulaire. Très apprécié par les stagiaires.</p>

## ANNEXE 18 Observation de classe du 17 mars

Observation faite de 14 H – 16 H 50. E a terminé un peu plus tôt pour avoir le temps de faire les photocopies des fiches techniques (recettes utilisées en cours de cuisine) qui manquaient aux AS absents en cours pratique, en début de semaine. Ces fiches sont distribuées par les chefs. E nous informe que les AS ne s'organisent pas entre eux pour rattraper les cours.

Le cours reprend à 14 H et commence par une présentation orale des AS. E nous dit qu'elle privilégie les jeux en fin d'après-midi, en particulier le vendredi. Avant d'entamer la séance, elle explique aux AS, déjà prévenus quelques jours auparavant de la venue de I.2, la présence de la caméra et l'importance de l'observation pour notre travail universitaire commun.

### **Avant la pause : 15 H 40 - 16 H 00**

Nous n'avons pas enregistré le début de la séance avec l'intervention du directeur de l'ECM, venu expliquer au groupe une modification dans leur emploi du temps et annoncer le départ d'un apprenant de la formation. E se tient à ses côtés, devant la classe. Après le départ du directeur, elle fait reformuler les informations importantes qui viennent d'être données.

- **Vidéo 1 : Présentations orales des apprenants - Durée : 37'45''**

**Séquence vidéo visionnée (V1) par l'enseignante : du début à 6'.**

**Séquence vidéo visionnée (V3) par l'enseignante : de 6' à 11'40''.**

E donne, à la suite du directeur, des informations liées au planning et insiste sur l'importance de prendre les RDV médicaux, avec l'assistante sociale ou administratifs (sauf ceux contraints, comme les RDV à la préfecture) pendant les jours *off*. Elle demande ensuite aux AS de venir au tableau pour se présenter à l'observatrice. La séquence visionnée montre la présentation de deux AS : Abdo et Mahin.

- **Vidéo 2 : Activité Fiches techniques - Durée : 2'49''**

**Séquence vidéo visionnée (V2) par l'enseignante du début à la fin.**

Après les présentations, vers 15 H, E propose une activité de révision avec, comme support, des fiches techniques (recettes utilisées en cuisine) découpées. Photocopiées au format A3, E les a ensuite découpées : titre / denrée / et les différentes étapes en plusieurs morceaux (voir photo 4, annexe 6). Les AS sont invités, en sous-groupes, à retrouver l'ordre des étapes.

- **Vidéo 3 : Activité Fiches techniques (suite) - Durée : 34'36''**

*Cette séquence n'a pas été visionnée par E*

La pause fut conviviale : les AS se retrouvent dans le hall avec un espace pour boire un thé ou café. Le chef Fabrice a disposé sur le bar, pour dégustation, des desserts réalisés avec un autre groupe. E profite de ce moment pour échanger avec le chef.

## **Après la pause : 16 H – 16 H 50**

- **Vidéo 4 : Point sur les fiches manquantes - Durée : 6'53''**

*Cette séquence n'a pas été visionnée par E*

Le cours reprend par un point sur les fiches techniques manquantes : E note qui a besoin de quelle photocopie. Elle se positionne au centre de la classe, assise au milieu des apprenants.

- **Vidéo 5 : Jeu des mimes - Durée : 3'51''**

*Cette séquence n'a pas été visionnée par E*

E propose une activité ludique de réemploi du vocabulaire : il s'agit de mimer un mot (action : verbe ; matériel) écrit sur une carte et de le faire deviner à son équipe. Il est interdit de parler en mimant mais il est possible d'annoncer s'il s'agit d'un verbe ou de matériel avant de commencer le mime. La classe est divisée en deux groupes. Dans cette vidéo, on voit l'enseignante donner la consigne et revenir sur l'importance du petit répertoire.

- **Vidéo 6 : Jeu des mimes**

## ANNEXE 19 Observations en cuisine des chefs F1 et F2

### Vidéos et enregistrements

#### Chef Fabien (F1)

- **VIDÉO 12** : Enregistrement vidéo par E (17/2/23) – La pâte Brisée  
<https://youtu.be/BLEPLIax3OM>
- **VIDEO 13** : Enregistrement vidéo par E (17/2/23) – Les taillages  
<https://youtu.be/zRDvv6oDtDE>
- **VIDEO 14** : Enregistrement vidéo par E (17/2/23) – nettoyage plonge  
<https://youtu.be/gkLuPKFoad8>
- **VIDEO 15** : Enregistrement vidéo par E (17/2/23) – taillage des pommes  
[https://youtu.be/Sw3T1KHqO\\_c](https://youtu.be/Sw3T1KHqO_c)
- **AUDIO 2** : Enregistrement par E (17/2/23) – En cuisine avec F1 : quiche, calcul des pesées  
<https://youtu.be/88U7YhUykGk>
- **AUDIO 3** : Enregistrement par E (17/2/23) – En cuisine avec F1 : refaire les pesées  
<https://youtu.be/2MCtA4eBU1o>
- **AUDIO 4** : Enregistrement par E (17/2/23) – En cuisine avec F1 : la pâte Brisée  
[https://youtu.be/IJfYZM9th\\_w](https://youtu.be/IJfYZM9th_w)
- **AUDIO 5** : Enregistrement par E (17/2/23) – En cuisine avec F1 : *Débriefing*  
[https://youtu.be/AEZjOLCV6\\_E](https://youtu.be/AEZjOLCV6_E)

#### Chef Fabrice (F2)

- **VIDEO 19** : Enregistrement par E (4/5/23) – En cuisine avec F2 : *débriefing*  
<https://youtu.be/aNS6BiYJPRQ>
- **VIDEO 17** : Enregistrement par E (4/5/23) – En cuisine avec F2 : consignes à Nene  
<https://youtube.com/shorts/xYHyViLVnH4?feature=share>
- **VIDEO 16** : Enregistrement par E (4/5/23) – En cuisine avec F2 : en cuisine  
<https://youtu.be/16jWdHwLfl4>
- **VIDEO 18** : Enregistrement par E (4/5/23) – En cuisine avec F2 : vinaigrette  
<https://youtu.be/2Qw8s1eKi58>
- **VIDEO 19** : Enregistrement par E (4/5/23) – En cuisine avec F2 : *débriefing*  
<https://youtu.be/aNS6BiYJPRQ>
- **AUDIO 7** : Enregistrement par E (4/5/23) – En cuisine avec F2 : taillage paysanne  
<https://youtu.be/5eMYd3e5S9M>

## ANNEXE 20 Observations de classe filmées et enregistrées

- **VIDÉO 7** : Séance filmée par E (3/2/23) : interactions orales au « mur des post-it »  
<https://youtu.be/0758edblqA0>
- **VIDÉO 8** : Séance filmée par E (3/2/23) : jeu de rôle : « nettoyage de la cuisine »  
<https://youtu.be/jdPwtumyc4M>
- **VIDÉO 9** : Enregistrement vidéo par Maksim (27/4/23) – Préparation au stage  
[https://youtu.be/K0k\\_EL1KICY](https://youtu.be/K0k_EL1KICY)
- **VIDÉO 10** : Enregistrement vidéo par Maksim (27/4/23) – Présentation de soi  
[https://youtu.be/V86\\_K\\_qq2uI](https://youtu.be/V86_K_qq2uI)
- **AUDIO 1** : Enregistrement par E (27/4/23) – Retour sur la « journée des recettes »  
[https://youtu.be/0hkAm\\_Yl0qY](https://youtu.be/0hkAm_Yl0qY)

## ANNEXE 21 Entretiens d'auto-confrontation EAC1 et EAC2

### Entretien d'auto-confrontation 1 (EAC1)

Entretien mené par Garry Busserolles (I.1) et Hana Rihova, (I.2) **le 14 avril 2023**.

Enseignante interviewée : Isabelle Jovanovic (E), enseignante de FOS, également participante du groupe de travail du présent devoir.

**Nous utiliserons les conventions de transcription suivantes :**

<u>Soulignement</u>	Chevauchement de la parole
+ (+ ou ++ suivant la longueur) ou [2s]	Micro-pause ou pause en secondes
↑	Intonation montante
Majuscules	Segment accentué
Entre crochets [] :	Phénomènes paraverbal ou commentaire du transcripteur : [rire] [hésitation]
Euh, bah, ben, hein, Mmm, hum...	Unités non lexicalisées
: (::: selon la longueur)	Allongement vocalique à la fin d'un mot
//	Interruption de parole
XXX	Segment incompréhensible
? texte ?	Transcription incertaine
Italique	Mots d'origine étrangère

*Les prénoms des AS cités ont été modifiés.*

**Introduction : I.1 donne les conditions de l'entretien à E : entretien semi-directif, avec la possibilité pour E d'interrompre la vidéo quand elle le souhaite.**

**Lignes 1 à 89 :**

**Extrait de la vidéo n°1 (V1). Transcription de l'EAC du 14/04/23**

**Lignes 90 à 290 :**

**Extrait de la vidéo n°2 (V2) - Transcription de l'EAC du 14/04/23**



1 **I.1** : Je te vois à ce moment-là par contre je sais ce que j'ai dit à Hana je je je sais pas comment je vois  
2 pas la salle parce que moi, le problème c'est que j'ai pas vu j'ai l'impression qu'il y a des affaires partout  
3 dans cette salle et

4 **E** : quel bazar, tu m'étonnes (rire) ↑

5 **I.1** : Et je me suis dit voir quand j'ai lu ce que je me suis dit déjà voir

6 **E** : c'est bien sûr j'enlève mon écharpe j'ai cherché mon sac n'importe quoi en fait tu ne te rends pas  
7 compte mais ça c'est très intéressant tu vois tu ne te rends pas compte à quel point ça perd tu ça perturbe  
8 l'auditoire. C'est à dire que le fait que je bouge et que je j'aille et je reviens, j'enlève mon écharpe, vais  
9 chercher mon sac tu trouves que ça perturbe ce que je suis en train de dire parce que tu tu n'es pas  
10 focalisé uniquement sur la parole. Et ça je trouve ça très perturbant. En plus, alors ça en revanche,  
11 j'utilise beaucoup mes mains et c'est drôle parce que j'ai j'ai + j'ai assisté à la + il y avait une + un  
12 webinaire l'autre fois à à l'UGA là, proposé par Catherine de Marion Tellier – moi, c'est quelqu'un que  
13 j'avais lu quand j'ai fait mon M1 qui s'intéresse justement à tout ce qui est tout ce qui est le le non  
14 verbal, donc notamment l'utilisation du corps et des mains et et je m'aperçois que j'utilise vraiment  
15 beaucoup mes mains. C'est étonnant quoi. Mais vraiment comme accompagnement d'un + un d'une  
16 explication quoi d'un geste pédagogique tu vois, là le WhatsApp c'est marrant. Alors ça, j'en avais pas  
17 conscience.

18 **I.1** : Mais est-ce que du coup cette utilisation des mains c'est justement parce que tu as peut-être peur  
19 parce que on a on a ressenti parfois avec ces apprenants-là, parce que moi j'ai remarqué qu'il y a enfin  
20 on reviendra plus loin, tu répètes beaucoup, tu répètes souvent les mêmes choses pour être sûr que c'est  
21 bien compris et moi c'est-ce qui m'a par exemple choqué c'était beaucoup répété. Hana m'a dit : non  
22 c'est normal parce que c'est mieux pour garder pour les apprenants pour qu'ils aient bien compris, j'ai  
23 l'impression. Ces mains c'est vrai que là, je le revois, effectivement ces mains tu les utilises beaucoup  
24 mais peut-être justement pour être sûr qu'ils comprennent bien je sais pas +

25 **E** : Oui. Ben si tu veux c'est un public quand même d'abord c'est un tout petit niveau de français à part  
26 on va dire une personne qui est francophone mais qui n'a pas été scolarisée du tout dans son pays donc  
27 qui a appris à écrire et à lire il y a un an, an et demi. Une autre personne qui est francophone mais pas  
28 tout à fait quand même le même niveau alors année à l'écrit et puis le niveau le plus avancé c'est un  
29 petit un tout petit A2 hein chez moi donc tu vois, c'est vraiment des grands débutants et des gens si tu  
30 veux en plus pour que ça soit qui n'ont pas été scolarisés ou peu scolarisés et puis c'est un public alors  
31 à en plus si tu veux d'être un public bénéficiaire de la protection internationale pour faire convenir des  
32 réfugiés la spécificité de de l'école ce groupe là il se trouve que c'est en plus des gens qui sont  
33 bénéficiaires du RSA qui cumulent des problématiques sociales fortes et notamment les femmes c'est  
34 bah c'est la c'est c'est pratique hein c'est non c'est c'est + ce n'est que des mères célibataires. Donc en  
35 plus on a des problématiques si tu veux. Donc il y a à la fois de ma part je répète de toute façon toujours  
36 beaucoup et j'utilise beaucoup mes mains avec n'importe quel groupe parce que je pense que c'est en  
37 tous les cas c'est ma façon de faire parce que je pense que ça les aide et que c'est important qui  
38 comprennent avant d'aller plus loin sinon ça sert à rien. ça je m'en suis aperçue parce que le programme  
39 de fois c'est très dense et au début si tu veux-je sais plus donc je déroule le programme et que d'un  
40 moment ça sert à rien ça c'est la première chose et je le suis d'autant plus avec ce groupe parce que il y  
41 a vraiment besoin d'être beaucoup dans l'accompagnement dans l'attention dans la voilà et et et et j'ai  
42 besoin d'avoir un feedback de leur part pour savoir si tu peux continuer à avancer et ce feedback là il  
43 est par ailleurs nécessaire parce que si tu veux ça fait partie aussi d'une méthodologie étant donné que  
44 ensuite quand ils sont en cuisine, c'est quelque chose qui est très attendu du chef. C'est-à-dire que si y  
45 a pas clairement une verbalisation de la compréhension par un « Oui, chef ! », il va pas aller plus loin.  
46 Donc c'est aussi dans ce cadre-là si tu veux d'apprentissage.

47 **I.1** : Hana, tu veux réagir ou on peut continuer ?

48 **I.2** : En fait, je voulais savoir est-ce que pour la formation donc français FOS est ce que tu es en  
49 communication un peu plus étroite avec le chef justement parce que j'ai vu que tu vérifiais les fiches les

50 fiches de préparation et donc tout est lié et peut être leur objectif premier c'est de réussir l'examen de  
51 commis de cuisine et peut être un peu moins insister sur les bases de français communication mais  
52 vraiment le CE que l'objectif premier vraiment de la formation c'est c'est le français (FOS) « cuisine »  
53 /FOS/ ?

54 **E** : Alors de toute façon ça c'est clair le français qu'ils apprennent en français « Français sur objectif  
55 spécifique » qui est focalisé sur la cuisine. On ne fait pas de français « français » pour faire le point mais  
56 mais mais au-delà, si tu veux, donc on s'est aperçu parce que moi c'est quand même la +. c'est la neuvième  
57 + la 7e promotion celle-là, je suis sur ce programme-là, et on s'en est aperçu si tu veux on a toujours  
58 un programme qui est très cadré avec des tons particuliers c'est-à-dire en amont la partie FOS ensuite  
59 une partie plus FLP, centrée sur à la fois compréhension de de du du secteur d'activité des présentations  
60 de soi professionnels et cetera qui va être plus le but est donc plus de les amener vers l'insertion et puis  
61 une préparation à l'examen mais la réalité du terrain montre que si tu veux une fois qu'ils ont passé ce  
62 qu'on appelle le blog FOS c'est à dire ces 3- 4 semaines en amont de la cuisine, eh bien on s'aperçoit  
63 que si tu veux il est nécessaire d'avoir un feedback un feedback de la cuisine c'est à dire que il y a  
64 beaucoup de remédiation ma part en fonction de ce que vont dire des chefs. Et ça c'est essentiel pour  
65 plusieurs raisons si tu veux parce que y a une sorte de de en tous les cas c'est de rupture mais tant qu'ils  
66 sont dans le français et moi j'essaie aussi de créer une espèce de bulle bienveillante pour les mettre en  
67 confiance mais quand ils passent dans la cuisine il y a une espèce de rupture, si tu veux, avec cette espèce  
68 de continuum d'apprentissage voilà de ce cocon de cette classe très tu vois très stressé bulle très  
69 bienveillante et et + Et ils appréhendent soit parce que les chefs ils les voient hein ils les connaissent  
70 pas mais ils les voient parce que la cuisine elle à côté donc ils les voient avec leur uniforme de chef leur  
71 top tu vois en plus le chef principal c'est un c'est ce qu'on appelle l'école bleu-blanc-rouge, hein, c'est  
72 pas c'est pas un MOF hein c'est pas un meilleur ouvrier de France il fait partie de l'Académie française  
73 donc tu vois il y a tout tout tout ça autour de de de de une espèce de ouais, un peu de + c'est un stress  
74 qui se crée autour de ça. Et puis il faut pas oublier que c'est des gens, plus que l'examen, c'est des gens  
75 dont l'objectif c'est de travailler et de travailler pour se construire ce n'est pas forcément uniquement  
76 pour se construire si tu veux dans la cuisine mais aussi pour se construire socialement et en particulier  
77 avec ce groupe il y a une dimension pas de quitter une précarité sociale donc j'ai un fort enjeu si tu veux  
78 il y a cette formation-là donc oui bien sûr on est très en lien avec les chefs et de plus en plus le le temps  
79 passant quoi et et et donc souvent une fois qu'ils sont cuisine moi je vais intervenir de façon régulière  
80 mais évidemment beaucoup plus beaucoup moins généralement une fois par semaine une fois tous les  
81 10 jours et la première chose qu'on fait c'est on repart de la classe moi je leur demande de prendre des  
82 photos je vais faire réagir sur ce qu'ils ont fait s'ils ont eu des billets ont réagi là-dessus on repart de la  
83 cuisine de ce qu'ils ont compris ce qu'ils ont pas compris + Donc cette dimension très pas à pas elle  
84 est importante.

85 **I.2** : Ok

86 **E** : Et c'est une adaptation permanente si tu veux. Moi, mon cours je + systématiquement je le revois,  
87 selon les profils selon des +, je l'adapte parce que alors : le cours et les supports de moins en moins,  
88 mais c'est ma façon d'enseigner tout le temps, tout le temps. J'ai répondu à ta question.

89 **I.2** : Oui.

-----

90 **I.1** : Isabelle, c'est comme tu veux.

91 **E** : Non non... Vas-y vas-y.

92 **I.1** : Alors d'une part je trouvais ça bien et pas bien le fait de le faire venir devant. Pour filmer, c'est plus  
93 pratique, ça c'est indéniable. Et en même temps, j'ai trouvé que ça va faire une bonne révision ; c'est une  
94 bonne chose. Et par contre, j'avais l'impression, surtout pour ce jeune homme, qui je pense était seul du  
95 coup avec les filles - déjà il devait pas être très à l'aise - et ça c'est Hana qui m'a expliqué - et d'autre  
96 part, enfin pas toutes et pas tous, mais je les sentais un peu être mal à l'aise parce qu'en fait ils sont pas  
97 préparés à faire une présentation devant une personne qu'ils ne connaissaient pas et en français ; et j'ai

98 peur que ça les ait, un peu quand même,- comment dire ça - les ait pas peut être mis en confiance. Lui,  
99 au début, lui, enfin lui c'est normal, je pense qu'il était pas très en confiance, parce qu'avec des filles et  
100 je l'ai senti un peu mal à l'aise ; je sais pas si c'était en fait + D'un côté je trouve que l'activité est bonne  
101 pour des révisions et c'était le bon moment et en même temps j'étais partagé de me dire que je sais pas  
102 si c'était le bon choix.

103 **E** : C'était le but, en tous les cas ; c'était de profiter + parce que ça je le fais systématiquement en fait  
104 quand on vient m'observer - mon employeur qui est THOT m'a déjà observée 2 fois - et du coup on en  
105 profite. C'est pas forcément sous la forme d'une présentation de soi ; ça peut être : présenter avec le mur  
106 des Post-it qu'est-ce qu'on a fait et cetera. Comme tu dis : de faire des révisions, du réemploi mais aussi  
107 de permettre de les faire parler tout simplement parce que l'essentiel du cours - en tous les cas des  
108 séances - c'est de la compréhension, de la production orale et de l'interaction. Le but c'est quand même  
109 ça.

110 **I.1** : Dans les autres [observations] quand par exemple tu les [les observateurs] fais intervenir et cetera,  
111 ils [les apprenants-stagiaires] sont au courant que les personnes viennent ou ils étaient au courant à la  
112 dernière minute ?

113 **E** : Ils savaient que quelqu'un venait, Hana. Ils savaient. Après, Abdo, c'est un peu + Oui il est tout seul  
114 au milieu des filles. C'est un peu le contre-exemple parce que c'est quelqu'un de + Alors, oui, il est tout  
115 seul au milieu des filles mais c'était pas le cas en fait avant. C'est un groupe à la base de 10 mais ; il y  
116 a un autre jeune homme qui a abandonné parce qu'il a trouvé du travail - ça c'est assez classique hélas  
117 - et on a un autre qui n'était pas là quand Hana est venue et donc effectivement il s'est un peu retrouvé  
118 au milieu des filles. Mais Abdo c'est quelqu'un d'ultra timide donc de toute façon il est + Voilà, c'est  
119 sa personnalité. Il est très réservé comme ça à la fois très souriant très très doux mais très timide. Donc  
120 je je suis /coupure de I.1/

121 **I.1** : Vu l'autre l'autre derrière, juste après, c'est pas le même délire.

122 **E** : Honnêtement, je bon + je l'ai + j'ai + En tous les cas, moi, c'est pas mon sentiment. Mais c'est  
123 intéressant parce que moi j'ai ma perception des choses voilà, mais je pense qu'ils ont plus été  
124 déstabilisés, pas par le fait de venir devant, parce que moi je les fais très très souvent venir devant ;  
125 mais enfin j'aime pas d'ailleurs utiliser ce mot "devant" parce que en fait l'idée c'est que la classe leur  
126 appartient et qu'ils viennent au tableau le plus + enfin pas le plus possible mais dès que je peux un peu  
127 lâcher mon rôle d'expert, leur proposer de faire des corrections, voilà moi, je trouve que ça c'est assez  
128 intéressant ; c'est un peu ma façon de fonctionner. Après, là où ils ont été plus + je sais pas si cela les a  
129 perturbés ou en tous les cas disons que ça a eu un impact fort, c'est le fait d'être filmé et c'est pour ça  
130 que je disais à un moment donné - j'ai fait une espèce + je dis, je riais, parce que je voyais dans le fond  
131 toutes les filles qui étaient en train de se maquiller et ça c'est assez drôle et ça renvoie à ce que tu  
132 disais juste avant : je pense qu'elles ont pas compris ; elles allaient pas du tout passer sur YouTube ou  
133 sur Facebook ou je ne sais quoi + c'était vraiment un travail qui allait nous servir de support de réflexion  
134 et voilà. Mais sur Abdo je /coupure de I.1/

135 [Propos enchâssés]

136 **I.1** : OK. Non non non + mais après +

137 **E** : Bon +

138 **I.1** : Je te dis, c'est une impression, mais ça se voit qu'il était timide

139 **I** : Oui, il est ultra timide

140 **I.1** : C'est même pas une critique parce que j'aurais peut-être fait de même ; mais je sais pas en fait  
141 parce que je ne connais pas ce public donc je peux pas juger. Tu le connais mieux que moi et voilà. Par  
142 contre sur un point où moi je serais pas d'accord avec toi

143 **E** : Oui

144 **I.1** : c'est plus par rapport + que les filles par exemple puissent se maquiller en cours ça me dérange  
145 parce que moi, par exemple, dans mes classes, j'ai souvent des personnes, soit qui veulent manger, soit  
146 qui veulent faire si + Alors, on n'est pas dans le même public, attention, c'est des enfants. Ils savent très  
147 bien qu'il y a des règles, c'est acté. Je sais pas dans ton école, dans ton organisme, comment c'est, si par  
148 exemple ils sont autorisés à manger ?

149 **E** : Non [ton ferme]

150 **I.1** : si c'est possible, par contre, se maquiller quand l'autre parle, même s'ils sont filmés, pas filmé, ça  
151 tu vois ça me dérange par contre +

152 **E** : Mmm [acquiescement / écoute]

153 **I.1** : ça n'a pas lieu d'être dans une classe mais c'est encore mon point de vue hein +

154 **E** : non mais +

155 **I.1** : moi je suis à la version allemande maintenant je suis plus français donc +

156 **I.2** : [rires]

157 **E** : non mais tu as complètement raison. Alors, le cadre est strict. Il est énoncé au départ et il est  
158 important : on n'a pas le droit de boire - à part de l'eau - on n'a pas le droit de manger ;  
159 de toute façon, c'est les règles du centre de formation dans lequel on est accueilli, pour des raisons  
160 d'hygiène et parce qu'il y a de la moquette au sol ; enfin des raisons toutes bêtes ; et puis, moi, je tiens  
161 beaucoup à ce cadre-là et j'ai tout un PowerPoint le premier jour où j'insiste beaucoup là-dessus : sur  
162 l'usage des téléphones + enfin sur plein de choses sur les retards + et ce cadre est d'autant plus important  
163 qu'il permet aussi d'instaurer un cadre qui va être un cadre de travail par la suite ; c'est-à-dire de les  
164 familiariser avec une culture du travail qu'ils ne connaissent pas parce que il n'y en a pas beaucoup - en  
165 tous les cas c'est pas la majorité - qui ont déjà travaillé en France. Et ça, c'est essentiel. On a par ailleurs  
166 une vraie problématique sur les absences et sur les retards ; donc, c'est important et je dirais que les  
167 autres règles, comme celles que tu viens d'énoncer, participent de ce cadre qui peut être un peu strict  
168 mais qui est essentiel. Donc, moi je je je + En fait, j'essaye - mais c'est pas forcément toujours réussi -  
169 de + comment dire + d'être dans un équilibre entre à la fois une certaine liberté et une bienveillance  
170 mais toujours en ramenant au cadre et à la posture pro. Peut-être que là, c'est vrai, c'était très détendu,  
171 c'est clair ; peut-être parce que c'est un cours /coupure de I.1/

172 **I.1** : ils s'étaient dits, excuse-moi de te couper, ils s'étaient peut-être dits justement qu'ils étaient filmés  
173 : là on va laisser se détendre pour peut-être puisse les rassurer ce que en mode + bon exemple, sans  
174 Hana, sans filmer, est-ce que tu aurais accepté ça ? C'est là ma question +

175 **E** : Alors déjà, la question ne se serait pas trop posée parce que c'est vrai que là elles se remaquillaient  
176 pour être filmées + Non, j'aurais pas accepté. Non non, je vais pas accepter et et je pense que là je l'ai  
177 traité un peu sous la forme de la plaisanterie + mais parce qu'en fait si tu veux [le rythme se ralentit]  
178 [silence] Bah + [sourires / rires de E] + En fait, c'est un peu comme ça que j'ai élevé mon gamin ; le  
179 cadre et les règles sont importantes mais parfois il faut savoir lâcher un peu pour que justement, les  
180 règles essentielles, soient acceptées et soient mises en pratique. Tu vois, ce que je veux dire, c'est que  
181 si tu es tout le temps en train de reprendre sur tout - ça c'est un peu ma ma façon de voir aussi la relation  
182 aux autres - il y a un moment donné où les gens vont plus savoir quand est-ce qu'ils ont la liberté de  
183 s'exprimer. Mais en fait, ça rejoint ce que tu disais juste avant, c'est à dire que, peut-être, que c'était  
184 aussi une façon de les conforter, de les mettre à l'aise ; par rapport au fait qu'il y avait quand même  
185 quelqu'un qui venait de l'extérieur, même si cette personne, Hana en l'occurrence, je l'ai tout de suite  
186 présentée comme une de mes pairs, comme une collègue ; donc, au même niveau que moi, ce qui est un  
187 petit peu différent quand tu as quelqu'un qui vient t'observer, quand c'est quelqu'un qui, dans la  
188 hiérarchie entre guillemets, est le chef de projet ; là, il y a un autre enjeu on va dire. Donc c'est peut-  
189 être pour ça aussi + Mais, non non, sinon, je te rejoins sur le fait que le cadre est important. Mais ça  
190 m'arrive de faire passer des interdits par l'humour + et si ça va trop loin ou si c'est répété alors là, je  
191 vais faire différemment.

192 **I.1** : Mmm. Ah, c'est bien. Mais encore une fois, on est en auto-confrontation, c'est pas une critique  
193 parce que je +

194 [propos enchâssés] **E** : Non non, je le prends pas comme une critique, pas du tout +

195 **I.1** : J'essaye aussi de faire ça par moments. Il faut savoir lâcher un peu de lest et laisser un petit peu +  
196 Mais j'essaie, moi aussi, comme toi, d'imposer des règles personnellement.

197 **E** : Non mais je ne prends rien comme une critique, au contraire. Enfin, je veux dire + Je pense que c'est  
198 le but de cet entretien enfin de cette auto-confrontation.

199 **I.1** : Hana ?

200 **I.2** : Moi, j'avais une question par rapport à la gestion des émotions parce que nous avons vu en cours,  
201 à la page 44 [Rires de I.1, puis de I.2] que la situation selon la nationalité - et là tu as un groupe comme  
202 tu disais de réfugiés politiques et cetera, qui sont protégés - le fait de [voir] émerger certains éléments  
203 de la vie privée, raconter leur vie, leur parcours, est-ce que parfois tu - enfin avec ce groupe-là - est ce  
204 que les émotions étaient un peu difficiles à gérer [souffle-soupir d'Isabelle], c'est-à-dire, ils étaient  
205 émus, ils avaient du mal à parler de leur parcours et est-ce que là, ils étaient un peu plus habitués : tu les  
206 as sentis un peu plus à l'aise en français mais aussi avec leur propre parcours et la façon dont ils se  
207 sont livrés ?

208 **E** : Alors, ça, c'est une règle de base. On ne connaît pas leur histoire et on + Je ne les interrogerai jamais,  
209 je leur demanderai jamais, de parler de leur parcours migratoire.

210 **I.2** : d'accord [propos enchâssés]

211 **E** : Ça, c'est c'est vraiment un truc de base tu vois. Il y a des choses que je sais parce qu'il y a des gens  
212 qui se confient, soit en entretien, au moment de la de la sélection, et auquel cas, parfois, il y a des choses  
213 qui me sont dites mais c'est rare parce qu'en réalité, il y a aussi un degré de confidentialité dans la parole  
214 qui est donnée à ce moment-là. Ça m'arrive d'avoir des stagiaires qui se confient à moi et on en parle  
215 [avec l'équipe] et je remonte l'information à l'équipe si je pense et si on estime que ça peut créer une  
216 difficulté dans l'apprentissage ou dans le cadre de la formation. Je vais te donner un exemple : dans un  
217 groupe avant, j'avais détecté qu'il y avait quelqu'un qui buvait de l'alcool avant de venir en classe et  
218 qui arrivait clairement pas dans un état de sobriété. Voilà ça + ça, ça devenait un souci pour lui-même  
219 + En fait, il faut bien voir une chose, c'est que le le cadre de la formation et le programme des Cuistots  
220 migrants, c'est d'emmener des gens vers un travail ; c'est pas seulement juste d'emmener des gens  
221 vers un diplôme : c'est les accompagner dans une insertion professionnelle et sociale. Donc, le but, c'est  
222 pas de les juger ; c'est de trouver le cadre et peut-être les clés qui puissent les accompagner dans une  
223 progression et dans une prise en charge d'eux-mêmes, on va dire. Donc, sur le parcours, non + Mais  
224 c'est intéressant néanmoins ce que tu dis parce qu'avec une des étudiantes de ce groupe que tu as  
225 rencontrée - je vais la citer parce que de toute façon on pourra anonymiser, c'est Kamil - il s'est trouvé  
226 qu'un jour il n'y avait personne de l'équipe qui était présent [à l'ICP, au centre de formation], alors que  
227 généralement il y a toujours quelqu'un qui les suit quand il y a un problème de type Pôle emploi, de type  
228 médical, de type ce que tu veux + moi, je botte en touche. C'est une règle aussi parce que si tu veux euh  
229 + Je ne suis pas la personne qui les accompagne sur tout ce qui est social, justement pour avoir des  
230 gardes fous. Mais, ce jour-là, il n'y avait personne et elle avait terriblement mal aux dents. Je me suis  
231 retrouvée confrontée - elle me l'a demandé - à répondre à son dentiste qu'elle avait en ligne. Là, je suis  
232 complètement sortie du cadre. Et elle avait tellement mal que je me suis retrouvée, à la pause, à  
233 l'accompagner dans un centre d'urgence dentaire qui est à 50 mètres du Père Lachaise où on se trouve.  
234 Et là, je suis vraiment sortie du cadre et je m'en suis rendue compte par la suite. On a un groupe  
235 WhatsApp donc elle a mon numéro personnel - ça, ça sera un autre sujet de discussion d'ailleurs - et elle  
236 m'a envoyé des messages en direct par la suite en me disant : "j'ai mal aux dents, qu'est-ce que je dois  
237 faire ? et cetera ". Je me suis retrouvée dans une situation un peu étonnante + et quelques jours après,  
238 elle est revenue [en classe], ça allait beaucoup mieux et elle s'est mise à + je vais résumer ça en disant,  
239 en schématisant, à papoter, à faire la pipelette avec sa voisine ; et je lui ai dit, de façon plutôt  
240 bienveillante je crois : « Kamil, dites donc, ça va mieux aujourd'hui ! Je vois que les dents ça va mieux !  
241 Arrêtez un petit peu de papoter avec votre voisine. » Et là, elle s'est complètement fermée ce que j'ai  
242 tout de suite vu. À un moment donné, très rapidement, je lui ai redonné la parole et elle ne m'a pas  
243 répondu ; elle a fondu en larmes + C'était [vers] la fin du cours, donc je suis allée la voir ; je lui dis :  
244 "est-ce que vous voulez sortir, prendre 5 min ?" Elle n'a pas voulu. C'était la fin du cours. Elle a voulu  
245 partir et là je lui dis : "non non, si vous voulez bien, on va en parler." Et en réalité, elle est arrivée à me  
246 dire - mais il a fallu que j'insiste un petit peu - que j'avais parlé fort. Je pense qu'il s'était créé une  
247 relation particulière entre elle et moi, parce que tout d'un coup, j'avais été présente, j'avais + je + je  
248 l'avais accompagnée au-delà de ce que je dois faire + de l'apprentissage du français ; et, tout d'un coup,  
249 elle ne comprenait pas pourquoi - en tous les cas c'est mon interprétation - pourquoi, tout d'un coup, je  
250 je lui faisais une remarque euh [appuyé] pour la recadrer. Et et et + ça m'a vraiment renvoyé quelque  
251 chose qui est : "tu ne dois pas sortir du cadre". [E le dit en épelant chaque mot, de façon insistante] Ça,  
252 c'est pas possible. Si tu sors du cadre, tu t'exposes à ce que + à ce + à + plein de choses + Ça m'est déjà  
253 arrivé - pas avec ces groupes-là - mais au début quand j'enseignais avec ces publics + d'avoir des gens

254 qui décompensent + Et qu'est-ce que tu fais là ? Qu'est-ce que tu fais quand t'as des gens qui ont des  
255 passés traumatiques ? Qu'est-ce que tu fais quand ils décompensent ? [ton interrogatif insistant]. Rama  
256 / [coupure de I.1]

257 **I.1** : Après Isabelle, sortir du cadre, je pense que moi je l'ai déjà fait. Je pense que tous les profs l'ont  
258 fait. Si à un moment donné tu vois quelqu'un qui est pas bien, qui a pas + Jj'ai mal au dos, aux dents,  
259 peu importe + aux dents, c'est ça ?

260 E : Aux dents

261 **I.1** : Aux dents. Elle avait mal aux dents ; elle a super mal, elle n'a personne pour l'aider. T'es humaine  
262 en fait /

263 E : Oui + [tentative pour reprendre la parole]

264 **I.1** : C'est même pas le prof qui parle, c'est simplement l'être humain. Tu vois, quelqu'un dans la rue  
265 qui vient de tomber, tu le laisses pas en général, tu vas le relever.

266 **E** : Non mais tout à fait, tout à fait + Et, en même temps, c'est, c'est, c'est + C'est + Voilà, il faut + c'est  
267 si tu veux + Tu peux + D'abord, il y a deux + Il y a plusieurs choses : tu ne peux pas tout absorber, parce  
268 que moi je suis plutôt - enfin je crois être - quelqu'un d'assez empathique et si tu veux + On doit aussi  
269 se protéger. Ça, c'est la première chose ; parce que tu peux entendre des choses quand même très très  
270 dures hein. Ça, c'est la première chose. Ensuite, il y a ce que j'ai déjà évoqué, c'est-à-dire, le souci c'est  
271 + Comment tu fais pour ne pas sortir du cadre ; et puis, il y a l'individu et il y a le groupe. À un moment  
272 donné, quand j'ai fait ça [accompagner Kamil au centre d'urgence dentaire], j'ai laissé le groupe. Donc,  
273 il y a aussi cette notion d'équité par rapport aux autres ; et c'est + c'est pas simple, c'est pas simple. En  
274 deux mots, si je vous cite un autre exemple qui est avec Rama, qui est dans ce groupe, qui est syrienne  
275 ; quand il y a eu le tremblement de terre en Turquie qui a touché la Syrie aussi, c'était pendant un  
276 moment de classe. Elle était pas bien et tout + Il y a un interclasse et je lui dis : "ça va Rama ?" Elle me  
277 dit "non" et je lui ai dit + Elle m'a dit : "le tremblement +" elle a exprimé + Je lui dis "écoutez, j'espère  
278 que les vôtres vont bien." Et rien que cette phrase, j'ai ouvert une porte et ça a été le flot : « Oui, mais  
279 non, parce que j'essaie de joindre ma tante, et + » Et là, elle est partie dans un flot de paroles et je me  
280 suis dit : OK, il y a un moment donné, j'écoute, je ne dis rien, et il y a un moment donné, il va falloir  
281 que je coupe cette conversation ; même si c'est très difficile. Et voilà. Et on est souvent - pas tout le  
282 temps - mais on on peut être confronté + ça peut être + ça peut être des problématiques sociales, ça peut  
283 être des problématiques de Pôle emploi, de logement et en réalité + En fait, on nous apprend - parce  
284 qu'on est formé à ça quand même ; et puis j'ai aussi suivi une formation avec Primo Levi notamment  
285 sur les gens qui ont subi des actes de torture - on t'apprend à écouter, à savoir + faire sortir du groupe si  
286 vraiment c'est trop compliqué, et à renvoyer, surtout, vers les personnes compétentes. Parce qu'à un  
287 moment donné, tu peux être bienveillant mais tu n'as pas forcément la compétence pour répondre. Bon  
288 là, c'était particulier + c'était sur les dents, mais ça peut être autre chose. Je ne sais pas si ça répond à ta  
289 question + Je suis partie un petit peu loin sur les émotions mais c'est ce qui m'est venu à l'esprit.

## Entretien d'auto-confrontation 2 (EAC2)

Entretien mené par Garry Busserolles (I.1) et Hana Rihova, (I.2) le 16 avril 2023.

Enseignante interviewée : Isabelle Jovanovic (E), enseignante de FOS, également participante du groupe de travail du présent devoir.

Nous signalons entre crochets [] les rires, coupures, propose enchâssés. Les pause ou hésitation avec le signe + ( ++ pause longue)

### Lignes 290 à 832 :

#### Extrait de la vidéo n°1 (V3). Transcription de l'EAC du 16/04/23

290 E : Oui, je voulais juste dire, là, j'aime bien parce que Hana elle est restée + l'idée c'était de faire une  
291 observation non participante et en même temps, là je trouve assez chouette ce moment d'échanges sur  
292 les langues sur les zones géographiques avec Hana et avec tout le monde et c'est étonnant parce qu'en  
293 fait Mahin elle a dit des choses que je ne savais pas. On a un tableau qui nous est transmis par l'équipe :  
294 on retrouve des informations sur chaque personne mais ça je ne savais pas + Je savais qu'elle avait  
295 travaillé en Grèce mais je ne savais pas qu'elle avait travaillé aussi longtemps dans la cuisine en Grèce  
296 ni pour l'ambassade d'Égypte ni qu'elle parlait chinois ; donc ce c'est marrant je trouve ça intéressant  
297 qu'elle se soit livrée comme ça à quelqu'un qu'elle ne connaissait pas justement.

298 I.2 : Oui ça m'a touché + Je disais, ils sont d'origine + en fait ils ont un statut un peu délicat + enfin + et  
299 ils se sont quand même pas mal livrés je trouve aussi.

300 E : Je trouve aussi ; ça renvoie un petit peu à ta question de l'autre fois sur les parcours. En fait, ils  
301 adorent quand on va parler de chez eux ou de de choses positives liées à leur expérience à l'étranger ou  
302 dans leur pays ; ça, en revanche, ils adorent dès que tu les fais parler de chez eux. En revanche, j'avais  
303 peut-être mal compris ta question la dernière fois, ce qu'on n'aborde pas et ce dont il parle excessivement  
304 rarement pour pas dire jamais, c'est de leur parcours migratoire : ce que j'appelle le parcours migratoire,  
305 c'est à dire le voyage, vraiment le chemin qui les a amenés jusqu'ici et pour le coup qui peut être difficile  
306 voire traumatique. Mais les moments plus joyeux, on pourrait dire en tous les cas positifs, ça c'est vrai  
307 qu'ils aiment bien en parler. La famille aussi + Pendant longtemps j'ai pensé que c'étaient des sujets  
308 difficiles à aborder parce que tu en as qui ont leur famille qui est restée au pays, qui sont dans des  
309 situations compliquées, éloignées et en fait, ils aiment bien et ça ne crée pas forcément des moments de  
310 tristesse, certainement de nostalgie mais plutôt teintée de + Ce sont plutôt des vrais jolis moments  
311 interculturels où chacun va parler de ces expériences + C'est un groupe qui vient, ils viennent + Il n'y a  
312 aucune nationalité commune dans le groupe des 10 donc ça c'est intéressant pour eux aussi. Cette  
313 l'interculturalité elle ne se fait pas uniquement entre moi et eux ; c'est vraiment entre tout le monde.

314 I.1 : On va voir encore ici l'utilisation du non-verbal + Tu es très très expressive avec les mains et là  
315 vraiment beaucoup dans cet extrait

316 E : Tout à fait sur la géographie oui +

317 I.1 : « à l'est de l'Allemagne » [I.1 imite E] [rires d'E puis I.2]

318 E : je bouge carrément t'as vu ! T'as vu, je me déplace [rires d'E]

319 I.1 : c'est intéressant + vraiment le non-verbal et enfin je trouve qu'il est très très important. Je ne sais  
320 pas si on le fait tous en tant que prof ; c'est vrai que moi, on m'observe mais j'arrive pas à m'observer,  
321 je peux pas. Il faudrait que je le fasse ça aussi parce que je pense que je dois le faire tout autant que toi  
322 et ; et des fois je me dis est-ce que c'est bien tout le temps et en même temps c'est vrai qu'on a tendance  
323 quand on se dit peut-être que l'apprenant ne va pas comprendre un mot ou que c'est un peu difficile on  
324 a envie de l'aider par le gestuel et c'est vrai que quand je t'observe, je me dis : « oui ça on l'utilise  
325 beaucoup quand même

326 I.2 : moi je le fais beaucoup aussi en cours de tchèque

327 I.1 : du coup tu + pareil c'est beaucoup avec les mains ?

328 **I.2** : oui parce que forcément quand ils ont un niveau A1, A2 ou B1 même, enfin à n'importe quel niveau  
329 d'ailleurs, les mains sont là et encore plus je dirais quand on est devant les écrans,

330 **I.1** : quand on est à distance, c'est difficile + parce que pour là tu vois je n'utilise pas + c'est vraiment  
331 dans le présentiel ; parce que devant l'écran j'essaie mais j'ai du mal. J'ai eu du mal à me dire ils vont  
332 bien voir ce que je fais devant l'écran +

333 **I.2** : devant l'écran je pense que on est frustré n'est pas justement par ce cette présence physique je fais  
334 quand même beaucoup de gestes +

335 **E** : oui pour que ça soit moins figé

336 **I.2** : oui

337 **E** : c'est c'est +

338 **I.2** : c'est juste se regarder la tête quoi + enfin ça vient assez naturellement j'ai l'impression en cours de  
339 langue

340 **E** : ok

341 **I.1** : vous voulez qu'on continue ?

342 **E** : Oui

343 [écoute de la suite de l'enregistrement de Mahin]

344 **E** : je reviens sur la modalité choisie et tu vois c'est rigolo parce qu'en fait c'était pas prévue [E fait  
345 référence au fait de faire sa présentation devant] puisque je dis que ça permet aussi d'interagir avec  
346 Hana ce qui n'est pas du tout la consigne de départ ; la consigne de départ c'était au contraire de se  
347 présenter et en fait comme Mahin elle s'adressait vraiment à Hana ; donc c'est marrant en fait je  
348 m'aperçois qu'en cours de route tu vois j'ai adapté finalement la consigne qui était de devenir devant +  
349 [coupure de parole]

350 **I.1** : on pourrait parler de déplanification enfin + tu as dû t'adapter à la situation un peu et c'est ce qui  
351 est dans le cours du coup c'est un thème intéressant : comment t'as pu gérer ça et parce qu'à la base  
352 comme tu dis c'était une présentation, ce n'était pas forcément destiné à là + mais la personne l'a pris  
353 maintenant pour Hana, en mode elles sont toutes les 2, je te raconte ma vie ; c'est ça qui est intéressant  
354 +

355 **E** : Oui c'est vrai que + alors je suis d'accord avec toi d'ailleurs quand j'avais répondu à la tâche un  
356 d'Agir professoral, j'avais fait les dilemmes et en fait ça rejoint aussi parfois la déplanification + j'avais  
357 plus parlé d'adaptation ce que tu viens de faire aussi ; c'est vrai qu'on est en perpétuelle adaptation et  
358 parfois moi j'aime bien ce côté imprévu et surtout ne pas l'arrêter mais au contraire rebondir et s'en  
359 servir pour faire quelque chose de positif. Le but étant toujours que ça soit quand même eux + [courte  
360 pause] oui, qui s'empare aussi de leur apprentissage donc quand il y a des échanges comme ça je trouve  
361 ça très chouette, parce qu'au final qu'est ce qui se passe ? Ce qui se passe c'est que Mahin elle est en  
362 confiance et du coup elle parle et le but c'est quand même ça. [ton insistant]. C'est qu'elle parle. Et du  
363 coup elle s'exprime en plus plutôt bien ; dans cette séquence ce que je trouve chouette parce que c'est  
364 quelqu'un - on la comprend très bien - mais qui a quand même ancré des erreurs au niveau syntaxique ;  
365 là parfois elle a tendance à pas conjuguer ou à pas utiliser de connecteurs et cetera et là je trouve sur,  
366 c'est marrant, entre guillemets elle s'est appliquée. On sent que, en s'adressant à Hana, elle s'adressait  
367 pas tu vois comme elle s'adresse habituellement dans la classe ; donc c'est intéressant ça aussi.

368 **I.1** : alors je rebondis sur ce que tu dis sur + tu peux me redire le prénom de l'apprenante ?

369 **E** : Mahin

370 **I.1** : Moi c'est celle que je comprends le moins.

371 **E** : Ah ouais c'est étonnant

372 **I.1** : Ah c'est celle où j'ai vraiment des difficultés à comprendre ; ce n'est vraiment pas clair parce que  
373 c'est peut-être son accent qui est très fort + c'est pour ça que ça m'intéresse l'apprenante à la fin qui a  
374 appris très peu le français et Bizarrement c'est celle ce que je comprends le mieux +

375 **E** : c'est intéressant ce que tu dis +

376 **I.1** : j'étais pas là en enregistrement + c'est pas idéal hein + peut-être oui franchement + enregistrement  
377 je sais pas mais c'est des moments je suis vraiment obligé de bien tendre l'oreille pour comprendre ce



378 qu'elle veut dire + c'est une des personnes dans l'enregistrement que j'ai compris le moins. C'est  
379 intéressant que tu dises que elle pour toi c'est celle qui s'est appliquée parce que tu la connais et qui  
380 Hana était là vous étiez là. Donc, voilà + malheureusement vu que je n'étais pas là, peut-être que je  
381 l'aurais mieux compris effectivement en présentiel +

382 **E** : non mais c'est parce que moi aussi j'ai une vision parce que je les connais. Alors déjà effectivement  
383 je suis habituée à sa façon de parler à sa voix. Mais c'est marrant ce que tu dis parce que pour quelqu'un  
384 qui vient du Bangladesh + Mahin tu la comprends mais enfin + en tous les cas moi je la comprends +  
385 mais quand je dis qu'elle est plus appliquée c'est plus que d'habitude - mais c'est pas forcément  
386 comparativement à quelqu'un d'autre de la classe comme Asha ; elle, elle fait partie de ces profils qui  
387 vont chercher à ce que sa phrase justement soit presque parfaite, tu vois, ces profils-là qui vont pas  
388 forcément + même si elle parle assez facilement aussi mais elle est moins spontanée on va dire ; Mahin,  
389 elle est très dans la spontanéité en fait et + c'est intéressant d'avoir d'autres points de vue et d'autres  
390 interprétations.

391 Hana, tu en penses quoi toi ?

392 **I.2** : ça c'est ma réponse à Garry. Je pense qu'effectivement l'enregistrement n'est pas d'une bonne  
393 qualité et puis tu entends les bruits que nous n'avons pas forcément eus, qu'on avait pas ressenti ; par  
394 exemple là, j'ai entendu qu'il y avait du bruit moi - qui parle physiquement - enfin le micro doit pas être  
395 idéal ; alors quand tu as physiquement la personne devant toi, tu fais beaucoup plus attention à ce qu'elle  
396 dit. Tu sais faire l'abstraction des bruits autour environnants. Je pense aussi comme elle a elle a fait  
397 savoir qu'elle parle anglais je pense c'était qui a fait, avec Rama, des petites références à l'anglais  
398 comme dans pour une compensation par l'anglais. Donc elles doivent bien maîtriser l'anglais et puis  
399 d'autres langues et du coup sa stratégie de compensation elle est peut-être plus prononcée que chez les  
400 autres apprenants. Mais c'est vrai que désolée pour l'enregistrement je pense que ça + [coupure I.1]

401 **I.1** : il y a pas de souci Hana, tu n'y es pour rien +

402 **E** : ouais ça c'est vrai que c'est +

403 **I.1** : J'ai l'impression que Mahin a une personnalité assez

404 assez extravertie comparé aux autres qui sont beaucoup renfermés mais beaucoup plus calme j'ai  
405 l'impression je viens un peu au quotidien Ben déjà en fait j'ai 2 questions comment tu viens d'une part  
406 cette personnalité totalement différente parce que parfois en classe avoir des personnalités extrêmement  
407 différentes et là moi je remarque quand même des extrêmes différences par exemple entre Abdo et  
408 Mahin. On a deux mondes, d'un côté très très introverti l'autre totalement extraverti du coup c'est pas  
409 forcément simple des fois à gérer dans une classe et 2e question on voit clairement dans cette  
410 présentation les différences quand même de il y a quand même des différences de niveaux ils sont pas à  
411 la même enseigne on est vraiment très hétérogènes et du coup comment tu arrives à gérer au quotidien  
412 cette classe ? Est-ce que tu fais un peu de différenciation ? Comment tu comment tu gères les choses ?

413 **E** : Alors première question sur les personnalités : [pause] J'essaie et pour moi c'est plus une force  
414 qu'un handicap d'avoir des gens qu'on des personnalités comme lui qui effectivement très extravertie  
415 très dans l'espèce de spontanéité mais qui est quelqu'un de très généreuse donc si tu veux c'est quelqu'un  
416 qui va être dans la collaboration avec les autres dans l'entraide donc c'est pas un profil perturbateur.  
417 [Euh] tu vois ce que je veux dire j'ai un groupe en ce moment où là j'ai un vrai une vraie difficulté avec  
418 un jeune homme qui est très immature et qui pendant plusieurs séances a vraiment perturbé le cours  
419 mais vraiment en mode je vais faire un raccourci mais gamin tu vois. Mahin, c'est pas ça. Mahin, elle  
420 prend de la place mais elle est à l'écoute des autres donc en fait c'est un élément moteur dans un sous-  
421 groupe donc ça c'est chouette. Ça lui arrivait au début, ben parce que je pense que elle teste et puis moi  
422 aussi hein je teste donc je les observe je vois comment ça marche elle elle a eu des moments où elle  
423 allait un peu trop loin dans la rigolade, ou elle était déconcentrée mais elle a vite compris voilà qu'elle  
424 avait des forces qui étaient la cuisine son expérience en cuisine et que moi j'essaie de j'ai essayé de  
425 valoriser au maximum et du coup je pense que cela lui a donné une certaine place dans la classe du coup  
426 elle a vraiment pris ce rôle aussi voilà d'accompagner, d'entraider et avec Abdo ça marche très bien  
427 parce qu'en rôle comme ça un petit peu je te je te guide, tu vois donc ça marche bien. [coupure de parole  
428 ]

429 **I.2** : Comme une grande sœur un peu !

430 **E** : Ça c'est plus ouais y a un petit côté comme ça mais ça ça arrive très souvent dans la classe on les  
431 appelle parfois les mamans tu vois et et et il y en a vraiment qui prennent ce ce ce rôle-là c'est ça de  
432 grande sœur on pourrait dire aussi. Donc ça pour moi c'est pas gênant au contraire ce quand on a des  
433 éléments comme ça moteur à partir du moment où ils sont à l'écoute ça va. Ce qui n'est pas le cas tout  
434 le monde dans la classe. Nene par exemple on va peut-être entendre après c'est quelqu'un de très  
435 individualiste aussi parce que voilà un parcours et un passé je pense que c'est quelqu'un qui a besoin  
436 d'avancer et qui pense d'abord à elle pour plein de raisons qui sont pas des raisons uniquement égoïste.  
437 Et Nene c'est quelqu'un qui au contraire va avoir du mal avec l'écoute donc elle va avoir tendance à  
438 couper la parole, elle est très présente, très dynamique et elle veut tout le temps participer. Tu sais, c'est  
439 ce profil, je vais tout de suite dire tout ce que je sais et ça c'est plus compliqué à gérer tu vois donc  
440 j'essaye bah c'est enfin voilà, c'est une alchimie. Du coup dans tous les cas, dans ces groupes là c'est  
441 moi qui constitue les sous-groupes. C'est très rare, ça peut arriver mais c'est rare que je leur dise "Ben  
442 mettez-vous par 3". C'est moi qui constitue les sous-groupes, justement pour qu'il y ait une dynamique  
443 et ça rejoint ta 2e question sur l'hétérogénéité des niveaux alors oui il y a une certaine hétérogénéité  
444 mais comme si tu veux, elle participe d'une hétérogénéité plus large qui est liée au profil, à la  
445 scolarisation, à la culture, à la langue d'origine, à la nationalité. En fait, ce n'est pas une problématique  
446 en soi. J'ai toujours, s'il y a des gens qui s'ennuient ou qui vont trop vite sur les activités de  
447 compréhension qu'on peut faire je pense par exemple à Kamil qui est très rapide. J'ai toujours sur le  
448 coup soit des fiches techniques à leur faire lire, soit un magazine de cuisine tu vois quelque chose ou un  
449 livre qui puisse leur permettre voilà de pas s'ennuyer mais en réalité ce sont des tout petits groupes et  
450 quand la cohésion fonctionne dans le groupe, ils ont pas du tout envie de s'exclure de groupe donc ils  
451 ont pas envie, c'est très rare et au début je me disais bah ils sont pas capables ils sont pas autonomes en  
452 fait c'est pas ça je crois que c'est qu'ils ne veulent pas donc je préfère dans ce cas-là et petit à petit de  
453 même en réalité ils le font soit ils vont accompagner quelqu'un et souvent t'as des espèces euh, des duos  
454 qui se forment, d'exemple de gens qui s'entendent bien, soit ils relisent leurs cours, ils soulignent, ils  
455 relisent des fiches techniques quand ils sont déjà un peu plus quand on a un petit peu plus avancé dans  
456 le programme. La seule vraie difficulté que j'ai, c'est quand j'ai des profils qui sont tout juste post Alpha  
457 et qui sont à peine scripteur. Là, c'est compliqué par contre et ça m'est déjà arrivé, ce n'est pas le cas  
458 ici c'est pas le cas dans ce groupe là mais ça ça m'est déjà arrivé et ça c'est beaucoup plus compliqué  
459 parce que même si on fait beaucoup d'oral bah il y a quand même un cours avec un support il faut lire  
460 des choses et puis surtout tu dois lire les fiches techniques et les fiches techniques sont comme leur nom  
461 l'indique : techniques [rire E] et donc pas simple à lire. Les profils tout juste scripteur-lecteur, c'est un  
462 peu plus difficile mais on l'a pas évoqué mais je le mettrai dans le contexte, c'est un groupe qui est suivi  
463 aussi par des bénévoles : c'est à dire que les personnes qui ont des profils plus débutants, on leur propose  
464 d'être accompagné par une personne bénévole qui peuvent voir à minima tous les 15 jours ils s'engagent  
465 sur ce rythme là mais ça va être beaucoup plus. Donc, moi je fais au bout d'une semaine je fais un bilan  
466 assez précis de leur niveau et de leurs besoins et en fonction l'équipe va leur attribuer un bénévole et  
467 cette personne là va plus les accompagner soit sur du français soit sur un objectif encore plus spécifique  
468 qui est la lecture etc + [Pause] Après on fait des ateliers sur des sur des besoins très spécifiques : lecture,  
469 calcul, parce que ça c'est important il y en a beaucoup qui savent pas calculer et dans ce cas-là ça  
470 m'arrive de faire du différencier c'est à dire qu'on va faire l'activité au démarrage ensemble et puis ceux  
471 qui n'ont vraiment pas de problème de calcul et dans ce cas-là je vais leur donner un travail à faire sur  
472 une fiche technique, tu vois, mais jamais tout seul, il faut toujours qu'il soit, il faut qu'il y ait un moteur,  
473 une dynamique en sous groupe voilà.

474 **I.2** : J'ai une question qui n'ait peut être pas importante en soi mais les bénévoles sont attribués par qui  
475 et ils viennent de quelles, ils sont de quel milieu ?

476 **E** : alors ils sont attribués + euh dans l'équipe, il y a plusieurs personnes qui suivent les stagiaires. On  
477 va dire qu'il y a 3 personnes qui sont vraiment sur l'opérationnel, une personne qui s'appelle Adeline  
478 qui est la responsable en fait des partenaires : c'est-à-dire c'est elle qui va nouer les liens avec les  
479 restaurants partenaires pour ensuite avoir + parce qu'on cherche + on a perdu Hana, bref je continue  
480 quand même. On recherche des restaurants partenaires plutôt l'idée c'est de trouver un cadre de travail  
481 bienveillant et cette personne Adeline, elle encadre 2 autres personnes : la CIP c'est-à-dire la conseillère  
482 d'insertion professionnelle qui les voit régulièrement en entretien pour savoir où ils en sont dans leurs  
483 projets de leur recherche de stage qui les accompagnent beaucoup là-dessus et une autre personne qui

484 s'appelle Sophie qui est en alternance qui est en master et elle suit vraiment le terrain, c'est à dire si la  
485 personne en lien avec le groupe qui va organiser des activités etc et c'est elle qui fait le lien avec les  
486 bénévoles mais les bénévoles en fait ils sont + c'est l'équipe donc c'est ces 3 personnes qui ont attribué  
487 le bénévole enfin surtout Aline et Sophie par la CIP forcément Juliette. Mais suite à ce que je disais au  
488 bilan comme moi je fais la première semaine qui a un bilan assez détaillé + [Hana se reconnecte] Je  
489 disais donc c'est surtout Sophie qui est une personne chez cuisto migrateur, qui est en alternance depuis  
490 2 ans et celle qui gère maintenant vraiment le lien avec l'équipe quand y a des absents, quand il y a des  
491 activités à faire et c'est elle qui fait le lien entre eux et les bénévoles mais ils sont choisis suite à un bilan  
492 que je fais au bout d'une semaine de classe en disant que cette personne aurait plutôt besoin de  
493 quelqu'un, c'est quelqu'un de très timide donc il faut lui trouver quelqu'un plutôt bienveillant, il faut la  
494 faire parler elle a vraiment des besoins spécifiques pour travailler le français et je précise quel point. En  
495 fait on va à la fois sur des besoins linguistiques mais je m'aperçois que c'est aussi des besoins qui  
496 peuvent aller jusqu'à + il y a presque une analyse, pas psychologique mais presque des profils tu vois.  
497 Il y a des personnes tu le sens, elles ne vont pas être à l'aise avec des hommes, peut être plutôt une  
498 femme c'est rare mais ça peut arriver. Par exemple, Abdo typiquement, il lui fallait quelqu'un qui a une  
499 expérience dans la cuisine tu vois pour le faire sortir un peu de cette personnalité justement très très très  
500 discrète. Après, moi j'ai pas de lien avec eux. Je les croise parfois car ils viennent parfois travailler à  
501 l'école après les cours, les bénévoles mais j'ai pas de lien direct avec eux. Par contre j'ai préparé plein  
502 d'activités pour eux, ils ont par exemple un Padlet, ils ont un classeur, des espèces de fiches puzzle.  
503 Voilà ça répond à ta question ? Ah dernière chose, je n'ai pas totalement répondu à ta question. Les  
504 profils c'est très varié : des gens qui ont une expérience dans la cuisine ou pas, on prend quand même  
505 des gens qui s'intéressent à la cuisine qui aiment manger par exemple mais ça peut être des gens +il peut  
506 y avoir des gens qui sont en formation fle ça peut arriver, auquel cas on va clairement plus les orienter  
507 en tant que stagiaire qui ont des besoins en français, sur les compétences linguistiques mais ça peut ça  
508 peut +c'est très varié c'est plutôt des femmes.

509 Une blague entre nous c'est parce qu'ils m'appellent ils arrivent pas à m'appeler Isabelle ils m'appellent  
510 Madame Isabelle donc des fois je les appellent Madame.

511 **I.1** : on va attendre on va attendre Hana

512 **E** : Ah zut elle est déconnecté / c'est un peu le un peu le un peu le souk / alors il y a mon / il y a mon  
513 jus de fruits / il y a des biscuits / ça c'est pour moi / j'avait acheté des clémentines / et non c'est un c'est  
514 un bazar / oui parce qu'en fait t'as pas vu mais je t'envoierai des photos / parce que tu te rends compte  
515 de la classe il y a tout un mur / on travaille j'ai une salle qui est juste immense hein si tu veux pour un  
516 groupe de 10 / la salle elle est énorme on a la chance d'avoir tout un mur vide sur laquelle je peux coller  
517 des choses / en fait on parle beaucoup de post-it de couleur différente / c'est les actions / les bleus c'est  
518 le matériel et tout ce qui est jaune et vert c'est en fait tous les produits / au fur et à mesure que le  
519 programme avance ils vont réécrire des mots qu'on a vu en classe nouveau et ils vont les afficher puis  
520 après ils les classent et ça nous sert aussi si tu veux faire des activités de prendre un verbe et vous venez  
521 me faire une petite présentation / donc ce mur là il nous sert / j'ai carrément une table / comme tient une  
522 table / j'avais acheté une nappe de pique-nique sur laquelle j'ai mis des livres des trucs + c'est bon +

523 **I.1** : Alors ici c'est intéressant parce que vous valorisez chacune à tour de rôle. D'abord, elle te dit :  
524 "c'est un peu grâce à Madame Isabelle" et Madame Isabelle dit : "bah c'est gentil de me valoriser mais  
525 c'est quand même votre travail" [Rire général] donc c'est vraiment là c'est vraiment un échange super  
526 touchant entre vous quoi

527 **E** : Ouais ça ils sont enfin ils + moi à chaque fois quand ils font ça je voilà je trouve que c'est important,  
528 c'est pas juste pour faire de la fausse modestie hein, c'est parce que je pense que c'est vraiment important  
529 qu'ils comprennent que leur apprentissage, il est entre leurs mains vraiment et pas seulement maintenant  
530 dans le cadre ni du cours de français ni de la formation de commis de cuisine en général quoi, c'est à  
531 dire qu'il faut qu'ils arrivent à prendre, à trouver les clés et qu'après c'est à eux d'ouvrir les portes.  
532 J'utilise souvent cette image mais c'est que c'est vraiment toujours les ramener à l'idée d'être acteurs  
533 de leur apprentissage et de devenir autonome parce que faut pas oublier que c'est des gens qui sont  
534 beaucoup accompagnés et parfois qui sont assistés et nous on veut pas être là-dedans si tu veux, dans  
535 l'accompagnement mais pas dans l'assistanat parce que le souci c'est qu'à un moment donné, ils  
536 n'auront pu d'assistante sociale et on leur souhaite tu vois. Donc il y aura les gens, les gens ne vont plus  
537 faire les choses à leur place il faut qu'ils les fassent donc ça c'est important aussi et puis aussi bah parce

538 que je pense que c'est important de les encourager, de les valoriser enfin voilà on le voit bien nous-  
539 mêmes hein en tant qu'étudiant enfin c'est ça que je trouve chouette aussi d'être étudiant en étant  
540 enseignant, c'est qu'on se rend compte qu'on est très très sensible en fait aux encouragements des profs,  
541 aux attentions qui peuvent nous porter donc moi ça me redonne la pêche clairement. Je ne sais plus là  
542 quand on a eu des notes et les appréciations de Moïse, je me souviens on en avait parlé et moi ça m'avait  
543 reboosté. [coupure I.1]

544 **I.1** : Oui c'est vrai et y en a d'autres, cela rebooste moins [Rire E]. On est vraiment comme un apprenant.  
545 Par exemple, je devrais pas le dire dans un enregistrement mais quand on attend des mois et des mois  
546 des appréciations ou des messages comme nos apprenants.

547 Par exemple, moi je sais que si je ne corrige pas au bout d'un moment, mes apprenants me disent :  
548 "mais vous faites quoi monsieur?" enfin j'ai besoin de savoir [acquiescement E]. On a la même attente  
549 sauf que nous on est déjà prof

550 **E** : non mais c'est pour ça ouais on se rend bien compte que c'est pour cela que ces messages-là sont  
551 importants et si tu veux j'insiste aussi sur le fait c'est pas juste de dire bravo mais c'est aussi de dire que  
552 c'est leur travail parce que si c'est des formations qui sont très intensives hein c'est 7h de classe par jour  
553 c'est énorme donc si tu veux on leur donne pas de travail en dehors mais je leur demande de trouver un  
554 moyen 10 min peut être le matin, le soir pour relire ce qu'on a fait surligner, souligner etc.. Donc si tu  
555 veux-je trouve que ça c'est toujours des moments aussi de glisser de nouveau l'importance du travail  
556 personnel.

557 **I.1** : Une dernière chose parce que c'est un peu dans le cadre aussi du du travail à ce qui nous intéresse  
558 aussi la motivation des apprenants et ça montre aussi l'importance que le prof des fois a dans la  
559 motivation, c'est à dire qu'aujourd'hui là quand elle te valorise, d'une part, c'est une valorisation mais  
560 d'autre part c'est ce qui la motive à te montrer qu'elle peut faire mieux, qu'elle va encore progresser et  
561 et vu qu'elle a la confiance avec toi et c'est là l'importance de la relation enseignant-apprenant, parfois  
562 on l'oublie un peu mais ça peut avoir son importance. En tout cas moi à l'époque quand j'étais élève,  
563 ça avait de l'importance, cette relation avec l'enseignant. Un enseignant qui me faisait confiance, qui  
564 croyait en moi et ben je me battais doublement. A l'inverse, un enseignant qui ne croyait pas en moi et  
565 qui me rabaissait et ben là je faisais rien parce que j'estimais qu'il n'en valait pas la peine et quand  
566 quelqu'un croit en toi bah t'as envie de lui montrer ton meilleur visage et c'est là aussi la motivation du  
567 français elle est aussi par là des fois par exemple y a des apprenants qui n'aiment pas spécialement le  
568 français ou alors qui doivent l'apprendre par obligation professionnelle ou autre mais ils peuvent  
569 apprécier, ils peuvent commencer à apprécier la matière à partir du moment où ils voient qu'on croit en  
570 eux. Je pense que c'est ce que tu essaies de faire avec tes apprenants et du coup ils essaient de te rendre  
571 le mieux qu'ils peuvent. En tout cas avec leurs armes et ça je trouve que c'est vraiment intéressant

572 **E** : oui et puis c'est une relation comme tu dis hein c'est pas à sens unique donc c'est une relation qui  
573 se + , on se nourrit les uns les autres en fait parce que moi-même ça me motive aussi en réalité, ça me  
574 donne confiance, ça me motive donc c'est vrai que c'est à double sens et et je trouve que tu vois ça c'est  
575 marrant, j'en prends conscience maintenant. Moi aussi en fait ça me motive et ça me donne confiance  
576 le fait voilà d'avoir ce feedback-là bah exactement comme tu viens d'esprit l'exprimer en tant  
577 qu'apprenant bah en tant qu'enseignant bah en face quand tu as clairement des apprenants qui sont  
578 motivés, qui te montrent leur motivation bah toi tu es d'autant plus motivé à faire cours. Ouais c'est une  
579 évidence en réalité mais c'est vrai qu'on la verbalise pas toujours on s'en rend pas toujours compte et  
580 alors que c'est pour moi c'est vraiment un terreau quoi ça c'est vraiment ce qui fait le bah tu vas  
581 grandir ou pas dans le cadre de ce cours. Hana tu es là

582 **I.2** : oui oui je prends des notes pour les commentaires car il va falloir je pense. Il va falloir choisir des  
583 extraits de tout ce qu'on fait.

584 **E** : Après tu sais, il y a l'histoire de faire la retranscription brute là comme on a commencé à le faire  
585 moi c'est pour ça que j'ai déjà fait une copie de la retranscription brute en supprimant, en élaguant un  
586 maximum et je pensais que mais ça on s'en parlera peut-être, enfin on peut s'en parler maintenant mais  
587 c'était ensuite de se dire, on fait une dernière copie, on isole effectivement des données qu'on peut déjà  
588 classer par rapport aux thématiques qu'on a envie d'aborder bah comme la confiance en soi la  
589 motivation. Je pense clairement qu'il y a quelque chose quand même qui ressort aussi beaucoup sur le  
590 non verbal donc ça peut être aussi intéressant parce que ça participe de toute façon de cette

591 thématique plus large qui est comment tu transmets la confiance hein pour moi ça en fait partie donc oui  
592 oui tout à fait Est-ce que vous voulez néanmoins alors il reste 6 min donc si on reste on est on s'est dit  
593 jusqu'à 15h30 ce qu'on peut faire si vous voulez c'est que on raccroche et je relance une une demi-heure  
594 ça vous va j'en profite pour aller aux toilettes

595 **E** : je ne sais pas, vous aviez des questions ou ?

596 **I.1** : Le seul truc que je remarque +

597 **E** : Moi, je remarque que je me colle vraiment. Je n'avais pas remarqué ça + Je m'incruste là ! [sourire  
598 d'E] il n'y a pas de distance physique entre nous là du tout c'est étonnant parce que c'est quelque chose  
599 généralement auquel je fais attention. Après on s'était déjà + c'est un cours où on se connaissait déjà  
600 depuis au moins un mois donc c'est marrant, on sent qu'il y a une proximité [pause] voire une complicité,  
601 je m'aperçois qu'on rit beaucoup ensemble en fait. ++ Mais oui +

602 **I.1** : On voit aussi que tu as mis en place un petit carnet apparemment pour le vocabulaire, tout ça +

603 **E** : Oui

604 **I.1** : Je ne sais pas + Ils l'avaient tous leur carnet d'ailleurs ou c'est un peu *free style* pour certains ?

605 **E** : Non + En fait, là-dessus d'ailleurs, il n'y a pas consensus entre l'équipe et la cuisine et moi, enfin  
606 disons qu'on n'en a certainement pas assez parlé ; c'est un répertoire un petit répertoire A6, qui tantôt  
607 leur est donné par moi, tantôt leur est donné le premier jour de cuisine. En réalité moi je serais plutôt  
608 d'avis qu'il soit donné par moi, juste avant d'arriver en cuisine, parce qu'en fait ils ne savent pas ce que  
609 c'est un répertoire. Pour beaucoup ils ne comprennent pas ce qu'il faut en faire. Et le but c'est qu'ils  
610 mettent les mots techniques de la cuisine voire ensuite des petites, ce qu'on appelle des techniques de  
611 cuisine, par exemple, la pâte brisée ou et cetera et qui les mettent dans leur carnet pour que ce petit  
612 carnet il puisse ensuite l'avoir dans la poche de leur veste de cuisine et le ressortir au besoin. Mais non,  
613 ils ne l'avaient pas tous et ça, on est + [pause] ça, il y a un truc à faire parce qu'on n'est pas encore arrivé  
614 à leur faire utiliser de façon optimale.

615 **I.2** : Oui, et je me rappelle que tu leur as expliqué justement l'importance de l'avoir toujours sur eux,  
616 dans la poche de leur tablier, et j'avais l'impression, enfin c'est une impression, qu'il y en a qui n'ont  
617 pas du tout intégré cette idée, qui n'avaient pas du tout le répertoire sur eux ou qu'ils ne travaillent pas  
618 avec parce qu'il y a une ou 2 apprenantes qui ont le réflexe de noter ou de le sortir vraiment, on le voit  
619 sur la vidéo, mais pas tout le monde.

620 **E** : Non non pas tout le monde +

621 [propos enchâssés]

622 **I.2** : ils n'ont pas du tout / [inaudible]

623 **E** : Abdo, Rama

624 **I.2** : ça se fait d'habitude dans les langues étrangères, on note les mots qu'on ne connaît pas ou qu'on  
625 n'a pas à bien mémoriser ou dans le sens que ce n'est pas tellement clair et qu'on va peut-être chercher  
626 le soir en rentrant un peu plus en détail pour le mémoriser.

627 **E** : mmm

628 **I.2** : Et ils n'ont pas du tout ce réflexe-là. Alors peut-être que je me trompe mais +

629 **E** : Non alors que pour, si tu veux en français, en plus, sur les supports que je leur donne - je parlais tout  
630 à l'heure du mur des post-it à Garry et quand on fait, ce qu'on appelle les « stops post-it », ils doivent  
631 aussi euh ce temps-là leur sert aussi à réécrire en colonne, sur ce document [support de cours], d'un côté  
632 les nouveaux mots qu'ils ont appris en français et à droite une possible traduction ou une explication en  
633 français - ça c'est eux qui décident - et le répertoire, c'est encore autre chose. Le répertoire, comme il  
634 est dédié à la cuisine, ce n'est pas : je vais mettre tous les nouveaux mots que j'ai appris, c'est là,  
635 vraiment plus, mettre les mots qui vont me permettre d'utiliser des techniques en cuisine. Mais  
636 clairement ce répertoire il y a quelque chose à travailler encore dessus en méthodo parce qu'il y en a qui  
637 n'ont toujours pas compris et qui s'en servent absolument pas comme un répertoire. Je pense à Abdo,  
638 Rama, qui je pense s'en est servie pour la première fois il y a 15 jours + Voilà, donc + Mais oui oui oui  
639 + et je sais plus pourquoi on parlait de ça mais + oui + [longue pause]

640 **I.1** : par rapport à la méthode, en fait, en classe, par exemple sur le répertoire, qui est obligatoire, c'est  
641 bon + t'as répondu + tout n'était pas encore très clair, mais dans le but, c'est pour les aider un petit peu

642 +  
643 **E** : oui surtout que le chef lui, il a une vraie + alors c'est intéressant que tu utilises le mot « obligatoire »  
644 parce que le chef en cuisine lui il a une vraie attente sur ce carnet. Et il y a 2 chefs en cuisine qui n'ont  
645 pas la même pédagogie ni la même personnalité. Il y en a un qui est très strict qui est vraiment + tu sais,  
646 c'est un chef, enfin, vraiment chef « tradition gastronomie française » et lui il leur impose vraiment de  
647 le remplir, à tel point qu'il leur a il au bout d'un moment : « mais si vous n'avez pas rempli votre carnet  
648 la fois prochaine avec telle et telle technique, vous ne rentrez pas dans la cuisine. » Donc, tu vois, lui il  
649 est un peu +/

650 **I.1** : tu vois le problème c'est que + je ne suis pas forcément : « il faut être dans l'autorité » un peu  
651 comme ça mais à un moment donné c'est + on ne leur demande pas d'apprendre tous les mots de français  
652 comme tu disais tout à l'heure, ce sont les mots techniques. Et le problème, c'est que ces mots ils vont  
653 les retrouver au quotidien au restaurant et s'ils ne connaissent pas, ils ne peuvent rien faire. Et c'est bien,  
654 au début, je trouve d'avoir ce réflexe, d'avoir ce carnet dans son tablier ou autre, parce que, s'ils ont un  
655 doute, ils regardent en vitesse et c'est bon +

656 **E** : Oui +

657 **I.2** : je ne comprends pas pourquoi [problème de connexion]

658 **E** : non mais complètement hein complètement. Après je pense que, si tu veux, il ne faut quand même  
659 pas négliger le fait que tu as des gens - ce n'est pas de la mauvaise volonté pour autant - c'est que tu as  
660 des gens qui ne sont pas ou peu allés à l'école. Abdo, il n'est pas allé à l'école, hein ? Ça fait partie de  
661 ce qu'on appelle les publics peu ou pas scolarisés. Donc, si tu veux, en fait + ils + mais ça, ça veut dire  
662 que c'est une + une carence de ma part ou de notre part, en tous les cas à l'ensemble de l'équipe  
663 pédagogique, c'est un moment donné, il faut trouver le moyen + C'est peut-être faire une séance de 01h  
664 - 2 h dédiées vraiment à ce répertoire, en faisant des petits exercices, en revenant aussi régulièrement  
665 dessus. Mais là, on n'est pas clairement + pour certains ça ne fonctionne pas. Et une fois encore, ce n'est  
666 pas de la mauvaise volonté, je pense que c'est juste que c'est un outil qu'il ne connaissent pas. Ils ne  
667 savent pas ce que c'est. [E insistante]

668 **I.1** : comme tu l'as dit + ce n'est pas de la mauvaise volonté, ça t'en doute pas, mais en fait, oui là où je  
669 pense qu'il y a un problème : déjà d'une part, je pense que c'est toi qui devrais avoir ce carnet à la base,  
670 et effectivement leur faire près d'une heure de methodo en disant : voilà ce à quoi il va servir ; dans le  
671 carnet, il y aura : ça, ça, ça, ça + et qu'ils comprennent le système parce que peut-être qu'ils ne  
672 comprennent pas bon. Après je pense qu'ils le comprennent : c'est que remplir, mettre un mot dans un  
673 carnet, qui + par exemple, technique, ils l'écrivent, et après ils peuvent s'en servir. Je pense que ça  
674 rapidement ils peuvent le comprendre ; ce n'est peut-être pas de la mauvaise volonté mais quand même  
675 des moments + voilà ce n'est quand même pas + et voilà je pense que c'est important et derrière, même  
676 quelqu'un qui n'est pas allé à l'école ou très peu, il est capable + il est quand même capable d'écrire un  
677 mot dans un carnet et se dire : « tiens là, j'ai un doute, quand le chef me parle sur quelque chose », il  
678 regarde son carnet. C'est bien, je trouve, l'idée d'avoir ce carnet dans le tablier et de regarder : parce  
679 que le jour où ils vont être dans un resto ou autre, ces mots il faudra qu'ils les aient mémorisés sinon ils  
680 ne vont pas comprendre ce qu'on va leur dire et du coup + et le travail ils ne vont pas pouvoir le garder  
681 très longtemps, ce qui ce qui serait dommage. Et surtout, je pense pas qu'il y ait plus de 200 mots ; il y  
682 en a peut-être 20-30 qui vont être courants qui vont être là présents qu'il faudra maîtriser et je pense que  
683 n'importe lequel les apprenants ici peuvent le faire mais c'est sûr qu'ils ont peut-être plus besoin de  
684 soutien, d'une méthodologie vraiment, bon même si ça me paraît simple en soi, peut-être pour eux ça  
685 ne l'est pas ; en méthodologie, de leur expliquer que ça c'est important et qu'on peut pas passer outre et  
686 là effectivement je pense que c'est peut-être ce qui manque pour cette histoire de carnet qui est à la base  
687 est une très bonne idée.

688 **E** : non complètement. Il y a ça et il y a aussi le fait, mais ça c'est un truc que je n'arrive pas à instaurer  
689 avec les chefs donc je sais pas comment on pourrait le faire, c'est que si tu veux quand ils terminent la  
690 cuisine généralement la journée c'est 9-17 h mais quand il termine la cuisine, très souvent ils terminent  
691 vers 16 h 00 - 16 h 15. Ils ont un petit debrief en dehors de la cuisine avec le chef qui revient sur ce qui  
692 a été fait dans la journée et souvent ils ont terminé à 16 h 30. Et moi, j'ai déjà proposé, je leur ai dit :  
693 « Mais utilisez ce temps-là même si je sais que vous êtes fatigués, que c'est la fin de la journée, utilisez  
694 ce temps-là pour revoir des choses ensemble, pour relire votre fiche technique et pour remplir le

695 répertoire. » Mais tu sais comment ça marche hein + C'est comme nous, on le sait bien en tant  
696 qu'apprenant, à partir du moment où les choses ne sont pas obligatoires, mais facultatives eh bien, + t'es  
697 fatigué, tu rentres chez toi sauf que le souci, c'est alors, bien sûr tu as raison, ces personnes-là ne sont  
698 absolument pas différentes de toi et de moi ou de nous, des gens qu'on peut rencontrer par ailleurs dans  
699 la vie, c'est-à-dire qu'on va retrouver classiquement des profils de gens qui sont très volontaires, très  
700 bosseurs, d'autres moins et cetera + Néanmoins, il y a une autre difficulté qui est que, pour certains, le  
701 cadre à la maison, enfin quand je dis à la maison c'est un bien grand mot, le cadre en dehors, privé, n'est  
702 pas forcément propice au travail. Tu as encore des gens qui sont en foyer, donc qui sont plusieurs par  
703 chambre, et parfois il y en a pour qui ce n'est pas possible de travailler ; tu as beaucoup des mères  
704 célibataires pour lesquelles c'est impossible ; si tu veux de faire autre chose en dehors + Donc il y a tout  
705 une espèce de, disons de maillage, de raisons qui font que ce n'est pas simple. Mis j'ai envie de te dire,  
706 peu importe, puisque quand tu vas être dans la vraie vie, et ça c'est ce qu'on leur dit, le chef, tu ne vas  
707 pas arriver au travail en disant : « oui, mais alors moi, j'ai ça comme problème, j'ai ça comme problème,  
708 j'ai ça comme problème. » Au bout d'un moment, la bienveillance elle sera très limitée en particulier  
709 dans le milieu du travail. Donc, je te rejoins sur le fait, qu'il y a un moment donné + c'est pour ça que  
710 je parle souvent : « on donne des clés mais à un moment donné, c'est à vous de vous en servir. » Donc  
711 là, je te rejoins aussi sur des attentes qui doivent être un petit peu plus + pas forcément claires + mais  
712 un peu plus strictes.

713 **I.1** : comme tu dis par exemple, si + tu viens de me donner un exemple concret. OK, il y a des mères  
714 célibataires peut-être qui n'ont pas le temps de travailler le soir pour remplir le répertoire. Alors si de  
715 16 h 30 à 17 h 00, je sais qu'elles ont envie de rentrer comme tout le monde, c'est évident, mais au  
716 moins elles sont tranquilles pendant 30 min, à l'école, et elles font à l'école derrière elle n'a plus rien,  
717 enfin je veux dire, elle a fait son petit truc ici, elle est tranquille, on peut le faire à tête reposée même si  
718 c'est 30 min. De plus, c'est vrai, c'est plus dur, il y a souvent du transport encore, des choses + Et par  
719 contre, honnêtement, je pense que le chef qui est un peu intransigeant en disant : « si vous ne remplissez  
720 pas les choses, ça va pas aller », je pense que pour le coup, il a raison ; parce qu'en fait, votre but, ce  
721 n'est pas de les envoyer au casse-pipe. Vraiment, s'ils arrivent au restaurant, ils n'ont rien compris  
722 + donc c'est pour ça aussi qu'il faut peut-être être un peu plus intransigeant. Et même si au début ça ne  
723 leur plaît pas, parce que malheureusement instaurer des règles un peu strictes ça ne fait pas toujours hein  
724 + Parce que j'ai essayé, de faire de temps en temps. Je sais qu'au début, tout le monde est réticent ;  
725 clairement, on ne se fait pas que des amis, mais bon je suis pas là pour me faire des amis hein., de toute  
726 façon, en soi, moi je suis là pour faire mon travail le mieux possible. Des moments, t'es réticent et  
727 bizarrement, tu te rends compte qu'après, il y a beaucoup moins de réticences parce qu'en fait ils se  
728 rendent compte, mais malheureusement ça met du temps, tu te rends compte que [et là je suis en train  
729 de parler avec mes mains aussi, tu vois [rires de I.1] je le fais aussi en ligne] et tu te rends compte qu'ils  
730 se rendent compte que ce n'était pas une mauvaise idée et que finalement ils gagnent du temps. Pour  
731 mes élèves qui sont plus jeunes, ils se rendent compte au final, en faisant certaines choses en classe,  
732 quand par exemple ils ont une activité que les autres n'ont pas fini, je regarde + « vous vous avancez,  
733 comme ça vous n'aurez pas à le faire à la maison » et du coup, ils ont pris ce pli maintenant. C'est un  
734 exemple, il y en aurait d'autres et ça marche. Et du coup, ils sont contents parce qu'ils ont moins choses  
735 à faire à la maison à part apprendre des choses. Ou alors, j'avais mis en place, une dernière chose : c'était  
736 le vocabulaire - je sais très bien qu'ils l'apprennent très peu ; si tu ne fais pas un test, ils ne l'apprennent  
737 pas - j'ai mis en place un truc : ceux qui avaient fini, je les mettais par 2, en binôme, et ils s'interrogeaient  
738 sur le vocabulaire - comme ça après ils revenaient + Ben après ça marche + Ou alors, maintenant je  
739 faisais ça et en plus, en parallèle, tous les jours, quand je les ai, les mêmes classes, tous les jours, on  
740 revoit 5 min en début pour le vocabulaire qu'on a vu et à force ils n'ont même pas besoin de l'apprendre  
741 à la maison parce qu'ils l'apprennent au fur et à mesure et / [coupure E]

742 **E** : Mais ça on le fait beaucoup, le réemploi, on fait beaucoup beaucoup beaucoup de choses comme ça,  
743 on refait systématiquement au début du cours ben je te disais notamment en réutilisant entre autres le  
744 mur des post-it ; je fais un quiz + Il y a des séquences dans le programme donc tous les 4 jours on fait  
745 un quiz justement pour voir où ils en sont de leur apprentissage et cetera. Mais en réalité, ça marche bien  
746 dans la classe quand c'est des choses, voilà, qui se font avec une dynamique, comme tu viens de le dire,  
747 qui peut être en binôme ou en sous-groupes ou même en individuel. Mais le rapport vraiment à cet outil  
748 répertoire où je + D'abord je pense que, parce que ça passe par l'écrit, parce que ça demande aussi une

749 certaine, un certain esprit de synthèse, c'est-à-dire d'être capable d'aller rechercher dans ce que j'ai  
750 appris, qu'est-ce qui est important et qu'est-ce qui ne l'est pas ; enfin tu vois + qu'est-ce que je  
751 sélectionne à mettre dans ce carnet. Donc je pense qu'en réalité y a y a y a + un vrai euh + non mais je  
752 pense qu'ils ont enfin + Il y a un truc méthodologique à faire là-dessus clairement. Et moi je te rejoins  
753 sur le fait que ça soit fait en classe mais si tu veux il faudrait surtout que ça soit fait aussi au moment où  
754 ils ont, ils sont en cuisine et moi je suis pas là ; et ça faut que j'arrive vraiment à convaincre les chefs  
755 que + ou alors j'en sais rien que ça soit peut-être + si c'est pas les chefs + euh je sais pas, il faut + Si tu  
756 veux + [coupure I.1]

757 **I.1** : Isabelle, moi ce que j'ai fait, quand j'avais mon projet, par exemple, tu fais une réunion avec tes  
758 collègues, enfin les collègues qui sont concernés, même si des fois ça va les saouler aussi hein, ils ont  
759 pas envie, mais tu leur dis en fait, bah c'est pour le bien de tout le monde donc et ça leur fera gagner du  
760 temps, ça te fera gagner du temps derrière des gens ; on le voit pas mais après on + et simplement  
761 organiser une réunion et leur expliquer, voilà il y a des choses qui vont pas ; tu veux bien faire la partie  
762 méthodologique, leur expliquer le répertoire, mais derrière faut que les autres suivent parce que tu peux  
763 pas être toute seule à faire et + Je pense que ben notamment celui qui est un peu plus strict, je pense  
764 qu'il sera en accord totalement avec toi par rapport à ça et te soutiendra. Mais il faut, pour le bien de tes  
765 élèves, pour qu'ils progressent encore plus vite, je pense que ça peut être une bonne une bonne idée et  
766 +

767 **E** : non mais t'as complètement raison et c'est des choses qu'on a essayé de mettre en place hein avec  
768 des dispositifs spécifiques. C'est l'objet de mon, c'était l'objet de mon stage, et c'est l'objet, en partie,  
769 de mon, enfin pas de mon mémoire, mais en tous les cas de l'ingénierie de projet et + qui vient, on va  
770 dire nourrir la problématique sur la confiance. Mais en fait, c'est un petit peu plus compliqué parce que  
771 si tu veux c'est pas des collègues à part entière, c'est, ils font pas partie du même organisme de  
772 formation, c'est des chefs + donc tu vois [rires E] c'est un peu comme s'ils venaient dans ma classe et  
773 me disaient : « bah Isabelle, tu devrais travailler comme ça » tu vois, donc en fait + faut trouver en fait  
774 on va dire euh + les bons mots, les bons + le bon moment pour transmettre tout ça. Mais on a beaucoup  
775 progressé depuis que ce programme + ça fait un peu plus de 2 ans, existe et on a une relation tout à fait  
776 constructive aujourd'hui avec les chefs ce qui n'était pas le cas au début. Au début, on se parlait même  
777 pas, hein tu vois donc

778 [Propos enchâssés]

779 **I.1** : ah ouais ? [étonné] Ah ouais +

780 **E** : [inaudible]

781 **I.2** : Euh + Petite question Garry, ton public, tes élèves ils sont déjà dans ils dans le scolaire, tu n'as pas  
782 le public FOS ?

783 **I.1** : Si, alors, j'ai 2 publics. J'ai le public effectivement bah à l'école dans le côté scolaire donc voilà  
784 alors +

785 [Hana est déconnectée à ce moment-là] [rires E / I.1 sourire] Elle a vraiment un problème avec l'ordi

786 **E** : Ah bah là aujourd'hui c'est c'est compliqué ouais tu m'étonnes

787 **I.1** : hein donc bah je vais je vais lui répondre quand elle va revenir ça devrait être dans une minute  
788 normalement c'est toutes les minutes + [sourire]

789 **E** : ça se déconnecte

790 **I.1** : [sourir / sourire] Et euh + C'est en fait + je + ce que je voulais dire c'est que j'ai deux publics, moi  
791 j'ai l'école et puis j'ai l'Institut français où là je peux avoir des publics FOS mais des publics autres  
792 aussi parce que [coupure E]

793 **E** : ah je savais pas que tu travaillais pour l'Institut français de Hanovre

794 **I.2** : ouais ouais désolé ouais, c'est compliqué [Hana reconnectée]

795 **I.1** : Alors. Je disais, j'ai 2 publics, avec lesquels je travaille à l'école effectivement là c'est scolaire,  
796 donc c'est je pense que, c'est plus difficile à gérer, c'est pour ça que j'ai dû mettre des règles en place  
797 enfin pas pour tout pas pour tous les publics mais pour les publics notamment l'entre 11 et 13 ans c'est  
798 insupportable [E rit doucement] donc si tu les gères pas si tu mets pas des règles c'est mort. J'ai mangé  
799 +



800 [Propos enchâssés]  
801 **E** : C'est des ados  
802 **I.1** : j'ai mangé, et c'est encore très compliqué parce que à cet âge-là c'est + en plus dans mon école  
803 c'est la Waldorfschule c'est plutôt basé sur des pratiques artistiques le français ils en ont pas  
804 spécialement besoin dans leur vie enfin c'est comme ça qu'ils le voient, c'est pas comme ça que je leur  
805 explique et + du coup ils sont, désolé du terme, ils s'en foutent. Clairement, c'est pas leur priorité et  
806 donc parfois c'est compliqué. Mais en instaurant un peu des règles et tout ça commence à marcher ça  
807 prend ça ça prend + Après le 2e public que j'ai c'est tout ce qui concerne les Instituts français Brême,  
808 Leipsig, avec lesquels je travaille, là j'ai des publics adultes pour la plupart, des publics qui travaillent  
809 déjà ou ou alors étudiants et euh + parfois ça m'arrive d'avoir des publics en FOS notamment j'ai eu  
810 pour le tourisme un petit peu + euh + et là j'avais aussi un médical à un moment donné ça avait été  
811 super compliqué pour moi parce que les termes médicaux pareil bon alors c'était pas basé que sur les  
812 termes médicaux heureusement et quand ils expliquent certaines choses ça peut être un peu difficile. Et  
813 là j'ai pas par contre ce public là en fait soit c'est un public d'étudiants soit c'est un public adulte ils  
814 sont déjà ils savent déjà comment ça fonctionne parce que moi voilà ils ont vu la pour la plupart ils ont  
815 fait des études ils savent comment fonctionne comment s'organiser pour apprendre la plupart ils parlent  
816 anglais couramment, ils parlent une autre langue souvent j'ai des Russes ou des choses comme ça ils  
817 ont déjà une autre langue en plus ils savent comment ça fonctionne l'apprentissage d'une langue donc  
818 j'ai pas alors besoin de leur dire prenez un carnet et vous écrivez parce que ils le font eux-mêmes après  
819 moi ce que je fais à chaque fois pour ce type de cours /  
820 [Rires E]  
821 **I.1** : voilà. Rires car Hana à nouveau déconnectée.  
822 **I.1** : donc quand même je continue  
823 **E** : ouais vas-y vas-y  
824 **I.1** : sinon on n'y arrivera pas + ce que je fais en général pour ce type de cours c'est qu'à chaque fin de  
825 cours ont déjà ils ont les documents qu'on sait servir on a une plateforme dédiée à ça et je leur fais une  
826 liste de vocabulaire qu'on a besoin on a utilisé les les mots qu'ils connaissaient pas je les mets dans le  
827 chat après je fais un copié du chat et je les remets en version liste. Voilà et ça les aide mais +  
828 **E** : t'es à distance en fait pour ces cours-là ?  
829 **I.1** : comment ?  
830 **E** : tu es à distance ?  
831 **I.1** : oui, on + [I.2 reconnectée] pour la plupart cours en ligne oui.  
832 **E** : d'accord

## ANNEXE 22 Entretien du chef de cuisine F1

### Transcription de l'entretien du 17 février 2023 mené auprès du chef de cuisine Fabien

*L'entretien fait suite à une observation menée en cuisine le même jour.*

*C'est le troisième cours de cuisine pour les AS.*

#### Nous utiliserons les abréviations suivantes dans la transcription :

F1 : le chef Fabien / E : Intervieweuse (je garde E comme enseignante)

#### Nous utiliserons les conventions de transcription suivantes :

<u>Soulignement</u>	Chevauchement de la parole
+ (+ ou ++ suivant la longueur) ou [2s]	Micro-pause ou pause en secondes
↑	Intonation montante
Majuscules	Segment accentué
Entre crochets [] :	Phénomènes paraverbal ou commentaire du transcripteur : [rire] [hésitation]
Euh, bah, ben, hein, Mmm, hum...	Unités non lexicalisées
: (::: selon la longueur)	Allongement vocalique à la fin d'un mot
//	Interruption de parole
XXX	Segment incompréhensible
? texte ?	Transcription incertaine
Italique	Mots d'origine étrangère

*Les prénoms des AS cités ont été modifiés.*

**Fabien Dubois** est titulaire d'un CAP-BEP et d'un baccalauréat technologique hôtelier-option cuisine, obtenu en 1994. Lors de son service militaire, il est chef cuisinier du gouverneur militaire de Lille. Il rejoint professionnellement l'armée en 1997 et y reste 7 ans. Il exerce les fonctions de cuisinier, chef cuisinier et responsable qualité. Depuis 2015, il travaille avec l'INFRES – groupe API Restauration, comme formateur consultant.

- 833 E Est-ce que la journée en cuisine s'est bien passée ↑
- 834 F1 Ça s'est bien passé.
- 835 E Est-ce que tu vois des choses qui ont mieux marché ou des choses que tu ferais peut-être
- 836 différemment ↑ [5s] ou pas [rire de E] Les choses que que tu trouves + qui ont bien fonctionné par
- 837 exemple que t'as :: tu vois dans ta façon de :: là je parle pas forcément des techniques mais plus dans la
- 838 façon dont tu as montré les choses ++ ou à l'inverse des choses qui t'ont semblé ++ tiens je me dis tiens
- 839 mince la prochaine fois je ferai peut-être autrement
- 840 F1 La pâte brisée s'est passée + bien + j'ai bien j'ai bien réexpliqué sur les + entre autres avec
- 841 Rama + je me suis bien servi d'eux entre guillemets + de leur savoir à eux + donc ça c'est vrai je
- 842 m'appuie :: je commence à m'appuyer aussi beaucoup + de plus en plus là-dessus + voilà parce que
- 843 c'est plus + c'est aussi plus parlant pour le groupe + c'est quelqu'un du groupe donc là en plus elle met
- 844 en + ça ça la met en valeur + ça c'est toujours bien + s'appuyer sur leurs compétences à eux

845 E Ok. Dirais-tu que les stagiaires sont à l'écoute ↑

846 F1 Alors je vais quand même le dire pour la + pour une 3e journée c'est ++ je dirais qu'ils sont très à  
847 l'écoute parce que + une 3e journée + pour un vendredi alors ils ont été sollicités toute la semaine + je  
848 trouve que leur attention est quand même + certains pas parce que c'est fatigant + c'est une une semaine  
849 complète + c'est fatigant avec 3 jours de cuisine

850 E Ok. Est-ce que les stagiaires te répondent facilement et à chaque fois « Oui chef » ↑

851 F1 De temps en temps ++

852 E Et est-ce que tous le font ↑

853 F1 Tous le font + ils font pas forcément tout le temps mais ++ c'est pas ++ après le problème ++ on  
854 peut le dire 20 fois c'est pas ++ 30 50 fois et puis des des fois ils répondent juste pour l'avoir dit et ils  
855 ont quand même pas fait ce qu'on leur demandait ++ [sourire]

856 E Je vois ce que tu veux dire, c'est un automatisme

857 F1 Mmm

858 E Est-ce que les stagiaires te disent quand ils n'ont pas compris ↑

859 F1 Alors pour une première semaine ils m'interpellent beaucoup quand même ++ après c'est peut-être  
860 parce que ++ je les sens quand même assez ouverts

861 E Oui tu allais dire c'est parce que ↑

862 F1 C'est parce que je finis pas mes phrases

863 E [rires] donc plutôt tout le temps tu dirais pour la première semaine ++

864 F1 Pour une première semaine tout le temps

865 E Tout le temps OK. Est-ce que les stagiaires respectent les consignes ↑

866 F1 DE TEMPS EN TEMPS parce que s'ils respectaient toujours les consignes on aurait pas besoin de  
867 les recadrer //

868 AS Bye bye

869 E Bye bye bye bon week-end. [E répond aux AS qui partent et la saluent, elle et F1 ; la porte est  
870 ouverte] Merci Rama vous aussi. [sourire]

871 F1 Bon week-end [sourire]

872 E Euh :: de temps en temps d'accord. Et tu dirais sur les 9

873 F1 Mais là c'est c'est compliqué de savoir si c'est parce qu'ils comprennent pas oui c'est

874 E Mmm

875 F1 Après oui ça c'est la + après oui ça c'est la voir sur le bah + on voit on va vite voir la semaine  
876 prochaine enfin dans les semaines dans les jours à venir en cuisine voir si c'est parce qu'ils comprennent  
877 pas où ils sont pas attentifs

878 E Oui d'accord ok

879 F1 Ah, j'ai déjà Rama et Ka ++

880 E Kamil

881 F1 Kamil. Ça bloque déjà sur certaines choses

882 E Oui et t'as l'impression

883 F1 Sur des :: en fait sur des consignes basiques + c'est pas sur + c'est pas sur des choses techniques +  
884 sur les choses techniques qu'ils aient pas compris un geste ou et là + c'est sur des des choses basiques

885 E Et ton sentiment là sur ces deux personnes là ou indépendamment hein l'une de l'autre parce que  
886 c'est peut-être pas identique + est-ce que tu penses que c'est justement plus de l'attention ou de  
887 l'incompréhension ou un peu des deux ↑

888 F1 Alors Kamil je pense que c'est plus parce qu'elle ne comprend pas. Rama c'est peut-être ce qu'on  
889 a :: ce qu'on disait [sourire]

890 E Ce qu'on disait oui

891 F1 Peut-être un peu pas toujours présente à 100 % avec nous

892 E Mmm + d'accord ++ OK

893 E Alors ça c'est ton sentiment hein + le groupe est-il à l'aise à ton avis ↑

894 F1 [3s] Assez [voix basse]

895 E Oui. Mmm ::

896 E Quels sont les signes ? Qu'est-ce qui te fait :: comment tu le perçois ?

897 F1 Mais déjà parce qu'ils me demandent plus + ils m'interpellent plus quand ils sont en difficulté + il  
898 y a moins de retenue que bah par rapport à + après moi je me fixe toujours par rapport aux autres aux  
899 autres groupes + donc je suis surtout

900 E Oui oui bien sûr

901 F1 Puis même si c'est différent ++ mais pour une + pour une première semaine je trouve qu'ils  
902 viennent plus me voir et puis même + oui je trouve que c'est un groupe vivant dans le bon sens du terme  
903 + y a pas de ::

904 E Pareil + c'est ton ta sensation hein ton ressenti + le groupe est-il impliqué ↑

905 F1 Assez

906 E ben c'est ce un peu ce que tu viens de me dire

907 F1 la semaine prochaine on dira peut-être très mais je finis sur une bonne ++ une bonne + de bonnes  
908 sensations sur le nettoyage + chose que j'avais pas du tout avec l'autre groupe + le groupe d'avant c'était  
909 compliqué + alors que là il y a même de l'entraide + j'ai pas besoin de :: y a pas besoin de recadrage du  
910 tout du tout + alors que déjà la première journée sur l'autre groupe y avait déjà eu des recadrages

911 E [à voix basse] On a fait un jeu de rôle en classe

912 F1 Mmm. Parce que là je trouve que tout le monde arrive à trouver sa place sans sans vraiment gêner  
913 les autres

914 E Oui

915 F1 Hein et entre eux il y a déjà eu des petits « non mais attends » « non mais »:: normal

916 E Comme tu me l'avais dit pour l'autre groupe + on a fait un jeu de rôle dans la classe comme s'il  
917 fallait qu'ils fassent le nettoyage et la plonge + on a recommencé trois fois. Donc tu vois... mais sur la ::  
918 sur l'histoire de ce que tu viens de dire c'est-à-dire qui fait quoi ::

919 E Alors + un peu plus compliqué + comment définirais-tu ton style d'enseignement

920 F1 [rires]

921 E [rires] Ah bah attends + avec ce groupe + alors quand je dis ce groupe c'est pas ce groupe en  
922 particulier c'est ce public si tu veux + tu vois par rapport à :: je sais pas :: un public francophone ou tu  
923 vois ::

924 F1 Mmm. [3s] [voix basse] à l'écoute ++ patient. Il faut être à l'écoute et patient je trouve. C'est surtout  
925 ça. À l'écoute et patient.

926 E Oui

927 F1 Ils ont le droit de se tromper [sourire]

928 E [sourire]

929 F1 Encore plus qu'un autre public + parce qu'eux de toute façon ils sont pas cuisiniers

930 E Oui

931 F1 Ils sont pas cuisiniers ils sont pas francophones et malgré tout je trouve qu'on leur demande

932 beaucoup

933 E Mmm. Oui d'accord

934 F1 Moi je vois les autres formations des fois :: des fois vu ce qu'ils sortent + eux ils ont pas à rougir

935 hein ils ont pas à rougir

936 E Mmm

937 F1 [plus doucement] ils ont pas à rougir

938 E [chuchote] j'ai vu Mous [un autre formateur de cuisine] il avait un groupe vendredi euh non quand ?

939 F1 Mmm c'est des CQP aussi

940 E C'était compliqué

941 F1 C'est ::

942 E Oui

943 F1 Ils travaillent déjà chez API + c'est déjà ::

944 E XXX

945 F1 Oui je sais je les ai eus +

946 E Oui tu sais XXX //

947 F1 Oui oui + je sais + j'ai déjà remplacé Mous plusieurs fois ++

948 E Mmm

949 F1 Oui + ils sont pas faciles

950 E C'est un peu //

951 F1 Pas d'attention + pfff et puis oui +++ j'ai souffert oui + faut les recadrer + c'est des employés hein

952 E Mmm

953 E Est-ce que tu écris au tableau ↑

954 F1 De temps en temps mais je me force [rires]

955 E [rires]

956 F1 De temps en temps mais je me soigne [rires]

957 E XXX [rires]

958 F1 Je :: non j'essaie de plus en plus + là par exemple j'avais préparé :: je dirais j'avais préparé la pâte

959 brisée parce que je savais que ça allait euh :: j'essaie de le faire de plus en plus

960 E Oui la pâte brisée ils avaient préparé les pesées là ::

961 F1 Oui

962 E Est-ce que tu fais reformuler la consigne au stagiaire ↑

963 F1 Je le fais si je sens qu'ils ont pas compris + et ça je le fais à chaque fois parce que ça c'est Fabrice

964 qui le fait beaucoup ça. « qu'est-ce que je t'ai :: » « c'était quoi :: c'était quoi la consigne » //

965 E Quand ils ont pas compris

966 F1 Oui des fois c'est :: c'est compliqué parce que le mot consigne des fois ils comprennent pas

- 967 I1 Ah oui ↑ pourtant je l'utilise tout le temps
- 968 F1 « c'était quoi la consigne » ça on le dit souvent ++ et oui ::
- 969 E C'est intéressant que tu me dises ça + euh OK :: il y en a plus que trois
- 970 E Est-ce que tu adaptes ton français au groupe + est-ce que tu utilises des mots plus simples
- 971 F1 Oui
- 972 I1 Donc ::
- 973 F1 Oui et j'essaie de parler plus + surtout là en debrief j'essaie d'articuler bien + des fois en cuisine
- 974 on on se rend pas compte dans le feu de l'action on parle plus vite ++ c'est pour ça que je leur dis je leur
- 975 répète souvent de pas hésiter à VENIR ME VOIR S'IL Y A UN PROBLÈME + c'est vrai que des fois
- 976 on se rend pas compte qu'on parle vite
- 977 E Ah oui même moi
- 978 F1 C'est sûr que si je parle en anglais oui ça serait forcément moins rapide
- 979 E [rires]
- 980 F1 Oui non ça serait forcément moins rapide parce que je parlerai pas
- 981 E [rires]
- 982 E Qu'est-ce que tu attends des stagiaires en début de cuisine ?
- 983 F1 Qu'ils soient à l'écoute + voilà déjà ponctuel + le plus important c'est d'être ponctuel à l'écoute
- 984 Bien respecter les consignes + ET S'OCCUPER D'EUX
- 985 E AH OUI
- 986 F1 Après je conçois que c'est compliqué d'être dans un groupe et travailler pour soi
- 987 E [sourir] Hum
- 988 F1 Sachant que la la cuisine malgré tout c'est un travail d'équipe //
- 989 E oui mais c'est ça mais
- 990 F1 là il faut que ça soit + c'est pour ça que en fin de session j'étais content parce que le groupe
- 991 travaillait ensemble pour le nettoyage + là ils :: ils peuvent s'aider là + ils peuvent mais euh :: faire le :::
- 992 ciseler les échalotes du copain ça ça va pas aider le copain
- 993 E Mmm Mmm Mmm :: Oui ça je pense qu'il faut qu'ils prennent la mesure du truc
- 994 F1 Oui c'est ça + autant le nettoyage on s'en fout c'est commun le nettoyage ++ c'est ce que je disais
- 995 Mustafa il y a un moment il a frotté le plan de travail à tout le monde /
- 996 E Oui j'ai :: //
- 997 F1 IL A FAIT LE TOUR AVEC UNE LAVETTE IL A TOUT FROTTÉ
- 998 E Oui
- 999 F1 C'est bien bien c'est une bonne ini :: parce que là y a pas de :: c'est pas une technique + on demande
- 1000 pas :: par contre si à chaque fois :: après y'en a qui abuse XXX quoique j'ai pas encore trop remarqué
- 1001 dans ce groupe là mais des fois y a des groupes euh :: il y en a ils ont des chameaux coureurs
- 1002 E Des quoi ↑
- 1003 F1 Des chameaux coureurs
- 1004 E C'est quoi ?
- 1005 F1 Ils envoient ils envoient
- 1006 E AH ↑
- 1007 F1 Oui si c'est c'était fréquent il était fréquent

1008 E D'aller chercher ça

1009 F1 Mmm

1010 E Les chameaux coureurs + je ne connaissais pas cette expression [rires] ok ::

1011 E Oui et puis ça aussi ::: c'est intéressant que tu me dises ça enfin tu me l'avais déjà dit mais je pense

1012 qu'en plus nous en classe de français on on travaille pas comme ça + donc je pense que pour eux :: et ça

1013 on en a reparlé quand on s'est vu justement mardi comme tu me l'avais dit de revenir là sur ce :: voilà

1014 quand vous êtes :: et ça faudra moi que j'insiste plus sur les modalités de travail

1015 F1 Mmm

1016 E C'est parce que nous souvent quand on est en indiv on a + je dis tu réfléchis seul puis après je dis

1017 bah vous échangez avec votre voisin

1018 F1 Oui

1019 E Ce qui fait que je pense que + ça ça les perturbe tu vois // XXX

1020 F1 Oui alors qu'en cuisine + après c'est pas qu'il faut pas le faire mais ++ si on leur apprend pas tout

1021 de suite à être individualiste ++ pour l'instant

1022 E Mmm

1023 F1 Et après il y a des débordements pour l'examen + l'examen on va discuter le voisin de ce qui se

1024 passe donc il faut qu'ils se concentrent sur //

1025 I1 Mmm dans le cadre de

1026 F1 Et puis la technique c'est la leur

1027 E Oui

1028 F1 Ils auront tout le temps après d'être XXX

1029 E Mmm

1030 F1 Surtout que même + il y a + on fait presque pas de séances en binôme ou des choses comme ça

1031 E Non oui oui oui ça c'est vrai que //

1032 F1 Alors que dans toutes les dans toutes les autres formations souvent on le fait

1033 E Ah oui ?

1034 F1 Les gens travaillent jamais tout seul + ben c'est déjà des professionnels //

1035 E Oui quand tu travailles déjà

1036 F1 Les trucs de base euh :::

1037 E Oui et là comme tu tu acquiers les techniques

1038 F1 Oui

1039 E Il faut que tu les connaisses déjà //

1040 F1 Il faut savoir les faire + il faut qu'ils sachent les faire eux-mêmes ++ c'est pour ça que ça m'intéresse

1041 pas que quelqu'un :: Anwar je l'ai je l'ai repris + ça sert à rien d'aller super vite pour pour émincer la

1042 salade

1043 E Oui oui

1044 F1 C'est pas un concours de vitesse

1045 E Oui ils ont un petit côté comme ça dans la compétition

1046 F1 Après ils ont + après en plus il a loupé les deux premiers jours donc il a besoin de se :: de montrer

1047 qu'il est ARRIVÉ DANS LE GROUPE + EN CUISINE

1048 E Mmm

1049 F1 Mais c'est :: c'est de bonne guerre et tant que ça reste //

1050 E Et ça je le dis en français parce que parfois effectivement quand tu es au travail par deux + par  
1051 exemple Mahin qui veut aider mais elle donne la réponse

1052 F1 Non

1053 E Ça ÇA SERT À RIEN quoi + si vous voulez aider réexpliquer sinon :: mais ça voilà ça c'est tout  
1054 ce qui est méthodo + qui est apprendre à apprendre + oui ça c'est c'est pas toujours simple simple oui +  
1055 après ça dépend des cultures ça dépend de s'ils sont à l'école ::

1056 F1 Ben oui oui c'est clair

1057 E T'as tout ça ++ BON

1058 E As-tu envie d'ajouter quelque chose ? [sourire]

1059 F1 Non + ça devrait être un bon un bon groupe + c'est quoi ++ bonne impression de fin de semaine +  
1060 bonne impression de fin de semaine + euh :::

1061 E Bah écoute moi j'ai trouvé que pareil

1062 F1 Rester sur //

1063 E La comm passait bien

1064 F1 J'étais un peu sur la retenue après la 2e journée ++ parce que j'ai pas trouvé que ça se passait  
1065 forcément très très bien la 2e journée

1066 E Mais t'avais pas le même groupe

1067 F1 XXX

1068 E T'avais pas Mahin, t'avais pas Anwar

1069 F1 Mmm

1070 E Oui

1071 F1 Oui :: je trouve que ++ parce que là y'a quand même un peu plus de techniques ils sont :: APRÈS  
1072 euh ::: ah oui ils m'avaient calmé sur l'histoire du euh :: [sourire] de la conversion + donc là j'ai  
1073 contourné la conversion

1074 E Mmm

1075 F1 Et puis c'est Nene là elle avait donné la solution rapidement à tout le monde

1076 E Mmm

1077 F1 MAIS //

1078 E Oui mais tu vois là bah tu vois comme quoi ça marche puisqu'on l'a retravaillé en classe

1079 F1 Mais par contre en ayant fait le tour il y en a encore qui n'avait PAS COMPRIS

1080 E Non, il y en a toujours qui n'ont pas compris

1081 F1 Mais qui arrivent pas qui arrivaient pas + comment on frappe sur une calculatrice donc c'est pour  
1082 ça que j'ai refait les calculs

1083 E Ah oui oui

1084 F1 En tous les cas les chiffres sont au tableau

1085 E Mmm

1086 F1 y'a juste à les frapper



## ANNEXE 23 Entretien du chef de cuisine F2

### Transcription de l'entretien du 4 mai 2023 mené auprès du chef de cuisine Fabrice

*L'entretien fait suite à une observation menée en cuisine le même jour.*

*C'est le vingt-neuvième cours de cuisine pour les AS.*

#### Nous utiliserons les abréviations suivantes dans la transcription :

F2 : le chef Fabrice / E : Intervieweuse (je garde E comme enseignante)

#### Nous utiliserons les conventions de transcription suivantes :

<u>Soulignement</u>	Chevauchement de la parole
+ (+ ou ++ suivant la longueur) ou [2s]	Micro-pause ou pause en secondes
↑	Intonation montante
Majuscules	Segment accentué
Entre crochets [] :	Phénomènes paraverbal ou commentaire du transcripteur : [rire] [hésitation]
Euh, bah, ben, hein, Mmm, hum...	Unités non lexicalisées
: (::: selon la longueur)	Allongement vocalique à la fin d'un mot
//	Interruption de parole
XXX	Segment incompréhensible
? texte ?	Transcription incertaine
Italique	Mots d'origine étrangère

*Les prénoms des AS cités ont été modifiés.*

Pour des éléments sur la biographie du chef Fabrice, se reporter à la page 21.

-----

- 1087 E : Qu'est ce qui marche qu'est ce qui marche pas à ton avis et qui pourrait, qu'on pourrait peut-être  
1088 améliorer en amont pendant les 3 semaines de français ↑ Tu vois, qu'est-ce qui ... t'as le sentiment  
1089 qui te manque quand ils arrivent ou qui marchent et puis après qui marchent plus ↑  
1090 F2 : alors aujourd'hui disons hormis ce groupe là on enlève ce groupe là parce que du coup c'est pas  
1091 c'est pas représentatif le le comment dirais-je le le le fait d'être dans dans on l'appelle dans une  
1092 découverte en fait de des mots des termes techniques et cetera donc ça aujourd'hui ça fonctionne  
1093 bien dans l'ensemble. Pour revenir sur les les les fondamentaux des taillages les fondamentaux des  
1094 cuissons et les petits mots de transition ça c'est hyper important.  
1095 E : Tu penses à quoi ↑  
1096 F2 : je pense à saisir forte coloration sans coloration claire brun des petites choses comme ça.  
1097 E : c'est ce que t'appelles les mots de transition ↑  
1098 F2 : les mots de transition un mot de transition c'est un c'est un mot complémentaire qui va te  
1099 permettre d'arriver à un état souhaité de de la recette + je mets je fais saisir je déglace et je mets à  
1100 frémissément voilà Ben ça frémissément on l'a pas c'est pas un terme technique c'est un mot de

1101 transition c'est un mot qui va me permettre d'avoir un résultat à la fin + tu + coloration douce  
1102 coloration forte la notion de doux et fort parce que là du coup y a plusieurs connotations ça peut être  
1103 doux et fort ça peut être le côté épice sur une sauce si j'ai pas mis d'épices je vois pas à quoi ça  
1104 correspond + voilà donc ça c'est vraiment un mot transition un mot de de précision et ça j'ai besoin  
1105 de ça ça + aujourd'hui et ça c'est commun à l'ensemble des promotions qu'on a eues + insister sur  
1106 les conversions litres poids euh ça du coup aujourd'hui quand même beaucoup beaucoup de  
1107 difficultés et les appellations particulières 1/4 de litre 1/2 l et cetera ça aujourd'hui c'est compliqué  
1108 à mettre la notion de environ je mets environ ça mais c'est quoi environ ça aujourd'hui c'est pas qui  
1109 ça c'est c'est compliqué à intégrer je mets le mot entre tu vas lier entre 60 et 80 g entre c'est quoi  
1110 c'est bah du coup la notion pour eux c'est le mot entre je vois pas à quoi ça correspond enfin ils ont  
1111 du mal à comprendre à quoi ça correspond euh voilà ça c'est les petits mots qu'on a besoin pour le  
1112 français et que nous on arrive et on puisse arriver avec le le le geste technique derrière donc voilà  
1113 après bah du coup c'est chacun individu va être différent il y a pas de groupe pareil il y a pas il y a  
1114 pas 2 individus qui va fonctionner de la même manière c'est à chaque fois de l'individuel et c'est du  
1115 rabâchage rabâchage rabâchage rabâchage et du coup bah tu reviens quand tu vois y a un groupe qui  
1116 est en difficulté sur une thématique bah toi tu reviens derrière

1117 E : ça tu trouves que ça fonctionne bien depuis qu'on fait ça on fait ça depuis quand même quelques  
1118 promotions maintenant

1119 F2 : c'est-à-dire ouais facile ça ça fonctionne en fonction de la difficulté dans l'ensemble ça va leur  
1120 permettre de de réviser **toi t'es dans un contexte moins hostile moi j'ai tout de suite besoin d'un**  
1121 **résultat donc je vais prendre moins de temps je vais prendre moins de gants** et enfin là tu le vois **moi**  
1122 **c'est quand ça brûle ça brûle tout de suite** ça va pas brûler il faut que le résultat immédiat là par  
1123 exemple si je cadre pas très rapidement par exemple ce qu'on a fait tout à l'heure mon aubergine est  
1124 brûlée ils veulent vouloir bien faire parfois mais ils ont eu cette envie mais ça se concrétise pas et  
1125 une fois que t'as lancé l'action c'est trop tard du coup il va falloir que je t'organise mais très  
1126 rapidement **du coup on est beaucoup plus brusque** **parce que y a un résultat qui est attendu derrière**  
1127 voilà donc oui effectivement je vais je vais je vais prendre moins de détours si c'est une explication  
1128 en salle et cetera oui alors après ce qu'ils arrivent à transposer ce que tu as vu en salle et ce que t'as  
1129 vu en cuisine certains arrivent à faire le lien d'autres un peu moins voilà dans l'échange d'après cours  
1130 j'essaie de refaire reformuler à chaque fois avec plus ou moins de succès en fonction des XXX bah  
1131 c'est le comment dirais-je la prise de parole en public donc il y a des gens qui sont très à l'aise  
1132 d'autres qui a beaucoup moins

1133 E : tu le fais aussi pendant le le temps de cuisine ou ou pas ↑

1134 F2 : je le fais toujours après

1135 E : d'accord

1136 F2 : non non non je en en fait dans la proposition de plat je suis pas dans la négociation je suis pas  
1137 dans l'attente c'est on a vu enfin je le fais voir tel côté démonstratif et ensuite tu fais tu passes à  
1138 l'action c'est tu vois tu fais c'est pour ça que sur le le sur le comment dirais-je sur la voilà qu'on a  
1139 désossé aujourd'hui j'ai fait voir j'ai fait voir le geste et je l'ai décomposé en 3 en 2 fois

1140 E : d'accord donc pour toi ce qui prime là pour le coup l'explication c'est le geste plus que la parole ↑

1141 F2 : ouais le geste oui parce que du coup déchiffrer une déchiffrer une fiche technique on l'a fait au  
1142 début on a fait au début puis après tu tournes les 130 gestes techniques en fait tu t'en sers tout le  
1143 temps mais là par exemple ils ont fait les œufs pochés 2 fois et Ben tu vois là tu **y en a une en faisant**  
1144 **le tour de table elle avait pas intégré qu'il fallait mettre de du vinaigre** **alors pourquoi ça veut dire**  
1145 **qu'ils relisent pas les notes qu'ils ont pris derrière ils relisent pas** il les les images qu'on a données

1146 parce que ça quand on fait un œuf poché on a décomposé on a donné le document avec le le visu  
1147 photo

1148 E : et en termes de pédagogie dans ce cas-là tu vas tu vas plutôt les laisser avancer quitte à ce qu'ils  
1149 se confrontent à l'erreur entre guillemets plutôt que tout de suite recadrer sur des gestes techniques ↑

1150 F2 : ça dépend où t'en es dans le programme et c'est c'est c'est ça c'est exactement ça ça dépend où  
1151 t'en es dans le programme si c'est la première fois je vais rattraper le geste je vais expliquer comment  
1152 rattraper la 2e fois je vais le dire à l'oral est-ce que tu es sûr la 3e fois qu'on le refait ce qu'on fait on  
1153 le fait tous laisser les séquences au moins 3 fois la 3e fois je dis plus rien je les laisse amener le  
1154 résultat et là du coup le résultat forcément il marche pas là si tu fais pas une fois 2\*3 fois première  
1155 fois je rattrape 2e fois je questionne pour qu'il puisse rattraper les amener à prendre conscience et 3e  
1156 fois je fais rater le plat et du coup si tu rates le plat j'ai fait la dernière fois c'était les pâtes levées les  
1157 pâtes à pizzas là une personne n'a fait ces pizzas elle a pas surveillé le four elle met en cuisson elle  
1158 surveille pas moi non plus donc du coup là moi j'ai une pizza

1159 E : et est-ce que tu as le sentiment que là alors là on est on est loin dans le temps de formation mais  
1160 que si on se re on va un petit peu en arrière est-ce que t'as le sentiment que ils comprennent pas au  
1161 moment où tu vas leur dire parce que il y a un vrai souci de compréhension du français ou c'est parce  
1162 que il y a aussi à un moment donné où ils connaissent pas des choses qu'ils devraient connaître

1163 F2 : alors certains ont des problèmes de vraiment des gros problèmes de compréhension là en tout  
1164 cas sur cette promo là gros gros problème de compréhension et ne focalisent pas l'image ils  
1165 imprègnent pas l'image en fait c'est à dire que on l'a déjà vu et parfois juste le fait de voir et de le  
1166 reproduire ils arrivent à acquérir ce geste là mais ça eux ce groupe là eux ils ne l'ont pas du coup  
1167 c'est vrai que c'est compliqué dans dans la démarche après euh ils ils arrivent pas à mettre en  
1168 corrélation ce qui est donné à l'oral et ce qu'ils ont déjà appris je reprends pour exemple paysanne  
1169 taillez moi les pommes en paysanne taillage une pomme de terre une paysanne donc c'est les choses  
1170 qu'on a appris tout depuis le début hein premier jour et là tu vois ils retranscrivent pas par rapport à  
1171 la consigne demandée paysannes ils l'ont ils l'ont intégré bah là du coup ils m'ont fait un taillage  
1172 comme ce qui avait été demandé de 3 jours avant j'avais fait les patates sautées y a la semaine  
1173 dernière je sais plus la semaine dernière j'ai fait les petites pommes sautées la fois-ci j'avais demandé  
1174 de la Macédoine de pommes de terre sauf que pas de chance c'était la le même produit le même type  
1175 de recette n'est pas le même taillage

1176 E : tu veux dire qu'ils sont-ils sont pas capables de dissocier en fait ils associent à un moment donné  
1177 un produit une technique une recette et que du coup les fameux 130 techniques dont tu parles ils se  
1178 met

1179 F2 : ouais ils arrivent pas à les articuler alors pas comprendre Alors voilà tu es pas compris le geste  
1180 que tu vas faire derrière c'est entre guillemets bon bah ça ça peut arriver mais ne pas comprendre des  
1181 choses que tu as dû apprendre surtout sur un taillage parce que là du coup j'ai bien précisé taillage  
1182 donc alors soit ils comprennent pas le mot taillage qui est possible si il serait étonnant mais voilà et  
1183 il y a mes 5 taillages différents bah du coup il y a un des 5 qu'ils ont pas enfin ils ont pas eu la XXX  
1184 ils ont bien compris à peu près ensemble par contre le CE fameux taillage là une partie l'avait pas  
1185 donc là c'est un manque de travail un manque de rigueur c'est à dire que t'as pas le sens de  
1186 l'observation parce que les autres si tu regardes un petit peu les autres y a même quelques-uns qui  
1187 l'ont bien fait on se sent d'ailleurs mais c'est vrai que t'as pas regardé donc tu restes dans ton coin  
1188 focalisé sur le geste que tu vas faire et tu tu prends pas l'initiative est-ce que même quand je demande  
1189 un truc à l'avance parce que là c'est ce que j'avais fait hier je leur ai demandé j'ai noté au tableau ce  
1190 que j'attendais d'eux le matin sur les 7 que nous avons il y en a 4 qui ont pas fait le travail que  
1191 j'avais demandé Or que c'était demandé la veille au soir sur c'est enfin pas de surprise hein garniture

1192 aromatique une garniture aromatique c'est un taillage particulier t'as 4 légumes à mettre dedans  
1193 terminé ils ont pas fait ouais ils l'ont pas fait et ils n'ont pas réalisé pour ceux qui pensaient l'avoir  
1194 fait ils m'ont fait un bouquet garni à la place d'une garniture aromatique

1195 E : oui mais c'est j'ai vu

1196 F2 : bah c'est bien mais c'est pas ce que j'ai demandé et c'est tu c'est pas la même utilisation

1197 E : est-ce que tu penses que parfois ils comprennent bien les modalités de travail c'est-à-dire que  
1198 justement comme parfois ils doivent attendre c'est toi qui dois leur dire ce qu'ils font qu'ils doivent  
1199 faire qu'à l'inverse parfois ils peuvent être en autonomie comme ce que tu viens d'expliquer est-ce  
1200 que tu penses que parfois tout ça c'est c'est clair ou ou justement ils sont un peu perdus par rapport  
1201 à des modalités qui pourraient changer

1202 F2 : là alors pour ce groupe là ils sont-ils sont tellement éloignés du mode travail que effectivement  
1203 c'est c'est leur soumettre de la rigueur et de la routine j'y arrive pas j'arrive pas à instaurer la routine  
1204 ça milieu de leur conception il intègre pas donc faut le dire c'est pas faute de le dire puis bon au bout  
1205 d'un moment si toi tu veux pas le faire Ben écoute fais comme t'as envie ça ne te servira pas bon bah  
1206 tant pis si tu trouves que c'est la meilleure méthode j'ai pas me battre contre toi au bout d'un moment  
1207 tu j'ai fait ça jusqu'à la moitié donc dans 15 jours au bout de 15 jours si tu veux pas le faire c'est  
1208 adulte tu veux pas

1209 E : OK t'as plus l'impression que c'est un manque de volonté que un manque de de méthodologie  
1210 peut-être parce qu'aussi on est dans face à un groupe pour beaucoup qui sont peu ou pas scolarisés  
1211 tu vois qui ont un

1212 F2 : ouais ouais oui c'est ça pour moi oui c'est clairement ça après la méthodologie malheureusement  
1213 la prise de notes ils l'ont pas ou peu encore une fois je leur demande de faire l'écrit sur leur petit  
1214 carnet t'as vu il y a 3 qui l'avait pas hein il c'est la génération smartphone c'est bien mais quand tu  
1215 dois chercher un truc bah le smartphone c'est pas suffisant tu t'y perds entre tes photos perso tes  
1216 machins enfin c'est pas organisé tout à l'heure c'était très intéressant je trouve de XXX enfin très  
1217 illustratif quand elle a cherché sa paysanne et qu'elle est tombée sur autre chose c'est ça pas mal la  
1218 paysanne et paysanne et ça donc du coup

1219 E : c'est peut être quelque chose qu'on pourrait encore plus travailler même si on le fait déjà la prise  
1220 de note en français

1221 F2 : l'expression c'est j'apprends une info et je retranscris l'info dans mon carnet un mot clé brunoise  
1222 c'est quoi tu vas chercher brunoise hop à quoi ça correspond en fait de dire hein on on l'a fait il y a  
1223 de l'image il y a des machins mais voilà si le carnet certains l'ont d'autres pas et Ben de nos amis là  
1224 aujourd'hui tu dis prends les notes donc effectivement il y a il y a bien sa prise de note je l'ai vu hein  
1225 pour le coup mais sa prise de note ne correspond pas au taillage demandé

1226 E : je suis d'accord bon bah ouais mais du coup euh je je pense que là-dessus faut de toute façon  
1227 vraiment qu'on mais la prise de là c'était c'était commun à tous les groupes hein dans l'ensemble  
1228 hein beaucoup de difficultés à prendre les notes retranscrire et cetera oui parce que ça si tu veux alors  
1229 y a 2 choses je pense y a là enfin ce groupe effectivement là c'est et on peut avoir des des profils de  
1230 ce type-là dans d'autres groupes ont effectivement un faible niveau de scolarisation et du coup l'objet  
1231 même de répertoire savent pas ce que c'est que je le vois il y en a eu des coûts et ça clairement je  
1232 pense qu'on peut l'améliorer en l'intégrant assez ce qu'on se disait tout à l'heure tu vois ce que je  
1233 proposais peut être l'intégrer en semaine 2 du cours de français et et où on en fait vraiment quelque  
1234 chose de dédié c'est-à-dire que ça devient un outil central avant la cuisine tu vois ça je pense que  
1235 c'est bien parce que en réalité tu t'apercevras d'une chose et c'est pas faute une fois encore de leur  
1236 avoir donné des méthodes comme toi c'est que ce qui ne se fait pas en classe ils ne le font pas c'est  
1237 ça c'est à dire et c'est pour ça qu'à un moment donné je disais enfin c'est avec Fabien j'avais dit

1238 mais est ce que le temps quand ils finissent tu vois plutôt à 16h30 moi je leur avais dit pourquoi vous  
1239 restez pas vous prenez ce temps-là pour relire vos fiches je leur ai dû voir dont j'ai parlé pour pour  
1240 faire un petit peu le parallèle avec le mur des post-it y a 3 couleurs le matériel bleu les verbes  
1241 techniques en rose et les ingrédients généralement en jaune ou en vert je dis vous prenez 3 stabilos  
1242 vous faites la même chose sur vos fiches et après vous renotez dans votre répertoire et en fait tu t'a  
1243 perçois bien que ce temps à partir de mon c'est un temps de travail qui hors formation enfin hors  
1244 temps

1245 F2 : ici ils ne font pas et 3 des moments pour transcrire sur le carnet euh où je dis craindre brûler  
1246 machin et cetera invalide différents types je note un tableau Notez la recette donc si recette combien  
1247 de faire hein c'est c'est une découverte en général la recette Notez moi la recette que vous avez fait  
1248 1/4 de litre un machin et cetera Notez le dans votre carnet dans une semaine je prendrai une de ces  
1249 machins de ces recettes que nous avons fait que je vous ai demandé de retranscrire vous savez le faire  
1250 vous restez à mon cours vous savez pas le faire vous sortez de mon c'est non négociable donc là ils  
1251 ont pris des notes sauf que les notes qu'ils ont prises parce que du coup j'ai j'ai j'en ai pris une au  
1252 hasard sur ce que j'avais fait je crois bien que ça écrit le pire euh sauf que du coup pour moi c'est  
1253 acquis parce qu'effectivement ils l'ont bien fait à un moment donné et là je le remets 2 semaines  
1254 après il en a il en dans le carnet alors certains n'ont pas leur carnet ceci et cela mais là tu redemandes  
1255 la même chose pour l'examen blanc au tiers de la sortie on sort pas le carnet on sort pas le comment  
1256 je vais faire c'était étonnant quoi alors que tu l'as répété plusieurs fois le cas de la sortie puis si je  
1257 leur demande pas ils sortent pas hein ça c'est surtout vrai pas l'utiliser faudrait faudrait pas l'user je  
1258 pense

1259 E : est-ce que toi par exemple quand tu fais des enfin ton ton mode évaluatif tu c'est plutôt quand  
1260 même formatif c'est pas enfin y a rien de sommatif à par l'examen au final et et est-ce que tu vois là  
1261 tu viens de viens de d'en donner un d'une certaine façon avec une sanction pas une note mais une  
1262 sanction est-ce que tu crois que c'est quelque chose même si on est pas donc forcément dans cette  
1263 pédagogie-là qui qui permettrait Ben de les faire avancer un peu plus quoi c'est à dire bâton carotte  
1264 ou ou ça marche pas

1265 F2 : bah l'inconvénient c'est que enfin l'inconvénient où l'avantage je ne sais pas comment tu te  
1266 positionnes mais le aujourd'hui dans le CQP t'as juste une sanction finale sans son final examen t'a  
1267 réussi oui non point et on nous demande que ça hein si je fais une sanction en disant je te sors euh  
1268 du coup tu n'assistes pas au cours que j'ai prévu de faire donc du coup tu vas t'amputer d'une partie  
1269 de de comment dirais-je une partie du plat que t'aurais dû faire ce jour-là donc du coup tu vas perdre  
1270 des éléments ça je pense que c'est pas rendre de service ça tu l'as déjà fait pourtant alors je le fais  
1271 mais c'est des recettes on a déjà vu qui sont supposés avoir et généralement quand je te sors je te sors  
1272 qu'une fois ça marque ça marque les esprits bah eux non c'est arrivé avec ce groupe-là de refuser  
1273 quelqu'un qui était oui oui soit ils ont négocié parce qu'ils avaient pas la tenue ou et cetera enfin oui  
1274 Ah oui c'est oui c'est open bar c'est le chef j'ai j'ai pas pu réviser j'avais pas de j'avais pas mon  
1275 carnet j'ai perdu mon carnet bah je le recopie tu fais quelque chose c'est pas moi qui le recopier pour  
1276 toi hein sur les savoir-être tu trouves qu'il y a aussi balance beaucoup de nonchalance le minimum  
1277 syndical s'arrêter de parler quand tu parles Regardez déjà quand tu parles quand tu t'adresses à la  
1278 personne Regardez alors ça c'est pas toujours le cas c'est du genre tu donnes une explication tu l'as  
1279 vu hein surtout en fin de en fin de parcours ils savent pas faire les segments enfin ils savent plus faire  
1280 les segments de la grume je le refais devant moi je le refais à un moment voulu venez me voir une  
1281 fois 2\*3 fois je commence mon explication et je te réponds pas si tu me poses une question voilà  
1282 c'est l'image du truc donc voilà donc là c'est pour le coup c'est un vrai savoir-être global et en termes  
1283 de rigueur ce que tu disais savoir-être Bonjour ça va J'ai mes lunettes de loin oui non mais si je vois  
1284 rien avec c'est une catastrophe René la taupe je suis comme ça je suis comme ça j'ai comme ça là

1285 j'ai pas pour tenir j'ai pas reconnu je vois vraiment rien et qu'est-ce que je voulais dire rigueur enfin  
1286 toujours toujours la rigueur c'est maître mot hein c'est pas rigoureux dans ce que tu fais mais  
1287 justement tu tu trouves bah du coup avec Fabien on se complète lui c'est le côté sympa moi je suis  
1288 le côté très rigoureux enfin je laisse rien passer euh enfin ça c'est ma réputation pour le coup hein ça  
1289 c'est c'est quasiment notoriété publique je ne te passerai rien là par exemple pour faire un exemple  
1290 juste d'hier une personne est arrivée avec le son vernis à ongles de couleur rose fluo c'était hors de  
1291 question qui remettent les pieds dans la cuisine ce matin je l'ai prise en fin de journée je lui dis si tu  
1292 me refais ça demain si tu ne l'as pas enlevé tu sors c'est non négociable donc la réduire enfin je suis  
1293 pour le coup assez intransigeant assez intransigeant sur les trucs qui ne passent pas là par exemple il  
1294 y en a une qui a décidé de mettre du henné sur sa main c'est peut être très joli mais c'est pas de bol  
1295 si elle tombe sur un chef ou sur des clients qui sont un petit peu tatillons bah va se retrouver à la  
1296 planche c'est pas lui rendre service je lui ai dit je lui ai conseillé parce que pour le coup j'ai pas le  
1297 droit je je peux pas m'appuyer sur un texte de loi parce que là pour le coup ça serait de la  
1298 discrimination j'ai pas de texte de loi qui dit tu n'as pas le droit de XXX ça j'ai pas le droit en  
1299 revanche je lui ai dit que je te conseille de pas le faire tu tu fais comme tu veux mais il y a une chance  
1300 sur 2 pour que ça passe pas fais comme tu veux après je suggère par contre si c'est dans un texte de  
1301 loi dans un cadre précis non c'est c'est non négociable pas de tenue pas de tenue pas de basket pas  
1302 de machin enfin tu sors là ils ont essayé y a une qui avait oublié ses baskets XXX c'était ::: à la  
1303 rigueur Jean enfin non c'est pas c'est pas ça non c'est c'est c'est pas c'est juste pas possible dès que  
1304 ça devient soit sécuritaire soit réglementaire c'est non négociable c'est non voilà voilà après un  
1305 taillage très honnêtement qui soit taillé en brunoise en Mirepoix tant que c'est cuit au four ::: un peu  
1306 c'est pas très grave par contre je vais être très exigeant et te faire recommencer là elle avait fait tout  
1307 son sillage et je vais faire couper en 4 ces morceaux alors du coup c'est c'est fastidieux à faire c'est  
1308 pénible je je sais que ça va pas y faire plaisir mais je m'en fous c'était pas le taillage attendu tu vas  
1309 recommencer alors ça vous ça mon confrère il va être un peu plus sympa alors c'est bien aussi parce  
1310 que du coup ça permet d'avoir 2 balances 2 balances le sympa le un peu moins sympa mais ça le  
1311 permet aussi de s'adapter aux 2 chefs et à la configuration d'un d'un chef que tu pourrais avoir un  
1312 établissement que tu peux rencontrer encore je suis pas caractériel je suis dur mais pas caractériel sur  
1313 ça tu peux avoir aussi ce cas de figure mais c'est les préparer à avoir un chef qui va leur rentrer  
1314 dedans parce que ça malheureusement ça arrive quand même ou quelqu'un qui va être très exigeant  
1315 oui ça c'est possible et c'est juste leur travail parce que du coup il ils peuvent passer un stage  
1316 formidable comme ils peuvent passer un stage qui va être la tannée

1317 E : tu penses qu'ils ont quelle image du coup de de toi ↑ T'as sentiment qu'ils te perçoivent  
1318 comment ↑

1319 F2 : par rapport à une rigueur euh je plaisante pas ça c'est sûr + dur et sévère je pense que ça j'ai dû  
1320 faire à peu près les qualificatifs alors là pour le coup c'est plus toi qui me fait le retour mais voilà ça  
1321 je pense que c'est ma mon étiquette c'est ça et c'est marrant parce que Fabien le dit aussi il leur pose  
1322 la question on est avec qui demain chef avec Fabrice a c'est pas vous donc déjà ça me donne une  
1323 idée du truc qui est là pour le coup enfin je pense que si tu en parles enfin déjà tu prépares le terrain  
1324 attention c'est que XXX faut être à l'heure en et cetera donc ça vous avez déjà préparé enfin toi  
1325 quand c'était Karine aussi enfin vous le faisiez toutes les 2 je leur donne un cadre qui est pas  
1326 forcément le plus agréable mais ce cadre-là ça va leur servir pour après si tu arrives à te plier avec  
1327 l'exigence ça va permettre de ramper plus facilement être exigeant c'est c'est pas une tare c'est une  
1328 qualité nécessaire pour pouvoir grimper plus vite et à ceux qui adorent et ceux qui ont du mal à se  
1329 plier à l'autorité et se plier à l'autorité et enfin on a on a un dialecte militaire c'est pas par hasard  
1330 hein c'est pas c'est enfin tu fais pas ce que tu veux si tu fais ce que tu veux + tu progresseras pas ou  
1331 tu progresseras mais beaucoup plus lentement on va te mettre des bâtons dans les roues c'est pas le

1332 but oui mais ça c'est ça c'est clair que il y a il y a et encore on je je me suis beaucoup adapté par  
1333 rapport au jeu mais c'est vrai que dans le style d'enseignement on n'a pas la même façon de faire  
1334 mais mais on on le but c'est de les préparer c'est pas de les mettre moi tout de suite forcément tu vois  
1335 dans une condition stressante parce que c'était 3 semaines et puis je vais faire naturellement ouais  
1336 mais faut les préparer quand même un petit peu enfin vous le faites mais ouais bah ils le savent et  
1337 puis ils voient aussi la façon c'est pas de se tenir à distance je pense que ça c'est vrai que ça joue  
1338 aussi après non mais c'est une vraie question hein parce que bah y en a qui te craignent mais ça veut  
1339 pas dire qu'ils apprécient pas le cadre tu vois et on a au contraire pour qui ça peut être un moteur et  
1340 qu'ils ont et pour lequel ils ont besoin de ça tu vois on l'a vu par exemple un exemple de lazy oui  
1341 c'est lui qui me l'a dit ils le disent pas mais les bénévoles c'est les bénévoles qui le qui le ramènent  
1342 de temps en temps quand j'en vois ils te disent bah ils ont apprécié ça ça et ça le cas de la rigueur le  
1343 machin qui leur permette de grimper maintenant les chefs de parti donc enfin voilà ça ça peut être  
1344 compliqué à vivre parce que quand tu m'as sur le dos c'est compliqué mais je t'ai jamais sur le dos  
1345 je pense des gens comme Youssif par exemple tu m'as jamais sur le dos pour histoire de casser c'est  
1346 vraiment pour pousser et progresser c'est voilà du jeu c'est qu'ils y arrivent

1347 E : est-ce que de la même façon tu vois qu'on nous on fait des retours de la cuisine vers le la classe  
1348 de français est-ce que on l'avait fait d'ailleurs cette fois-ci avec Fabien on s'est fait un point tous les  
1349 3 avec Adeline est-ce que avant de commencer la cuisine ou même parfois tu vois faire des feedbacks  
1350 dans l'autre sens tu penses que ça serait utile pour peut-être alerter ou pointer sur des difficultés là je  
1351 parle pas de social ou autre hein ou de mais mais mais bien de français je dis n'importe quoi la  
1352 personne elle sait à peine lire écrire ou à la elle a beaucoup de mal à déchiffrer du coup voilà

1353 F2 : alors oui ça peut être bien mais moi dans mon mode de fonctionnement non c'était pas la carte  
1354 hein Ah non mais moi je m'adapte pas à la carte hein parce que dans les dans l'établissement alors  
1355 lui il sait pas lire donc faut pas j'efface ça l'autre il sait pas écrire je peux pas non c'est un projet on  
1356 a on a non mais ça peut être ça oui oui oui moi tu es un employé voilà je dois t'employer à faire une  
1357 tâche si toi t'as une difficulté bah c'est à toi de compenser indice lexique il sait pas lire il sait pas  
1358 organiser les lettres il va se débrouiller à trouver un moyen pour y arriver Eh Ben tu connais ta  
1359 difficulté débrouille-toi à trouver moyen pour arriver à combler ta difficulté bah là pour le coup c'est  
1360 pas moi qui vais le qui vais le qui vais l'aider enfin je suis pas je suis pas sa mère et en cuisine je vais  
1361 pas m'amuser à repasser derrière faut pas oublier qu'ils sont commis ils sont encadrés par un chef si  
1362 ils n'arrivent pas à exécuter et à refaire une tâche que tu as vue en chez nous que le chef va te  
1363 remonter enfin si t'as oublié au bout de 2 min au bout d'un moment XXX tu trouves la solution +  
1364 donc malheureusement ça dans ce sens-là je non voilà bah pour être très clair non je vais pas faire  
1365 du l'individuel

1366 E : donc ça t'apportera rien je dis n'importe quoi tu vois d'assister à 02h00 de cours de français pour  
1367 voir comment on communique

1368 F2 : non parce que parce que ça le chef qui va les avoir après il va pas s'amuser à faire ça voilà il va  
1369 réexpliquer de faire voir et cetera mais il va pas s'amuser à à vouloir essayer de comprendre et enfin  
1370 là je suis plus assistante sociale moi tu dois être tu dois être dans la le le comment dirais-je l'exécution  
1371 technique réfléchis pas fait et donc du coup ça va être un automatisme réfléchis pas mettez le doigt  
1372 comme ça je demande pas est-ce que tu prends le petit doigt tu le mets machin je le fais ou non c'est  
1373 tu le fais tu te coupes tes doigts

1374 E : non j'entends bien mais après

1375 F2 : avant de réfléchir même t'as le t'as l'histoire de la compréhension quoi c'est ça et la  
1376 compréhension et regarder regardée puis faire c'est une histoire de compréhension là c'est une  
1377 histoire de mémorisation et si tu mémorises pas un geste ou si tu notes pas ce que toi t'as compris  
1378 alors ça c'est le boulot que tu vas faire après sur ton carnet mais ça tu mets dans tes mots dans ta

1379 langue euh une image t'as pas enfin moi tu montres un film ou une image tiens tu prends un tik tok  
1380 que ce soit tourné en Chine en Inde au Pakistan en France l'image fut la voix tu vois comment il a  
1381 fait alors faut pas que ce soit trop technique non plus hein c'est des on est sur des débutants j'ai pas  
1382 demandé à tourner un champignon en faire un geste ultra technique mais là t'as des images  
1383 séquencées t'as pas besoin de connaître la langue pour pour transcrire ce que tu as vu du coup en 21  
1384 poivron bon bah je vais couper en 21 poivron que ce soit un pakistanais qu'il te le donne ou que ce  
1385 soit un français je m'en fous même si tu comprends pas

1386 E : OK et et sur l'expression toi tu tu viens de le dire c'est des exécutants donc la compréhension  
1387 donc par le geste par aussi donc le le le visu je te fais voir et et en expression est ce que tu sens des  
1388 freins est-ce que finalement s'ils arrivent à se faire comprendre ça te suffit

1389 F2 : oui + voilà moi + c'est bon chef + ça va + euh enfin voilà j'arriverai à comprendre même s'ils  
1390 parlent pas très bien français parce que :: il y en a quand même beaucoup qui parlent pas très bien  
1391 français + enfin je parle pas des gens que nous avons mais :: quelqu'un qui a l'envie et tu lui fais voir  
1392 une fois + il retranscrit + j'ai pas besoin de plus hein franchement + à leurs niveaux ils sont pas  
1393 encore des encadrants + **alors après s'ils comprennent le français + faire des phrases simples en gros**  
1394 **+ c'est + oui chef + merci chef + est-ce que je peux prendre ça + ça me suffit hein c'est le minimum**  
1395 **syndical en cuisine** euh + si tu arrives à comprendre quand même 23 mots techniques hein si c'est  
1396 les machins tout ça c'est la base + donc en gros t'as 10 mots à connaître vraiment pour le taillage  
1397 après si je te dis va me chercher une poêle c'est sûr que s'il sait pas ce que c'est ou si tu montres  
1398 25 ustensiles avant de me montrer le bon ça va être compliqué + mais ça c'est notre :: c'est une autre  
1399 comment dirais-je :: c'est notre :: c'est un petit carnet avec les les photos que tu as donné et que j'ai  
1400 fait et cetera + voilà va me chercher un rondeau + mais j'en ai une bah :: non + une marmite on sait  
1401 pas ce que c'est pas :: si je sais ce que c'est + mais c'est tout sauf XXX de marmite ça t'appelle ça  
1402 un steam ce que tu veux mais une marmite c'est parce que toi tu l'appelles + c'est pas :: ça voilà donc  
1403 voilà c'est comme si je te disais va me chercher le persil tu me rends XXX bah c'est bien mais au  
1404 bout d'un moment ça veut enfin je :: l'encadrant une fois 2 fois 3 fois après je vais lui demander rien  
1405 et si un exécutant je suis capable de rien lui demander bah il va pas rester longtemps dans ta société  
1406 au bout d'un moment voilà + donc connaître le minimum syndical être capable de s'exprimer un petit  
1407 peu pas faire :: faut pas un discours hein :: c'est parce qu'on demande hein loin de là mais à voir ce  
1408 minimum de dialogue entre bah tu vois les 2 filles qu'on a eues aujourd'hui y en a 2 qui parlent un  
1409 peu euh Mahin c'est un peu plus compliqué mais t'arrives à comprendre + faut déchiffrer mais ::  
1410 voilà après au bout d'un moment donc + va te faire voir le machin tu vas tu vas comprendre ce qu'elle  
1411 dit ça je vais me dépatouiller et quelqu'un qui parle pas du tout tu vois très bien de qui je parle + bah  
1412 malheureusement je m'intéressais plus à ceux qui vont parler + c'est :: je pose une question et j'ai à  
1413 peine la réponse bah si j'ai à peine :: s'il arrive pas à dialoguer au bout d'un moment c'est c'est c'est  
1414 vraiment compliqué + donc vraiment que j'arrive à avoir un peu d'interaction en présentation + enfin  
1415 elle commence à peine à dire Bonjour elle va se faire déboîter en cuisine puis pas Bonjour tu dis pas  
1416 au revoir à ton chef ++ tu l'as vu dire au revoir ↑

1417 E : Ah ouais

1418 F2 : donc je sais pas bon bah c'est à l'image on vient en furtif t'es là ou pas là ça se voit pas assez  
1419 terrible hein mais là ou pas là ça se voit pas un employé si tu vois pas quand il est là oui alors c'est  
1420 étonnant parce que c'est elle en plus qui est sortie quand ils ont fait leurs recettes dans sa zone de  
1421 confort était dans sa zone de confort sa recette et elle a pris un temps fou pour la faire le résultat est  
1422 très bon pas de problème

1423 E : est-ce qu'avec un public comme celui-ci tu tu penses ou tu trouves que peut-être d'autres cours  
1424 plus centrés je sais pas sûr tu parlais tout à l'heure de la prise de parole en public tu vois de de savoir



1425 être et cetera est-ce que tu penses que ça serait utile est-ce que notamment tu sais quand ils ont leurs  
1426 cours avec Kiran est-ce que tu sens que ça a de l'impact derrière ou tu peux la posture le savoir-être  
1427 F2 : moi je vois pas le changement ils en ont eu tous eu mais je vois pas de changement  
1428 E : tu veux dire en général  
1429 F2 : ouais l'impact après sur le court il est pas évident si c'est gestion des conflits alors je sais pas si  
1430 c'est lui qui le fait ou pas la gestion des conflits ça c'était intéressant pour les groupes conflictuels  
1431 ça il y avait un petit c'était du savoir vivre ensemble ça allait un petit peu mieux puis nous aussi on  
1432 fait des choses derrière quoi quand on se rend compte du truc les faire tourner comme ça change un  
1433 petit peu et cetera voilà mais bon sinon non y a pas de beaucoup de de de choses qui qui changent si  
1434 E : et pour terminer parce que je quand même te laisser y aller dernière chose même si on déjà parlé  
1435 et je suis quand même pas mal adaptée par rapport au programme qu'on avait au début donc j'ai bien  
1436 entendu ce que tu me dis à la source qui était transition et cetera par rapport à ce qu'on nous on voit  
1437 si je prends par exemple la mise en place pour toi ça va être moins être grave qu'ils connaissent pas  
1438 tous les noms des fruits et légumes mais qui connaissent par contre un taillage et cetera fruits et  
1439 légumes alors s'ils en connaissent un peu la viande tu vois c'est pareil les types de viande de les  
1440 morceaux de viande le morceau  
1441 F2 : non ça je m'en fiche je vais leur dire à chaque fois le les types de de préparation + oui ça c'est  
1442 intéressant du genre une volaille donc là ça + met des volailles voilà le bœuf OK un agneau OK bon  
1443 ça normalement dans leur pays respectif ils ont tous à peu près les mêmes bêtes + mais qu'ils sachent  
1444 une entrecôte un faux-filet un carré je m'en fiche + c'est pas très grave + ça même s'ils savent pas  
1445 où c'est je m'en fiche aussi + par contre marquer en cuisson ça ça m'intéresse + donc ça ça oui voilà  
1446 ça c'est des mots effectivement qui sont importants + une carotte un oignon enfin vraiment le basique  
1447 de basique + ce que tu trouves bah les 20 80 quoi l'aubergine si tu sais ce que c'est c'est formidable  
1448 mais sinon je dis Ah bah tu me prends ça je vais te faire voir à quoi ça ressemble et après faudra  
1449 associer le mot qui va avec + mais bon voilà c'est pas une pomme une pomme si t'arrives à trouver  
1450 ce que c'est c'est formidable mais après les XXX peu plus compliqué je vais te faire voir une fois  
1451 une fois 2 fois 3 fois mais bon c'est pas c'est pas très grave + et puis après ça va revenir + c'est du  
1452 récurrent donc vraiment les plus les les enf ::: les mots d'action ça c'est lié aux techniques  
1453 E : ouais ouais la mise en place  
1454 F2 : par contre c'est quelque chose d'important parce que ça montre aussi ta motivation derrière tu  
1455 vois dans la motivation ils :: certains arrivent 30 min avant quand même et ils vont + la mise en place  
1456 du poste ils vont juste alors :: attends je cours plus hein + c'est terminé + et moi quand j'arrive  
1457 installer pas installer je donne le + je commence mon cours et tu te dépêches + voilà parce que du  
1458 coup tu dois tu te dois d'avoir une rigueur + si bah si tu veux pas te mettre à bosser + ça montre aussi  
1459 ta motivation + donc il y en a certains qui mettent en place le poste que 2 min avant de commencer  
1460 donc forcément parfois t'es un peu à la bourre et tout ce qui est hygiène tout ça parce que ça vous le  
1461 voyez aussi alors on le voit mal enfin malheureusement + ici je vais pas focaliser là-dessus ça ils ont  
1462 le temps de l'apprendre au fur à mesure parce que encore une fois ça va pas être des encadrants moi  
1463 je :: j'essaie de les amener à avoir un poste de travail ou un environnement de travail propre + c'est  
1464 déjà un bon début parce qu'au démarrage c'est XXX je te prends un truc mais je pose ma préparation  
1465 par terre pour le ranger + après ça tu le vois sans aucun problème + donc voilà donc ce :: j'ai alors +  
1466 j'ai ça + j'ai essayé d'éviter parce que ça ils vont se faire enfin ça ça ils vont tout de suite être marqués  
1467 fer rouge dessus + donc ça c'est pas le but voilà + en revanche oui tu ranges pas tout de suite bon  
1468 je :: un peu moins exigeant parce que ce que je veux c'est leur apprendre le geste + si c'est juste leur  
1469 faire apprendre de nettoyer ranger il y a pas beaucoup d'intérêt et naturellement généralement les  
1470 groupes quand ils ont bien intégré bah cette démarche cette XXX je mets en place machin et cetera

1471 + Ah attention les les produits sont restés dehors faut les ranger hop et comme les petits les petites  
1472 mains ça va ça j'aimerais ça se passe mieux que au début + même avec certains groupes où il y avait  
1473 des tensions sur la plonge ça dépend ouais voilà + mais ça c'est la gestion des conflits après surtout  
1474 la alors c'est les basses tâches qui sont qui sont pas rigolotes donc là de bah de voilà on a eu 2 clash  
1475 sur les groupes après c'est pas les clash d'avant non plus hein ce qu'on a :: si + si ça monte un peu  
1476 dans les tours j'interviens ou Fabien et vaut mieux que j'intervienne pas dedans mais voilà donc +  
1477 maintenant on essaie de faire tourner parce que dans certaines cultures c'est les femmes font les bases  
1478 tâches et puis toi tu vas faire le travail et les travaux un petit peu plus rigolo entre guillemets

1479 E : Tu parles de culture + est ce que justement :: Je trouve que ça serait utile peut-être je sais pas  
1480 d'avoir un échange sur l'interculturel en fonction des nationalités avant de démarrer tu vois + des  
1481 choses qui pourraient être être utile + je vais te parler de regarder dans les yeux ce qu'ils font pas  
1482 dans certaines cultures même sin on on l'aborde aussi ou ou je pense tu vois dans les dans tout ce qui  
1483 est sous-continent indien peut-être tu as dû remarquer Kamil pour dire oui elle fait ça + tu vois ça  
1484 c'est non

1485 F2 : j'ai pas ça j'ai pas fait attention j'ai pas fait attention

1486 E : tu penses que ça va + ça ça serait intéressant ou pas d'avoir une meilleure connaissance tu vois  
1487 ce niveau-là ↑

1488 F2 : j'en :: pourquoi pas mais je :: ou plus la découverte de notre culture à nous + de l'acculturation  
1489 en fait cette :: cette acculturation est quelque chose d'important + faire le nettoyage à tour de rôle  
1490 des tâches nobles des tâches secondaires tu vois c'est c'est c'est c'est c'est c'est cet esprit qu'il faut  
1491 tourner le le respect homme femme + là c'est pas que les filles d'un côté et les hommes de l'autre +  
1492 voilà + c'est c'est plus de l'acculturation et du vivre ensemble ça + s'approprier le le le vivre  
1493 ensemble ça je pense que :: C'est alors c'est aussi hein en fonction de des personnes en face mais  
1494 parce que moi du coup après je moi **je te prends pour une fonction** je te prends pas :: je te crois pas  
1495 parce que t'es une fille un garçon je m'en fiche il y a pas une notion de t'es meilleur t'es moins bon  
1496 + voilà je m'en fous + tu je vais m'attaquer à la fonction que tu représentes **tu dois être dernier**  
1497 **exécutant tu dois exécuter une tâche et une tâche correctement voilà dans un laps de temps donné**  
1498 parce que nous il y a toujours une notion de rentabilité derrière + le client il mange à 12h00 il va pas  
1499 manger à 12h30 + **voilà**

1500 E : ça ils en ont conscience ou pas ↑

1501 **F2 : non ce groupe là ce groupe là en a absolument pas conscience + on sert c'est :: enfin ils sont**  
1502 **dans l'individualisme + je fais mon assiette pas celle des autres tu vois + c'est ::**

1503 **E : il travaille pas du tout comme une brigade ↑**

1504 **F2 : Ah non non ils sont loin d'être en brigade**

1505 **E : après ils travaillent aussi chacun sur leur poste ce que tu disais**

1506 **F2 : aujourd'hui ils travaillent chacun sur leur poste mais au moment de l'envoi je remets en**  
1507 **perspective** et là c'est chacun va faire son son assiette c'est pas il y en a un qui fait les entrées et qui  
1508 va faire ça + l'autre qui envoie la sauce et tu tournes un petit peu voilà + avec ce groupe suis loin  
1509 parce qu'avant j'arrivais juste :: enfin je sais pas :: si tu as fait attention sur les autres groupes le but  
1510 c'est **qu'en fin de parcours il soit dirigeable à la voix** ouais je dirigeais tout le monde à la voix et avec  
1511 + oui chef + et cetera + comme quoi j'ai bien intégré l'information la + oui chef + y en a qu'une qui  
1512 le dit si c'est anecdotique et pourtant tu leur as fait voir des des vidéos des machins on leur a expliqué  
1513 le sens je les ai enquinés 15 jours avec ça enfin 15 cours **après tu le dis pas je me bats pas contre**  
1514 **des Moulins hein + moi je sais que je suis chef + j'ai pas besoin qu'on me le rappelle hein + c'est**  
1515 **c'est c'est qu'il y a une fonction derrière + il y a une utilité + il y a une fonction c'est pas juste pour**

1516 me rappeler le le niveau + c'est :: oui j'ai intégré l'information là + tu parles comme comme :: ils te  
1517 répondent pas + bah tu sais pas si t'as écouté ou pas + puis après viens te redemander + je sais plus  
1518 j'ai oublié ++

1519 E : tout ce qui est appro approvisionnement tout ça c'est c'est c'est important à leur niveau faut  
1520 connaître les températures

1521 F2 : ça oui par contre c'est important bah très clairement ils vont avoir des postes de commis donc  
1522 c'est pas eux qui vont s'approvisionner quelque part et cetera donc

1523 E : en fait en lien avec l'examen je suis en train de penser parce que t'as beaucoup de questions à  
1524 l'examen sur tout ce qui est hygiène conservation

1525 F2 : Ah bah ça t'as pas le choix hein c'est le minimum syndical donc bah ça c'est les cours théoriques  
1526 que nous on donne ouais on te donne la base

1527 E : ça c'est Marion qui les donne ↑

1528 F2 : oui Marion ouais Mustapha enfin on tournait ouais on essaie de garder cuisine cuisine euh et  
1529 ensuite les à côté pour vraiment garder cette rigueur culinaire de XXX

1530 E : et quand t'es en cours tu as le sentiment que ils captent notamment sur la dessus sur ces choses  
1531 ↑

1532 F2 : je les ai jamais eus

1533 E : Ah oui

1534 F2 : je les ai pas + j'essaie vraiment moi de les avoir en cuisine pour vraiment avoir ce cadre culinaire  
1535 parce que je suis pas sûr qu'ils arrivent à faire le distinguo entre quelqu'un qui habillé en cuisinier et  
1536 quelqu'un qui est habillé en civil + tu représentes une fonction + je suis chef et tu enfin il voit bien  
1537 que je suis chef hein et tu associé à chef + chef et en cuisine + c'est moi qui viendrai quand :: je alors  
1538 je le fais exprès hein bien sûr déjà parce que je suis dans mon rôle moi dans l'encadrant + Fabien  
1539 quand il y a un truc qui me plaît pas je vais le voir + je le je le dis volontairement devant eux + ça ça  
1540 me va pas et c'est pas les autres que je vais voir + c'est Fabien que je vais voir + ça ça va pas il me  
1541 faut ça ça ça et ça et je vais lui parler exactement comme mes collègues enfin comme mes stagiaires  
1542 pour bien qu'ils fassent leur faire voir que s'ils font pas bien il y a un encadrant qui va qui va qui  
1543 va :: enfin qui aura une sanction tout de suite pour vraiment faire voir comme une brigade un chef ne  
1544 va pas s'adresser à son commis + en même directement le chef va aller voir son 2nd + le 2nd va  
1545 mettre une soufflante au chef de partie + chef de partie va mettre une soufflante au commis et si le le  
1546 le comment dirais-je le chef pour une raison x ou parce que la brigade est petite il intervient  
1547 directement auprès de son commis il va normalement aller voir après ses encadrants derrière + enfin  
1548 moi c'est comme ça que je fais + sur les grosses brigades si je voyais une XXX je l'arrête tout de  
1549 suite + je prenais le responsable d'un chef de partie soit un 2nd puis surveille mieux tes chefs parce  
1550 que y a ça et ça et ça c'est ton job + donc hop hop et tu remets tu remets tu repositionnes tout le  
1551 monde et tu le fais savoir hein + donc le commis sache que si il fait une bêtise son chef direct va  
1552 aussi se prendre une douille derrière + c'est vraiment en XXX et ça fonctionne comme ça + XXX

1553 E : pour terminer c'est important tu me parlais donc de cuisson XXX ces trucs de base hein à savoir  
1554 faire une crème anglaise mais sur le vocabulaire technique tu vois je pense abaisser fraiser tout ça  
1555 F2 : c'est des mots qui font XXX voilà ça fait partie de mes mots techniques + fleurir abaisser  
1556 abaisser une pâte oui oui d'autant plus que même si toi tu les utilises pas systématiquement en cuisine  
1557 en fait c'est ce que tu retrouves dans les fiches techniques

1558 E : c'est ça c'est ça euh c'est exactement ça c'est exactement ça

1559 F2 : tu euh tu tu peux dire d'autres mots parce que c'est effectivement y a des gens qui vont utiliser  
1560 un autre mot mais si j'utilise le mot technique Eh

1561 E : Ben du coup est-ce que travailler plus en amont tu vois sur sur des fiches ciblées alors même si  
1562 on ne voit pas on ne peut pas toutes voir + toutes les fiches que vous voyez évidemment + mais est-  
1563 ce que tu vois pour du coup démarrer un peu plus en confiance la cuisine est-ce que tu penses que ça  
1564 serait utile je je tu vois + je vais :: vous commencez par le potage après enfin tu vois suivre un petit ::  
1565 oui peut-être que vous faites dans les premiers temps tu vois le ouais ouais ::

1566 F2 : en fait la recette c'est le prétexte parce que du coup quand tu fais un potage c'est pas le potage  
1567 + je m'en fous du potage + je m'en fous du légume + en plus moi ce que je veux-je fais un potage  
1568 parce que je veux le taillage donc c'est encore une fois je reviens sur mes fondamentaux hein + moi  
1569 tu me tailles une carotte ou tu me tailles un navet je m'en fous + je fais une soupe à la carotte une  
1570 soupe au navet une soupe à ce que tu veux mais c'est prétexte c'est le prétexte + donc du coup la  
1571 recette je m'en fiche + il y a pas de :: c'est pas grave + le comment dirais-je :: technique quoi + c'est  
1572 la technique encore une fois + tu quand tu fais une quand tu fais je sais pas une crème caramel euh  
1573 bah c'est me faire un caramel blond puis m'apporter un appareil à crème prise sucrée pour ensuite  
1574 avoir une cuisson au bain Marie + donc tu vois la crème c'est le prétexte

1575 E : et ça + ils ont beaucoup de mal à faire la le distinguo entre technique recette c'est et là ::

1576 F2 : bah la recette c'est une compilation techniques et moi j'ai besoin de mes 130 gestes parce que  
1577 c'est :: j'ai 130 gestes à leur donner qui permettront d'avoir une technique qui permettra de réaliser  
1578 un plat + je peux les trouver ces 130 dans ta tête / tu fais un petit carnet d'un côté XXX là-dedans  
1579 donc voilà maintenant ::

1580 E : ouais c'est combien oui ça c'est vrai mais bah

1581 F2 : 130 techniques donc en gros bah la béchamel oui la béchamel c'est savoir faire un roux + Ben  
1582 un Roux c'est un élément de liaison + Ben en gros c'est quoi bah ça va faire un roux mais si tu sais  
1583 pas qu'un roux ça te permet à faire une béchamel et une sauce + et c'est une technique une technique  
1584 qui donne 2 recettes 3 ou 45 recettes + donc voilà + donc c'est mon geste + sait faire un roux un roux  
1585 brun un roux blond enfin un roux blond ou blanc + voilà il y a pas les mêmes intérêts entre l'un et  
1586 l'autre

1587 E : oui donc t'as quand même cette nuance même si on voit mais je suis en train de me dire que  
1588 faudrait déconstruire le programme hein qui qui qui qui était qui qui fonctionne mais tu vois je me  
1589 dis déconstruire ce programme pour retourner en fait plus sur des thématiques et ensuite aller dans  
1590 la nuance tu vois + c'est à dire ce que tu dis + tu parles de leur implication + c'est moi de mon côté  
1591 ouais de leur compréhension + je me demande si ça serait peut-être plus efficace qu'ils  
1592 mémoriseraient :: qu'ils en XXX peut-être plus parce que c'est comme ça que toi t'abordes la cuisine  
1593 + aussi finalement que si tu veux des grandes séquences qui sont :: nous c'est la mise en place comme  
1594 sur les fruits et des légumes, puis les poissons

1595 F2 : oui les poissons

1596 E : Ah oui parce que ça fait partie du truc si on je je l'abordais pas hein ouais mais tu vois je me dis  
1597 c'est c'est comme les :: c'est les noms des poissons tu vois

1598 F2 : on s'en fout nom des poissons je m'en fous hein par contre lever un filet + fileter + désarêter  
1599 une technique

1600 E : Ah oui

1601 F2 : mais c'est vraiment la technique qui :: enfin tout ce qui est mais voilà enfin voilà la technique  
1602 mon geste mon geste technique après ce qui intéressant C'est pourquoi pourquoi tu ébardes +  
1603 pourquoi tu désarêtes + vous savez enfin :: toujours la compréhension par le pourquoi pourquoi + tu  
1604 fais un roux pourquoi ↑ tu cuis à blanc pourquoi ↑ tu blanchis ↑ y a toujours un il y a toujours ::  
1605 important je fais pas ça juste pour embêter les gens + pourquoi tu sales l'eau + il doit bien se passer

1606 un truc qui permet forcément plus d'entrer + si tu comprends ça c'est sûr + vas-y + pourquoi tu  
 1607 blanchis ↑ pourquoi tu mets l'un et pas l'autre avant ↑ mais pourquoi on comprend pas toujours et  
 1608 si t'as pas compris bah forcément tu vas pas le réappliquer + derrière je les tire XXX mon risotto  
 1609 hein XX marquée ils ont pas intégré le pourquoi bah ils ont compris qu'il fallait même :: c'est marqué  
 1610 hein je le je le sais pas caché c'est devant + de sur mon tableau et pour autant ça passe + c'est marqué  
 1611 bah je le fais pas dans l'ordre + c'est j'ai mis des puces et des puces ensuite des flèches quand c'est  
 1612 après bon Ben je peux enfin je peux au bout d'un moment :: c'est moi qui le fais quoi + c'est je peux  
 1613 + le chef il ira pas à l'écriture en faisant des schémas et tout hein + là c'est vraiment un truc d'école  
 1614 t+ u mets un puis 2 puis 3 puis 4 et ils doivent être employés avec ça  
 1615 E : ils ont conscience :: comme hier vous étiez en autonomie + de ce par quoi ils doivent  
 1616 commencer ↑  
 1617 F2 : ce groupe là + non + non ce groupe là + les autres ils l'avaient + ce groupe là dans les notions  
 1618 dans les notions :: oui ils savent que la pâtisserie ++ je leur dis toujours à ça je leur dis au démarrage  
 1619 quand tu quand :: tu as des choses + qu'est-ce qui prend le plus de temps ↑ comment je le mange  
 1620 ↑ ce que je le mange chaud ↑ ce que je le mange froid ↑ là les crèmes caramel par exemple hier moi  
 1621 il y en a la moitié qui restent au four + four éteint + bon donc ça veut dire que ma crème je la mange  
 1622 chaude ça dérange personne  
 1623 E : oui mais c'est parce que ils ont enfin ça c'est //  
 1624 F2 : où je le mets loin dans la formation mais ils ont encore pas conscience de ce qu'est un dessert  
 1625 E : c'est pour ça je leur demandais tout à l'heure c'est quoi ça à l'entrée tu vois le //  
 1626 F2 : oui pas tous hein heureusement mais mais c'est vrai que les XXX froides + voilà une tarte fine  
 1627 c'est chaude + tarte tatin c'est chaud + une crème caramel c'est froid  
 1628 E : non mais c'est intéressant ce que tu dis là sur le + il y a 2 trucs là + ça me fait penser à des activités  
 1629 potentielles sur le pourquoi sur :: je je ça je trouve hyper intéressant et tu vois je me dis je vais peut-  
 1630 être même me faire un petit jeu de cartes tu vois + avec le pourquoi + ouais pourquoi je fais ça + et  
 1631 aussi faire des jeux de rôle + on en fait pas assez sur client tu vois + client euh :: client commis  
 1632 F2 : Ben là c'est ce que j'avais hier non la semaine dernière team building quand il me met son plat  
 1633 lourd sur mes petits fours + il a explosé mes petits fours + c'était XXX interne + alors c'était pas du  
 1634 tout c'était pour nous à la base hein mais là il m'a mis son truc + je lui dis tu vois ça c'est la prestation  
 1635 de mon client donc j'ai dit c'est toi qui va amener les petits fours à mon client + tu vas lui expliquer  
 1636 pourquoi ils sont pas bien + et je lui avais dit bah tu le refuses je paye pas je veux pas payer c'est pas  
 1637 ce que j'ai commandé + même pas excusez-moi + la notion d'excuse + donc je vais essayer de refaire  
 1638 c'est non + je je le vais servir quand même truc de XX XXX quoi + oui mais ça ça veut dire qu'il y  
 1639 a des basiques là qui sont pas XXX et j'essaie de faire quelque chose + non + c'est mais je pense sur  
 1640 ce groupe :: + alors moi je suis-je suis-je suis-je suis assez d'accord avec toi hein sur le principe de  
 1641 de refuser quelqu'un bah c'est compliqué parce que tu XXX le groupe tu manques le cours et puis  
 1642 c'est pour peu que ça soit quelqu'un qui a un petit niveau ils sont que 10 voire 8 donc t'en enlèves  
 1643 un voire 2 parce que t'as des absents tu fais quoi après on se retrouve à 4 enfin c'est c'est compliqué  
 1644 aussi mais en même temps euh peut-être que sur ce groupe là on a un peu cumulé je trouve tu vois à  
 1645 la fois bah des des difficultés liées au profil des gens et aussi c'est très en creux hein mais ça ils l'ont  
 1646 dit tu vois c'est étalé quoi donc t'as t'as pas la même dynamique et puis on n'a pas du tout adopté la  
 1647 même rigueur qu'avec les autres ou quoi énormément de de gens qui s'absentent tiens tu vois de de  
 1648 gens qui ont des rendez-vous ok mais je veux dire le souci c'est que pour ma part à un moment donné  
 1649 il faut que :: j'avais comment le le matin enfin moi c'est pas négociable le matin ça reste le matin  
 1650 j'ai commencé mon cours tu pars + tout ceux qui étaient là étaient là voilà + je n'ai pas qu'il soit

1651 arrivé si j'en ai une fois mais parce que c'était un nouveau plat et je sais que ça ils peuvent l'avoir :::  
1652 Rama la même donc ça elle je l'avais accepté parce que déjà on était plus de la moitié et elle était  
1653 déjà à la ramasse + donc elle en avait oublié plein plus là c'était un problème de transport ou je sais  
1654 pas quoi + bref et je l'ai prise parce que c'était un :: ça c'est au pire elle apprend un truc mais qu'elle  
1655 soit pas là ou là je m'en fichais + donc là je :: c'est la seule que j'ai prise mais j'ai dû la prendre à  
1656 partir du 20e jour + avant c'est la rigueur + tu viens tu viens pas + après l'heure tu repars et ça marque  
1657 très très bien les esprits ++ mais là c'est un rendez-vous administratif l+ es rendez-vous médicaux en  
1658 plein pendant le truc alors qu'il y a énormément de jours off + bah oui et vous par chercher ailleurs  
1659 + au bout d'un moment c'est bon quoi + c'est bon + moi déjà quand tu n'assistes pas à mon cours +  
1660 je je je les préviens hein + le cours tu n'es pas là tu demandes les feuilles à tes collègues + moi je les  
1661 donne pas parce que ça veut dire que tu :: ça t'intéresse pas ce que j'ai fait + tu sais + je les fais  
1662 culpabiliser + ça ne t'intéresse pas + donc si tu ne viens pas je ne te donne pas + le le deal il est clair  
1663 dès le premier jour parce que c'est moi qui les ai le premier jour généralement + est-ce qu'ils ont  
1664 compris ou pas + mais ils vont pas faire l'effort d'aller chercher auprès XXX voilà donc oui enfin si  
1665 l'information est toujours descendante au bout d'un moment ça tu viens pas fait l'effort de récupérer  
1666 tu fais pas l'effort moi je fais pas d'effort voilà c'est vous que ce soit minimum donc voilà

## ANNEXE 24 Intervention C. Parpette

Conclusion et perspectives de la journée d'étude : **Penser les formations en FLE en contextes professionnels ou préprofessionnels - 15 juin 2023**

*Université de Franche-Comté - Centre de Linguistique Appliquée – Besançon*

<https://www.youtube.com/watch?v=Ord7CkvaXP0> (6:41:30 – 7:07:00)

### **Retranscription de l'intervention de Chantal Parpette, Maître de conférences honoraire, ICAR, Université Louis Lumière - Lyon 2**

1667 Alors au risque de paraître un peu paradoxal, ce que je vais vous dire ici ne vous concerne pas, parce  
1668 que vous êtes un public informé ; mais je tiens quand même à dire un certain nombre de choses qui  
1669 ne vous concernent pas, mais qui concernent beaucoup de gens sur la planète FLE et en France et  
1670 dans tout le monde et dans toutes les institutions qui constituent effectivement... qui travaillent à la  
1671 diffusion du français : instituts français, alliances française, centres de langues en France, également.  
1672 Pour vous faire part de ce que ce que j'ai envie de vous dire, d'abord je vais prendre une petite  
1673 anecdote : il y a quelques semaines j'ai discuté à distance avec un attaché linguistique du Nord du  
1674 Brésil qui avait organisé il y a un peu plus d'un an, dans le cadre d'un projet de développement d'un  
1675 matériel de français du tourisme, dans le nord du Brésil ; il avait donc organisé 3 jours de formation  
1676 pour des enseignants de FLE destinés éventuellement à travailler sur ce français du tourisme et il  
1677 avait fait venir quelqu'un de la chambre de commerce et d'industrie de Paris et au bout de 3 jours de  
1678 travail ils avaient élaboré un référentiel. Donc pour construire ce matériel de français du tourisme au  
1679 Brésil, et un an plus tard, lors de cette conversation, il se désolait parce qu'il disait que les enseignants  
1680 ne s'étaient pas saisis de ce référentiel et que ça n'avait abouti à aucun matériel pédagogique, aucune  
1681 séquence pédagogique. Alors là, je ne vous cache pas que j'étais surprise et surtout triste en fait,  
1682 parce que ça signifie effectivement que pour cet attaché linguistique, cet attaché de coopération, une  
1683 fois qu'on a un référentiel, on se met dans son bureau et on construit ses séquences pédagogiques ;  
1684 c'est-à-dire qu'on a une conception de l'élaboration d'un programme FOS qui est tout simplement  
1685 celle de préparation de cours. Pour lui, il s'agissait de préparer ses groupes, de prendre le temps  
1686 nécessaire pour préparer ses cours et sans aucune idée qu'il s'agissait non pas de préparation de cours  
1687 mais d'ingénierie pédagogique. Voilà. Et je pense que, je suppose que vous le savez, mais ce type de  
1688 réaction est extrêmement fréquent. C'est à dire que, cette conception limite erronée du programme  
1689 de français sur objectif spécifique, est extrêmement répandue, que ça invalide du coup un certain  
1690 nombre de formations parce que ce qui n'a pas encore pris, c'est pour ça que je suis un peu triste au  
1691 bout de 20 ans, depuis 20 ans qu'on parle de ça, ce qui n'a pas encore pris, c'est ce qui constitue  
1692 l'étape centrale de l'ingénierie de FOS, qui est le travail de terrain, que vous avez été plusieurs à  
1693 évoquer ce matin, et notamment Pierre [Salam<sup>1</sup>] qui a expliqué très bien, ainsi que Cécile [Médina<sup>2</sup>]  
1694 tout à l'heure, ce que signifie dans l'ingénierie de FOS, tout le travail de terrain qui consiste  
1695 effectivement, parce qu'on ne connaît pas le métier contrairement à ce qu'on peut penser, à aller voir  
1696 des gens, analyser les situations, suivre les gens dans leur activité, obtenir toutes sortes  
1697 d'autorisations pour les suivre, pour les interroger, pour les interviewer pour collecter les données,  
1698 pour récupérer du matériel... Cette étape-là, n'a pas encore pris dans l'esprit d'un certain nombre de  
1699 gens qui souhaitent voir élaborer du matériel de français sur objectifs spécifiques, français langue

---

<sup>1</sup> Pierre Salam, Maître de conférences, Directeur de la Maison des langues, CREN, Université du Mans.

<sup>2</sup> Cécile Médina, Maître de Conférences, ELLIADD, Université de Franche-Comté.

1700 professionnelle, peu importe, je m'attache pas spécialement à un terme ou à un autre ; et donc voilà,  
1701 à travers cette anecdote, le constat que l'on peut faire, c'est à dire que si le FOS au bout du compte,  
1702 bien qu'il y ait des besoins énormes en FOS, a encore un niveau de réalisation limité, c'est pour 2  
1703 raisons : la première, une erreur de conception, un manque de sensibilisation à ce qu'est  
1704 véritablement l'ingénierie de FOS, qui n'est pas de la préparation de cours, d'accord ; et surtout, pour  
1705 que cette ingénierie FOS, elle ait lieu : qui doit être concerné ? C'est-à-dire que, tant qu'un directeur  
1706 d'alliance française ou d'institut français considère, que c'est juste le travail d'un enseignant  
1707 concepteur de monter un programme de FOS, ce n'est pas la peine d'espérer, on n'y arrivera pas,  
1708 d'accord. Il est clair que... Donc, je lui ai juste fait une liste, comme ça, de tout ce qu'il avait à faire  
1709 pour son programme de FOS tourisme : aller voir ceci cela, observer et imaginer le nombre de  
1710 semaines, le nombre d'autorisations, le nombre qu'il fallait pour ça ; tous les moyens matériels qu'il  
1711 fallait mettre : qui va filmer, combien coûte une journée de filmage par un caméraman pour filmer  
1712 des gens dans leur travail, pour filmer des interviews, pour faire les montages. Après donc, on n'a  
1713 pas chiffré, mais on a chiffré en semaine de travail, et j'ai senti effectivement, à ce moment-là, qu'il  
1714 faisait une découverte et cette découverte effectivement, ça veut dire qu'au moment où il a... à la  
1715 réunion suivante, quand il a parlé d'une nouvelle formation pour essayer de rattraper ce qui n'avait  
1716 pas été fait depuis la première formation, j'ai vu apparaître avec satisfaction quand même, l'idée que,  
1717 au-delà des enseignants, il y aurait surtout ce qu'il appelle des décideurs. Dans ces 2 ou 3 jours de  
1718 formation, les décideurs, c'est-à-dire les responsables d'alliance française, les responsables de  
1719 départements, les gens qui tiennent les cordons de la bourse et des responsables également au niveau  
1720 de l'ambassade de France, tous les gens qui ont des moyens, de donner les moyens justement de  
1721 construire ce matériel pédagogique. Voilà. Donc, voilà ce que je voulais déjà effectivement dire,  
1722 c'est qu'il y a **encore un gros travail de conscientisation de ce que c'est vraiment que la démarche**  
1723 **FOS**, dont tout le monde parle ou du français langue professionnelle, qui parle à tout le monde, mais  
1724 ce n'est pas dit que, tout ce qu'il y a à prévoir pour que ça fonctionne, soit clair dans l'esprit de tout  
1725 le monde, bien loin de là. Je pense, d'accord, alors on a évoqué ce matin : donc les partenaires, les  
1726 réponses à des appels d'offres, les partenariats, **les moyens financiers**... **Qui va libérer un enseignant**  
1727 **pendant plusieurs semaines pour faire le travail de terrain ?** Le directeur d'une alliance française ? Je  
1728 ne sais pas... qui sait. Mais, en tout cas, il faut se poser la question : est-ce que le directeur de  
1729 l'alliance française de Récif ou de Salvador **a les moyens de libérer un enseignant pendant des**  
1730 **semaines pour faire ce travail-là**, d'accord. On parlait de mutualisation, mais bon je laisserai d'autres  
1731 gens en parler, alors l'autre question, quand on dit qui ou quel responsable d'alliance française va  
1732 s'occuper de ça, si on élargit la question, c'est au fond, est-ce que tous les centres de FLE ont envie  
1733 et les moyens, et envie ou envie et les moyens ou les moyens et envie, je ne sais pas trop, de se lancer  
1734 dans ce genre d'opération. Et je suis pas du tout sûr, et là il y a à mon avis une véritable enquête à  
1735 mener, ne serait-ce que dans les centres de FLE de France, dans les centres universitaires, dans  
1736 d'autres lieux : **est-ce que les centres de FLE ont envie de se lancer dans de l'ingénierie de français**  
1737 **langue professionnelle ou préfèrent ils rester sur les créneaux habituels**, ce qui n'est pas mis  
1738 scandaleux ni rien du tout. On peut effectivement préférer rester sur le créneau de formation des  
1739 étudiants, des apprenants qui arrivent individuellement, qui payent leur formation, ou des partenariats  
1740 avec des universités étrangères et rester sur ce créneau-là, qui n'est pas aussi exigeant en termes  
1741 évidemment de formation des enseignants, de réponse à des appels d'offres, de recherche de moyens  
1742 et cetera. Mais en tout cas, je crois qu'il faut être clair là-dessus sur ce que signifie effectivement  
1743 vouloir rentrer dans une logique de français langue professionnelle.



1744 Alors ça s'appelle conclusion et perspectives. Donc, côté perspectives, pour répondre à cette question  
1745 - hier, tu évoquais Élodie [Lang<sup>3</sup>], l'idée de faire travailler un peu ensemble, ADCUEFE [réseaux  
1746 des centres universitaires de FLE] et les responsables de master - et je crois qu'effectivement pour  
1747 ce qui est de ce que veulent faire les centres de FLE en France ce à quoi ils ont envie de s'engager  
1748 ou pas, c'est une c'est peut-être un travail à mener au sein de l'ADCUEFE et peut être ma foi que le  
1749 prochain colloque ADCUEFE pourrait éventuellement s'interroger là-dessus, donc peut-être une  
1750 réflexion à mener avec eux. Et dernier point pour les perspectives, pour ma part, mais je pense que  
1751 je ne suis pas la seule, j'ai eu le cheminement suivant. Au début de ma réflexion : français sur objectif  
1752 spécifique, j'étais extrêmement orientée sur la méthodologie, sur la dimension méthodologie :  
1753 comment on collecte des données, comment on les monte, quand on les a montées comment on en  
1754 fait des supports pédagogiques et des activités d'apprentissage. Donc très linguistique, très  
1755 méthodologique. Avec le temps, vu ce que je l'anecdote que je viens de vous citer tout à l'heure, je  
1756 me suis rendue compte, de plus en plus, que sans la dimension institutionnelle, sans la dimension :  
1757 moyen financier, partenariat, ce n'était pas la peine de forcer à l'infini sur la méthodologie  
1758 puisqu'elle n'avait pas les moyens de se mettre en œuvre si on n'a pas les moyens institutionnels.  
1759 Donc, effectivement, on a vu se développer ces dernières années et, très bien, avec des exemples  
1760 qu'on a vus aujourd'hui, des aspects institutionnels qui ont permis la mise en œuvre et je crois que,  
1761 il y a – Cécile [Médina<sup>4</sup>] qui est bien placée pour montrer à quel point effectivement sans moyens  
1762 institutionnels, il n'y a pas de programme de français langue professionnelle mais arriver à cette  
1763 étape, maintenant, je crois que cette prise de conscience est faite sur les moyens institutionnels dans  
1764 un certain nombre de lieux, pas partout comme je le disais tout à l'heure. Je crois qu'il va falloir y  
1765 ajouter, pas revenir, mais y ajouter à nouveau la dimension méthodologique ; c'est à dire que, dans  
1766 la mesure où on change de cadre de travail, où on fait des formations qui ne sont plus toutes dans la  
1767 classe, ou on va travailler avec des CFA, où on va travailler avec des lieux professionnels, c'est  
1768 forcément une nouvelle méthodologie qui va se mettre en place. Et je crois qu'il ne faut jamais oublier  
1769 la dimension méthodologique parce que si on a beaucoup de moyens mais pas de dimension  
1770 méthodologique solide, pas de schémas intéressants bien pensés, théoriser, on risque aussi de ne pas  
1771 pouvoir mener à bien ce pourquoi on nous demande des moyens. Donc, voilà, je pense qu'il y a cette  
1772 combinaison, enfin dans les perspectives, cette combinaison, à la fois : développement de la prise de  
1773 conscience de la dimension institutionnelle, et encore une fois, ce n'est pas pour vous, d'accord, mais  
1774 pour bien d'autres gens, et peut-être aussi, et en même temps, développement de d'une nouvelle  
1775 dimension méthodologique par rapport à l'évolution de ces programmes, de cette dimension français  
1776 langue professionnelle.

### Marie Beillet, maître de conférences, Modyco, Université Paris Nanterre

1777 Alors moi je vais faire du lien avec ce que t'as dit : libérer du temps de collecte de données pour  
1778 pouvoir faire du « sur mesure » ce que Pierre [Salam<sup>5</sup>] mentionnait ce matin ; et dans toutes les  
1779 interventions qu'on a entendues ce matin et cet après-midi, il y a ce mot clé en fil rouge, en arrière-  
1780 plan, c'est celui de la mutualisation, de la coopération, du partenariat ; ça a été énoncé ce matin dans  
1781 votre intervention Monsieur Arrondeau<sup>6</sup>, le besoin que des... il y a énormément d'organismes qui  
1782 prennent en charge des formations, mais il y en a une multitude et il y a la nécessité de faire un

---

<sup>3</sup> Élodie Lang, maître de conférences, Diparlang, Université Paul Valéry Montpellier 3

<sup>4</sup> Cf. *supra* : p. 63.

<sup>5</sup> Cf. *supra* : p. 63.

<sup>6</sup> Adjoint à la cheffe du bureau de l'apprentissage de la langue et de la citoyenneté, direction de l'Intégration et de l'Accès à la nationalité, sous-direction de l'Intégration des étrangers.

1783 inventaire de ce qui existe justement pour ne pas continuer à s'épuiser à créer des ressources. Cécile  
1784 [Médina<sup>7</sup>], tu m'as un peu pris tout ce que j'avais préparé dans ton avant-dernière diapositive, la  
1785 nécessité d'indexer, de conserver, de modéliser en accès libre ; ensuite, les questions avec la salle  
1786 ont complété aussi ce que j'avais préparé... Donc merci Sabrina sur le fait que ces ressources, Eh  
1787 bien elles peuvent devenir obsolètes dans le temps. Donc, c'est à réfléchir aussi le moyen de  
1788 conservation. J'ajoute quand même et tu n'as pas trop évoqué la nécessité ; si on a un ensemble de  
1789 ressources en accès libre pour des formateurs, il y a la nécessité d'un canevas ; c'est ces ressources,  
1790 elles doivent suivre un modèle qui soit utilisable par l'ensemble des formateurs, donc suivre un  
1791 canevas de conception mais également un modèle ou un accompagnement à l'utilisation, une  
1792 formation à l'utilisation de ces ressources. Mais tu l'as dit aussi, une ressource en elle-même, elle  
1793 peut devenir une mauvaise ressource si elle est mal utilisée. La notion de mutualisation, de  
1794 partenariat, coopération, elle a été évoquée dans les différentes interventions notamment avec les  
1795 projets que vous avez présentés, que vous menez dans vos universités ou qui sont menés dans les  
1796 organismes avec lesquels vous travaillez. La notion de, j'ai noté : la mallette pédagogique, parce que  
1797 là ça ressemble bien à ce dont on parle : ce sont des ressources, il y a un canevas, c'est utilisable ; il  
1798 y a un manuel de d'utilisation de cette mallette. Aussi la notion d'accompagnement, l'utilisation du  
1799 dispositif, la notion d'écosystème, de communauté de pratiques, ça a été mentionné dès la 2e  
1800 intervention ; mais c'est quelque chose d'important aussi, ça a été re souligné dans la communication  
1801 de Jean Marc [Mangiante<sup>8</sup>], le fait aussi de se faire connaître sur le territoire et d'être identifié par  
1802 les partenaires, par les commanditaires. Ça c'est un travail que Cécile [Médina<sup>9</sup>] mène chaque jour ;  
1803 son travail de fond, de se faire reconnaître comme experte et comme pôle d'expertise. C'est à peu  
1804 près tout ce que j'ai noté, si tu veux compléter...

### **Élodie Lang, maître de conférences, Diparlang, Université Paul Valéry Montpellier 3**

1805 Alors pour ma part, je vous avoue que ce qui m'a intéressée dans cette journée et qui a été introduit  
1806 dès le départ par Pierre [Salam<sup>10</sup>] et qui a été repris par Cécile [Médina<sup>11</sup>] à la fin, c'est la question  
1807 des différentes échelles, des différents niveaux de ce système d'accompagnement ; c'est-à-dire,  
1808 qu'on a beaucoup de dispositifs, on a beaucoup de choses qui se font, on a une multiplicité ; on a  
1809 donc... on identifie des besoins. Tu en parlais aussi Lucile [Cadet<sup>12</sup>], des besoins et de plusieurs  
1810 publics ; d'un côté une de vouloir une école inclusive mais en même temps différenciée. Donc, la  
1811 question que moi je me pose au niveau d'intervention en FOU, notamment, c'est souvent, quand on  
1812 a, on met en place une démarche d'accompagnement à ces besoins spécifiques en FOU, en FOS, en  
1813 FLP, on a, nous, une contrainte ; mais un entre-deux qui est d'un côté : on va devoir mobiliser les  
1814 acteurs du terrain pour pouvoir faire de l'ingénierie, et d'un autre côté un dispositif, si on veut le  
1815 rendre pérenne, il y a un besoin de soutien institutionnel qui n'est pas toujours évident ; et donc la  
1816 question ici pour moi, c'est : à quel moment dans cette écosystème avec une multiplicité des acteurs,  
1817 on arrive à impliquer tout le monde dans la perspective de l'accompagnement de l'individu ; donc à  
1818 quel moment on arrive à se dire : l'institution arrivera à redescendre les échelles vers le micro et à  
1819 quel moment le micro peut remonter jusqu'au méta. Et alors ; je n'ai pas de réponse mais une vraie,  
1820 une réelle interrogation sur cette idée. Aussi, et je pense qu'elle passe en partie par la mutualisation,  
1821 de vouloir en fait avoir un espace de rencontre et de dialogue de tous ces acteurs puisque comme il

---

<sup>7</sup> Cf. *supra* : p. 63.

<sup>8</sup> Jean-Marc Mangiante, Professeur des Universités, Grammatica, Université d'Artois.

<sup>9</sup> Cf. *supra* : p. 63

<sup>10</sup> Cf. *supra* : p. 63

<sup>11</sup> Cf. *supra* : p. 63

<sup>12</sup> Lucile Cadet, Professeure des Universités, EMA, Cergy Paris Universités.

1822 va y avoir beaucoup d'investissements, que ce soit financier à l'échelle institutionnelle ou en temps  
1823 du point de vue des acteurs de terrain, à quel moment on peut mettre en place des outils qui soulagent  
1824 cet investissement là et qui fasse ce qu'il y a un réel gain, une profitabilité quelque part, à une  
1825 opérabilité des éléments plus qu'un réinvestissement systématique en temps, en énergie, en moyen.  
1826 Et, donc, voilà, je suis convaincue que les dispositifs pour réussir, que ce soit dans l'accompagnement  
1827 ou dans le fait d'être pérenne, ont besoin d'une rencontre entre ces différentes échelles et que tant  
1828 qu'on arrivera pas à se mettre autour d'une table pour poser ces éléments-là, on risque de  
1829 continuellement s'épuiser à créer, recréer et réinventer des choses qui sont déjà en place. Merci.

## ANNEXE 25 Intervention J.-C. Mangiante

**Penser les formations en FLE en contextes professionnels ou préprofessionnels - 15 juin 2023**

**Projet de l'université d'Artois**

*Université de Franche-Comté - Centre de Linguistique Appliquée – Besançon*

<https://www.youtube.com/watch?v=Ord7CkvaXP0> (2:30:00 – 2:40:00)

**Retranscription de l'intervention de Jean-Claude Mangiante, Professeur des Universités, Grammatica, Université d'Artois**

1830 J'enchaîne donc sur le projet à l'université d'Artois. Donc, Marie [Lefelle<sup>13</sup>] a expliqué un petit peu  
1831 comment ça s'est passé. Je vais revenir un petit peu sur les aspects recherche qui ont été abordés par  
1832 Pierre [Salam<sup>14</sup>] et puis pourquoi l'université d'Artois a un positionnement par rapport au français  
1833 langue professionnelle. Alors c'est vrai que nous n'avons pas généralement dans notre centre FLE,  
1834 de public migrant qui travaille essentiellement avec des partenaires qui sont, soit des associations  
1835 [coupure son / reprise à 2:33 :15]

1836 Donc là on peut voir véritablement comment on peut travailler en étroite collaboration avec les  
1837 professionnels et travailler la langue et le métier en parallèle. Alors donc ça permet si vous voulez  
1838 d'avoir eu ce que j'appelle **une inter-contextualisé ça veut dire qu'on est à la fois dans un contexte**  
1839 **de formation et dans un contexte de pratique professionnelle** ; ce qui est à mon avis tout à fait  
1840 intéressant et qui rejoint un petit peu l'idée de « **communauté de pratiques** » **puisque dans l'esprit de**  
1841 **Wenger, on apprend en pratiquant aussi son métier et en le communiquant ensuite avec ses pairs.**  
1842 **Donc le cours de FOS, comme le cours de FLP, sur site, va renforcer une situation de communication**  
1843 **assez idéale dans la mesure où elle va renforcer la motivation et donner évidemment une cohérence**  
1844 **et du sens à la formation.** Alors pourquoi aussi l'université d'Artois : dans le cadre des recherches,  
1845 sur quoi on s'est appuyé, et pourquoi avoir choisi les métiers de la restauration, c'est que depuis  
1846 maintenant le début des années 2010 le laboratoire Grammatica a conçu des référentiels de  
1847 compétences en langue professionnelle pour différents secteurs en tension. On a commencé avec le  
1848 bâtiment et travaux publics, on a continué avec les métiers de l'hôtellerie restauration, avec les  
1849 métiers d'hygiène et de propreté - parmi vous Sabrina Royer qui a travaillé dans ce domaine et qui a  
1850 consacré sa thèse dans ce domaine - et plus récemment, l'aide à la personne et en particulier nous  
1851 avons travaillé dans des EHPAD et dans un EHPAD en particulier. Marie Lefelle qui est intervenue  
1852 juste avant, a réuni un corpus particulièrement intéressant dans ce secteur-là. Donc, on est parti  
1853 effectivement d'un référentiel des métiers du global et restauration que nous avons retravaillé et que  
1854 nous avons adapté à la formation pour les réfugiés ; et à partir de ce référentiel, naturellement nous  
1855 avons conçu avec le professeur des dossiers pédagogiques qui ont été travaillés en classe et il faut  
1856 savoir que ces référentiels, notamment celui de l'hôtellerie restauration, s'appuient sur des  
1857 partenariats avec des entreprises, des restaurants, des hôtels mais aussi avec des lycées  
1858 professionnels, je pense en particulier au lycée Marguerite Yourcenar de Beuvry qui a beaucoup  
1859 travaillé avec nous sur ce référentiel. Et nous travaillons en généralement aussi avec des centres de  
1860 formation en alternance et CFA. Prochainement, au mois de novembre, une de mes doctorantes qui  
1861 bénéficie d'une bourse CIFRE, dans un CFA, soutient une thèse ; elle a travaillé sur un référentiel

---

<sup>13</sup> Marie Lefelle, Professeure contractuelle, Grammatica, Université d'Artois.

<sup>14</sup> Pierre Salam, Maître de conférences, Directeur de la Maison des langues, CREN, Université du Mans.

1862 sur les métiers du bâtiment et travaux publics, un référentiel à langue professionnelle et ce référentiel  
1863 a été conçu en étroite collaboration avec les enseignants professionnels du CFA.

1864 Alors évidemment dans ces référentiels on va avoir des situations authentiques, à la fois de formation  
1865 et de pratiques professionnelles qui vont pouvoir être utilisés en classe avec évidemment des vidéos,  
1866 des transcriptions de vidéos, vous avez un petit exemple là que j'ai pris au débotté, et l'on va  
1867 naturellement travailler bien sûr la langue, le lexique, en situation réelle et voir évidemment organiser  
1868 un certain nombre d'activités de simulation en particulier.

1869 Donc pour résumer un petit peu le travail que nous faisons en recherche et que nous essayons  
1870 évidemment de mettre en pratique à travers ce type de projet, on travaille sur l'idée que finalement  
1871 la langue est intimement, disons, imbriquée dans la tâche professionnelle et qu'on peut parler de  
1872 véritables tâches langagières professionnelles dans laquelle on peut travailler à la fois le geste, le  
1873 protocole actionnel d'une tâche professionnelle, et la langue qui va avec.

1874 Voilà ce que je voulais vous dire. Si j'ai un tout petit moment, je voudrais aussi réagir à certains  
1875 propos qui ont été tenus, notamment au niveau des diplômes. Il n'a pas été évoqué à ma connaissance  
1876 un diplôme qui me semble très intéressant en FLP, qui est le diplôme de compétences en langue  
1877 organisé dans les Greta, en formation continue, et qui, depuis 2006, a une version en FLE. Alors,  
1878 j'en parle évidemment parce que à l'époque, j'étais à la chambre de commerce et d'industrie de Paris  
1879 et donc j'étais là quand on a accepté pour la CCIP et le ministère de l'Éducation nationale d'ouvrir  
1880 ce DCL, d'organiser un DCL en FLE ; j'en parle parce que c'est un diplôme très intéressant : on peut  
1881 décliner en fonction d'un niveau de langue et qu'on peut décliner en fonction d'un secteur d'activité  
1882 et qui a la particularité d'être une véritable simulation de situation professionnelle. Je crois que ça  
1883 peut être aussi utile dans les différents projets que l'on peut mener, de penser aussi au DCL à côté  
1884 évidemment des autres certifications qui ont été évoquées.

1885 Et, dernier point, parce qu'on a parlé aussi du niveau de langue ; évidemment, on peut travailler des  
1886 situations professionnelles dès le niveau A1 mais je rappelle que pour travailler dans de bonnes  
1887 conditions le cadre, le CECRL, est assez clair là-dessus : c'est forcément au niveau A2 minimum  
1888 puisque, au niveau A1, a priori, un locuteur allophone ne peut pas comprendre un natif si ce dernier  
1889 ne fait pas un effort de communication et on ne peut pas non plus comprendre, au sein de  
1890 d'interactions où il y a plusieurs intervenants natifs ; donc forcément c'est A2, qui va être la porte  
1891 d'entrée dans le milieu professionnel même si c'est pas forcément ce qu'il suffit ; mais naturellement  
1892 ça signifie qu'on peut déjà travailler dès le niveau A1 à une sensibilisation au milieu professionnel  
1893 pour arriver au niveau où c'est possible.

1894 Je conclus en disant que je me réjouis qu'on puisse enfin, pour l'intégration sociale des migrants,  
1895 intégrer la dimension de français professionnelle. Je me souviens d'une époque, il y a assez  
1896 longtemps, où ce n'était pas du tout le cas et on était encore sur du français général pour ces  
1897 questions-là.

1898 Merci de votre attention.