

Table des matières

Liste des acronymes, sigles et abréviations	15
Liste des figures	16
Liste des tableaux	17
Introduction	19
Chapitre 1	
Évolution conceptuelle et terminologique de l’enseignement du français à des fins professionnelles	39
Introduction.....	39
1.1 Terminologie de l’enseignement du français à des fins professionnels de 1920 à 1980.....	43
1.1.1. Le français, une langue de spécialité.....	43
1.1.2. Le français élémentaire et le français fondamental.....	46
1.1.3. Le français scientifique et technique.....	47
1.1.4. La langue de spécialité.....	49
1.1.5. Le français instrumental.....	51
1.1.6. Le français fonctionnel.....	53
1.2. Le FOS, un domaine évolutif en quête d’une terminologie propre.....	61
1.2.1. Vers la dénomination FOS.....	61
1.2.1.1. La langue de spécialité.....	62
1.2.1.2. La communication spécialisée.....	63
1.2.1.3. Le Français de la communication professionnelle.....	67
1.2.2. Évolution diachronique des appellations et diversité terminologique.....	68
1.2.2.1. Rétrospective des différentes appellations concernant le FOS.....	68
1.2.2.2. Contraste et analogie de la terminologie employée.....	71
1.2.3. Rétrospective de la transcription FOS.....	74
1.2.3.1. Français par objectifs spécifiques.....	75
1.2.3.2. Français sur objectifs spécifiques.....	75
1.2.3.3. Français à objectifs spécifiques.....	75
1.2.3.4. Français sur objectif spécifique (singulier).....	76
1.2.3.5. Français sur objectifs spécifiques (pluriel).....	76

1.2.4. Évolution conceptuelle des termes Français de spécialité (FS) et Français sur Objectifs Spécifiques (FOS).....	77
1.2.4.1. Distinction entre FS et FOS.....	77
1.2.4.2. Considération de la spécificité.....	79
1.2.4.3. Identité du FOS.....	81
1.3. Terminologie actuelle de l'enseignement du français à des fins professionnelles.....	82
1.3.1. Néologisme et catachrèse du FOS.....	83
1.3.1.1. Le Français Langue Professionnelle (FLP).....	83
1.3.1.2. Le Français sur Objectifs Universitaires (FOU).....	85
1.3.1.3. Le Français Langue d'Intégration (FLI).....	87
1.3.2. Pluralité terminologique du 21 ^e siècle.....	88
Conclusion.....	92

Chapitre 2

Du snack au Clik-eat : les modes de vie et art culinaire français vont-ils résister ?	97
Introduction.....	97
2.1. En marche vers la modernité de 1960 à 2000.....	99
2.1.1. Du snack au snacking.....	99
2.1.2. Les grandes révolutions techniques : le surgelé et le micro-ondes.....	101
2.1.3. À la recherche du speed : l'arrivée du Fastfood.....	102
2.1.4. Apparition de « La mal-bouffe » : peur ou réalité ?	104
2.2. Nouvelles tendances.....	106
2.2.1. Fooding et techno-cuisine.....	106
2.2.2. Vers une perte de la transmission orale du savoir-faire ?	107
2.2.3. Règne de la restauration rapide : du fastfood au fastgood.....	112
2.2.4. Un retour aux savoir-faire et à la convivialité par le Web.....	116
2.2.4.1. L'Appartelier.....	116
2.2.4.2. Le Cookening.....	117
2.2.4.3. Le site Super marmite.....	117
2.2.4.4. Les Colunching et duodej.....	118
2.2.4.5. Les Click-eat et Inov Lunch.....	119
Conclusion.....	119

Chapitre 3

Modes de diffusion du savoir-faire culinaire.....	123
Introduction.....	123

3.1. La recette « papier ».....	124
3.2. L'édition.....	126
3.3. L'outil internet au service de la diffusion de la recette.....	130
3.4. Des cours de cuisine aux ateliers.....	132
3.5. Les émissions télévisées.....	135
3.6. La télé réalité culinaire.....	137
3.7. Les applications mobiles.....	139
3.8. Cartographie du mode de diffusion de la recette.....	141
Conclusion.....	143

Chapitre 4

Typologie du texte recette	145
Introduction.....	145
4.1. Plurivalence typologique du texte recette.....	147
4.1.1. Définition du terme recette.....	147
4.1.2. Théorie conjecturale de plurivalences typologiques.....	150
4.1.3. Étude diachronique de la typologie du texte recette.....	153
4.1.4. Classement des textes selon Jean-Michel Adam.....	157
4.2. Rôle et valeur de l'impératif.....	160
4.2.1. Expressions et valeurs des temps de l'impératif.....	161
4.2.1.1. Présentation générale.....	161
4.2.1.2. Fonction de l'impératif présent.....	162
4.2.1.3. Situation d'emploi.....	165
4.2.2. Valeur et fonction de l'impératif dans la recette.....	166
4.2.2.1. Fonctionnalité de l'injonction.....	166
4.2.2.2. Contexte de communication et valeur de l'impératif.....	167
4.2.2.3. Diversité des actes de langage.....	169
4.2.2.4. Nature sémantique de l'agent de l'action.....	171
Conclusion.....	173

Chapitre 5

Procédés de nomination et de description de la recette	177
Introduction.....	177
5.1. Variété et caractéristique du support iconique.....	180
5.1.1. Couverture et format du livre.....	180
5.1.2. Rôle de l'illustration du texte recette.....	182

5.2. Procédé de composition structurelle du titre de la recette.....	185
5.2.1. Caractéristique sémantico-thématique.....	185
5.2.2. Typologie de la composition fonctionnelle du titre.....	187
5.2.3. Dénomination générique avec patronymie.....	191
5.2.4. Dénomination générique avec un nom ou complément de lieu.....	193
5.2.4.1. Recours à l’homonymie.....	193
5.2.4.2. Adjonction d’un complément du nom ou d’un adjectif.....	194
5.2.5. Phénomène de néologie.....	199
5.3. Présentation des listes et rubriques.....	201
5.3.1. Le nombre de consommateurs.....	202
5.3.2. Les ingrédients.....	203
5.3.3. Les indications temporelles.....	206
5.3.4. Les rubriques diverses.....	206
5.4. Procédés de description du texte recette.....	207
5.4.1. Le texte de réalisation de la recette.....	207
5.4.2. Les instructions optionnelles.....	210
Conclusion.....	213

Chapitre 6

Les principes de repérage dans le temps et dans l’espace.....	217
Introduction.....	217
6.1. La localisation spatiale.....	219
6.1.1. L’espace clos à ciel ouvert ou fermé.....	219
6.1.2. La localisation spatiale des macro et micro actions.....	222
6.2. La localisation temporelle.....	224
6.2.1. Chronologie et indications temporelles de l’en-tête et du support iconographique.....	224
6.2.1.1. La chronologie inversée.....	224
6.2.1.2. Les indications temporelles de l’en-tête.....	225
6.2.1.3. Les variations annuelle et saisonnière.....	227
6.2.2. Rythme et chronologie de la recette.....	228
6.2.2.1. Le rythme de la recette.....	228
6.2.2.2. Les effets de mouvement.....	229
6.2.2.3. La continuité.....	231
6.2.2.4. La chronologie par un effet adverbale.....	233
6.2.2.5. Les coordinations implicite et explicite.....	235

6.2.2.6. La temporalité de l’adverbe.....	237
6.2.2.7. La temporalité des propositions subordonnées et participiales.....	237
Conclusion.....	241
Chapitre 7	
Planification du scénario pédagogique dans une perspective actionnelle.....	243
Introduction.....	243
7.1. Perspective actionnelle et tâche.....	245
7.1.1. Présentation.....	245
7.1.2. Caractéristique de la perspective actionnelle.....	246
7.1.3. Pluralité de la tâche.....	249
7.2. Valorisation positive de l’environnement pédagogique.....	253
7.2.1. Obstacles.....	253
7.2.2. Prerogatives du travail en groupe.....	256
7.2.3. Développement de la motivation et de la vigilance de l’apprenant.....	260
7.2.4. Renforcement de l’autonomie de l’apprenant.....	263
Conclusion.....	265
Chapitre 8	
Conception du scénario pédagogique.....	267
Introduction.....	267
8.1. Objectifs pragmatiques.....	268
8.2. Sélection des documents authentiques pour l’élaboration du scénario.....	270
8.2.1. Critères de sélection.....	270
8.2.2. Caractéristiques des documents.....	272
8.3. Conception de l’outil pédagogique.....	273
8.4. Diversification des activités.....	279
8.5. Motivation du choix de l’outil Facebook pour la mutualisation des vidéos.....	282
8.6. Modes d’évaluation.....	284
8.6.1. L’évaluation diagnostique.....	285
8.6.2. L’évaluation formative.....	286
8.6.3. L’évaluation sommative.....	287
8.6.4. Les objectifs de l’évaluation.....	288
Conclusion.....	289

Chapitre 9	
Exploitation du scénario pédagogique et réalisation de la tâche finale.....	291
Introduction.....	291
9.1. Travail sur l'accès au sens.....	292
9.1.1. Démarche d'anticipation.....	293
9.1.2. Activité de découverte et travail sur le texte.....	293
9.2. De l'analyse du fonctionnement de la langue à la systématisation.....	294
9.2.1. Les procédés d'énumération et de nomination.....	295
9.2.2. Activités de repérage.....	296
9.2.2.1. Procédés d'énumération de la liste d'ingrédients.....	296
9.2.2.2. Le fonctionnement des structures langagières et lexicales.....	297
9.3. Réalisation de la tâche finale.....	299
9.3.1. Développement des compétences liées au scénario.....	299
9.3.2. Liste des recettes réalisées par les apprenants.....	300
9.4. Rétroaction positive de l'enseignement/apprentissage par la tâche.....	301
9.4.1. Regard sur le partage des impressions des participants.....	301
9.4.2. Comment surmonter l'échec et les difficultés des apprenants.....	304
Conclusion.....	305
Conclusion.....	307
Liste des annexes	
Annexe 1 - Exemple d'analyse syntaxique et structurale d'une paraphrase.....	321
Annexe 2 - Fiches pédagogiques du scénario.....	323
Annexe 3 - Fiches d'évaluation de l'étudiant.....	343
Annexe 4 - Fiches d'évaluation du professeur.....	344
Annexe 5- Questionnaire.....	345
Références bibliographiques.....	347

Liste des acronymes, sigles et abréviations

av.	Avant
apr.	Après
J.-C.	Jésus-Christ
FCP	Français de la communication professionnelle
FLE	Français langue étrangère
FLI	Français langue d'intégration
FLM	Français langue maternelle
FLP	Français langue professionnelle
FLS	Français langue seconde
FOS	Français sur objectif(s) spécifique(s)
FS	Français de spécialité
id.	Idem
Ibid.	Ibidem
INSEE	Institut national de la statistique et des études économiques
TICE	Technologies de l'information et de la communication dans l'éducation

Liste des tableaux

Tableau 1.1	
Les différents contextes d'enseignement du français à des fins professionnelles.....	89
(Florence Mourlhon-Dallies, 2008)	
Tableau 1.2	
Tableau simplifié des différents contextes d'enseignement du français à des fins professionnelles.....	90
(Agnès Roussel Shih, 2014)	
Tableau 1.3	
Contextes d'enseignement du français.....	91
(Agnès Roussel Shih, 2014)	
Tableau 8.3	
Supports et objectifs pédagogiques des micro-tâches.....	276
(Agnès Roussel Shih, 2014)	

Liste des figures

Figure 3.1 Cartographie des outils de diffusion de la recette (Agnès Roussel Shih, 2014).....	142
Figure 5.1 Formation des titres des recettes de cuisine (Agnès Roussel Shih, 2014).....	188
Figure 7.1. Les compétences générales individuelles et la compétence communicative..... (Goullier, 2005)	251

