



La co-intervention en EGLS en bac pro Hôtellerie Restauration

publié le 27/11/2018

Savoir utiliser un atout majeur local : la population britannique dans la région de Civray

Descriptif :

Cet article présente la richesse d'avoir recours à des ressources locales pour rendre concret l'enseignement en EGLS-anglais au lycée des Terres Rouges à Civray

Sommaire :

- La genèse
- Le contexte anglophone
- Les activités préparatoires
- La réalisation du projet
- Bilan

● La genèse

Au lycée des Terres Rouges en septembre 2017, les enseignants de service et de cuisine ont partagé avec l'enseignante d'anglais leur désir de travailler différemment en exploitant la ressource de la population britannique/ anglophone à Civray et ses alentours avec une classe de seconde bac pro Hôtellerie- Restauration : 12 élèves-serveurs et 12 élèves-cuisiniers



Leur souhait était d'**intégrer l'anglais dans leurs TP** afin de former au mieux les futurs serveurs et cuisiniers qui peuvent se voir proposer l'opportunité d'un poste à l'étranger dans leurs futures expériences.

Une heure d'EGLS **en co-animation** au restaurant d'application a été ajoutée en anglais.

Pour faciliter un travail approfondi, ce sont les serveurs qui ont été privilégiés pour cet enseignement sachant qu'ils sont en situation de communication directe avec la clientèle.

Toutefois, pour faire travailler les cuisiniers également, quand l'EDT le permettait, anglais et cuisine ont été associés.

Deux événements ont été organisés : un **British Tea Time**, le 15 janvier et un **Saint Patrick's Lunch** le 15 mars.

Les enseignants impliqués dans les projets British Tea Time – Saint Patrick's Lunch :

- Philippe Courtois : enseignant de service /commercialisation en salle – en co-animation avec l'enseignante d'anglais (encadrement des élèves et rappel des gestes professionnels pendant l'heure d'EGLS en anglais exclusivement).
- Patrice Mangin : enseignant de cuisine – chargé des recherches en amont des fiches techniques proposées pour l'élaboration des plats lors des Travaux Pratiques avec ses élèves cuisiniers.

- Marine Frenoux : enseignante en lettres-anglais au LP des Terres Rouges à Civray intervenant deux heures en anglais et une heure en EGLS par semaine avec l'enseignant de service/ commercialisation en salle.

● Le contexte anglophone

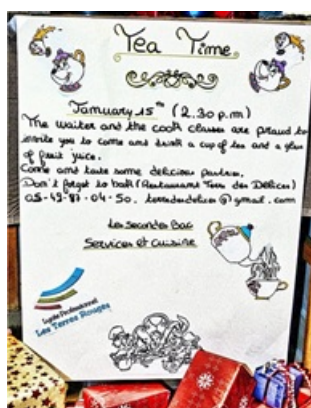
A Civray et ses alentours, une importante communauté britannique est installée. Depuis son ouverture, le restaurant d'application compte de nombreux clients fidèles. Lors de chaque TP, le restaurant fait le plein de couverts et il faut réserver par mail ou par téléphone au moins une semaine à l'avance.

Parmi les clients, beaucoup sont des natifs anglophones. Cela a donc été l'opportunité d'inscrire l'EGLS en anglais dans ce contexte qui a rendu le travail entre enseignement général et professionnel **très concret**.

Le 1er événement British Tea Time a été organisé le 15 janvier à 14h30.

Le travail commun a démarré dès le début de l'année scolaire afin de fournir aux élèves le plus d'outils possibles alliant langue et matières professionnelles.

Un accent sur le lexique a été mis lors des séances d'anglais, par exemple, lors de l'heure d'EGLS, les élèves avaient pour consigne de réfléchir sur les **argumentations commerciales** des entrées, plats et desserts servis lors du TP de la semaine.



Les activités ont fait apparaître des différences de temps d'acquisition. L'appropriation du lexique peut se montrer complexe car certains termes ne sont pas utilisés assez régulièrement pour être fixés par les élèves.

Par exemple le noms des crustacés : *lobster, oyster, king prawn, whelk...*

● Les activités préparatoires

En amont, pour le travail préparatoire, le professeur de cuisine, a demandé aux élèves d'effectuer des recherches sur les pâtisseries pouvant accompagner le thé et être présentées sous forme de buffet pour le British Tea Time.

Le site [Allrecipes.com](https://www.allrecipes.com) (une version anglophone de « notre » site *Marmiton.org*) a été une source d'inspiration. Les recherches ont été poursuivies pendant l'heure d'anglais suivante afin de proposer à l'enseignant de cuisine certains noms de pâtisseries tels que les *scones* et les *shortbreads*.

Aussi, pendant l'heure d'EGLS avant le TP, les enseignants d'anglais et de service en salle ont proposé des activités d'interaction orale sur les expressions utilisées au cours d'un service avec les élèves-serveurs :

Par exemple : *Have you reserved ? / Follow me, please ! / Here it is, Sir ! / Is everything alright etc.*

D'autres activités d'interaction orale ont été réalisées en commun sur les différents parfums de thés ou d'infusions qu'il est possible de proposer à la clientèle (*Lime herbal tea / Red fruit flavoured tea etc.*)

Pendant ces heures d'EGLS, les cuisiniers ont travaillé sur la préparation de mignardises telles que les *scones*, *pancakes* et autres club-sandwiches.

En anglais, un travail sur les **données chiffrées** a été proposé également pour éviter aux élèves de confondre *-teen* et *-ty*

● La réalisation du projet

Lors du Jour J, les serveurs ont accueilli, installé les clients et pris les commandes de boissons chaudes (*café, chocolat,*

thés) et les jus de fruits (*orange, raisin, pomme*). Puis, ils ont invité les clients à se rapprocher du buffet.
En fin de repas, les serveurs ont raccompagné les clients à la réception pour l'encaissement.



La mise en situation a permis aux élèves de comprendre qu'ils se trompaient sur les chiffres. Ils se sont aperçus rapidement de leur maladresse grâce à **la bienveillance des clients** qui tout en souriant leur indiquaient avec le doigt le nombre écrit sur l'addition.

Bien que stressés au départ par la consigne de ne parler qu'en anglais, les élèves ont été **pris au jeu**. Même si parfois, les clients par bienveillance envers les élèves s'exprimaient en français.



O Le 2ème événement a été organisé en mars 2017 à l'occasion de la Saint Patrick.



Cette expérience a été plus complexe pour les serveurs puisqu'il s'agissait pour eux de suivre le véritable déroulement d'un service avec l'utilisation d'arguments commerciaux pour le repas. Cette situation a été étudiée en EGLS anglais pour être directement transposée en TP. Les supports proposés en EGLS ont été **des tableaux complétés pour chaque TP** avec le nom des plats en français, puis les ingrédients en anglais. Un travail de traduction a été ensuite proposé

ainsi qu'**une réflexion sur l'argumentation commerciale**.

Un *brainstorming* autour des expressions valorisant les plats a été mené avec les élèves : quelle est la phrase qui peut permettre de mettre l'eau à la bouche des clients ? Il ne s'agissait donc pas de faire une simple énumération des ingrédients composant un plat lorsqu'une argumentation commerciale est faite.

Les enseignants de cuisine, service en salle et d'anglais ont travaillé ensemble et se sont mis d'accord sur le choix d'un plat typique de l'Irlande et facilement réalisable : le **Colcannon**.

En cours de langue, la classe de seconde dans son intégralité (c'est-à-dire serveurs et cuisiniers) ont travaillé **la recette du Colcannon** (les ingrédients principaux, les différentes étapes de la recette tout en passant par l'utilisation des connecteurs logiques : *At first, then, finally* etc...).

Pour planifier au mieux les choses, c'est en anglais qu'a été travaillé l'affichage et **la communication autour de l'événement** :



Puis ce sont les élèves qui se sont chargés de distribuer les affiches dans les commerces de Civray. Le collègue administrateur du site du lycée a publié un article sur la page [Restaurant Terre des Délices](#).

Les élèves ont aussi pris en charge **la décoration du restaurant**. Comme les cuisiniers allaient jouer de la couleur verte dans leurs préparations culinaires, le restaurant a été décoré avec des symboles irlandais : banderoles, drapeaux, suspensions et leprechauns.

L'expertise de l'enseignant en service/ commercialisation a été requise pour le choix de multiples bières irlandaises (*Guinness, Kilkeny*etc) disposées sur le bar du restaurant.





Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

● Bilan

Les élèves ont été très surpris de voir qu'ils pouvaient se faire comprendre. Pour certains, cet événement a été une source de stress. **Il a été nécessaire d'être présent pour les soutenir et les encourager.**



Les élèves ont dit à leurs enseignants que les pourboires perçus ont été à la hauteur des efforts produits ! Ils ont également évoqué le fait qu'**ils souhaitent retenter l'expérience** plus tard dans l'année car ils se sentiraient davantage en confiance. Cette expérience a également rencontré un écho favorable auprès de l'équipe éducative. Les élèves en ont retiré des bénéfices importants tels que **le renforcement de l'estime de soi** face à une situation qu'ils vont rencontrer de nouveau. Les enseignants et élèves se sont mis d'accord pour : **remettre le couvert !**



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.