

MÁSTERES de la UAM

Facultad de Formación
de Profesorado
y Educación / 16-17

(MESOB)
Especialidad de Francés

**La interacción oral
colaborativa
en 3º E.S.O. con un
enfoque orientado a
la acción: situaciones
gastronómicas**

Laura Rivero Caballero



MÁSTER DE EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA Y BACHILLERATO

La interacción oral colaborativa en 3ºESO con un enfoque orientado a la acción: situaciones gastronómicas

Autora: Laura Rivero Caballero

TUTORA: MARTA TORDESILLAS

TRABAJO FIN DE MÁSTER

Junio 2017

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN.....	1
1.1 Justificación.....	1
1.2 Contexto de trabajo.....	3
1.3 Objetivos	3
1.3.1 Tipos de diálogo que trabajaremos con los alumnos	4
1.4 Estructura del trabajo	5
2. MARCO TEÓRICO	6
2.1 Normativa sobre la enseñanza de la producción oral y la cultura en 3º ESO	6
2.2 Enfoque pedagógico: metodología cooperativa y enfoque orientado a la acción	11
3. METODOLOGÍA	19
3.1 Presentación del grupo y del instituto	19
3.2 Contenidos	21
3.3 Planificación de la intervención pedagógica	21
3.4 Desarrollo de la intervención pedagógica	23
3.5 Análisis de los datos obtenidos	27
4. CONCLUSIÓN	42
5. BIBLIOGRAFÍA	46
6. ANEXOS	48

1. INTRODUCCIÓN

1.1 JUSTIFICACIÓN.

El estudio de las lenguas extranjeras y la necesidad de estudiarlas es considerado desde hace tiempo como algo esencial por nuestra sociedad en la formación de una persona. En este contexto, cabe mencionar que, por lo general, se ha otorgado siempre una mayor prioridad a la parte escrita que a la expresión oral; de esta manera, numerosos estudiantes presentan y muestran un mayor nivel escrito que oral en cualquier lengua extranjera.

Esta situación, por suerte, ha cambiado en los últimos años. En la actualidad tenemos una mayor conciencia sobre la importancia que tiene la expresión oral y la posibilidad de comunicación oral en la lengua extranjera objeto de estudio. Por ello, la enseñanza de lenguas ha sufrido cambios; y hoy día, muchos profesores buscan mejorar la expresión e interacción oral en contextos similares a la realidad en sus alumnos. Aunque esta no es una situación generalizada y no todos los profesores tienen la misma mentalidad respecto a incluir el oral en el aula, la tendencia actual prioriza la interacción oral para dar a los alumnos la posibilidad de expresarse en contextos reales en la lengua extranjera; aunque sin olvidar nunca la parte escrita. De esta manera, damos a los alumnos un conocimiento más amplio y completo de la lengua extranjera.

Por otra parte, la competencia cultural también ha ido adquiriendo importancia y hoy día, y desde el año 2000, desde la Unión Europea se nos propone sumar este aspecto tan importante de una lengua durante el estudio de ella. La razón de esta propuesta nace de la voluntad de la Unión Europea de construir una nueva ciudadanía mucho más internacional y tolerante y para ello, a la vez que aprendemos a comunicarnos en una lengua extranjera, debemos aprender a movernos en su cultura. Sin dejar de lado el estudio de su lado lingüístico, sino añadiendo esta parte cultural para enriquecer aún más el estudio de esa lengua y permitir que la comunicación en ella sea mucho más efectiva.

Considero que esta nueva forma de acercar al alumno a la lengua extranjera, incluyendo la parte cultural y la expresión oral, es mucho más completa y efectiva y permite al alumno un mejor conocimiento de la lengua a la hora de utilizarla en contextos de comunicación reales. Se le aporta una mejora en la expresión oral, a la vez que le damos datos sobre la sociedad de ese país para moverse en esa cultura diferente de manera adecuada.

Por ello, en mis prácticas en el I.E.S Joan Miró, pensé, junto a mi tutora profesional, trabajar estas dos competencias, priorizando la parte de interacción oral e introduciendo unas nociones de cultura como excusa para trabajar la expresión oral.

Decidimos trabajar la parte de interacción oral; porque, a pesar de los intentos de la profesora por mejorar esta competencia en sus clases y que sus alumnos perdieran el miedo a hablar en público, el número de alumnos en el aula se lo ponía bastante difícil. Acordamos buscar un proyecto en el que todos los alumnos pudieran participar y mejorar su dominio de la lengua oral, y que el trabajo se realizará de manera colaborativa ya que al trabajar en grupos considerábamos que se avanzaría muchísimo más por las aportaciones que pudieran hacerse entre ellos. El tema sobre el que giraría el proyecto sería la gastronomía, ya que era la lección que tocaba en las semanas que yo iba a estar con ellos y además era uno de los temas que yo le proponía; buscaríamos darle un toque cultural realizando algunas actividades alrededor de las costumbres alimenticias de los franceses para, también, generar en ellos un espíritu crítico e intercultural.

Buscamos realizar el trabajo de una forma novedosa y que atrajera a los alumnos, y para ello decidimos que el trabajo que tendrían que realizar sería la creación de un vídeo en el que representarían una situación gastronómica de entre algunas que les propondríamos nosotras.

La propuesta de mi tutora profesional fue trabajar con 3ºESO aprovechando que la primera semana del mes de Mayo realizarían un intercambio en Bretaña con un instituto francés. No todos los alumnos de ese curso viajaron a Bretaña pero aprovechando que algunos sí, consideraba que era interesante desarrollar en este momento ese tema ya que aquellos alumnos que acudieran al intercambio podrían

también ilustrar a sus compañeros con sus propias experiencias dentro de esa cultura extranjera.

1.2 CONTEXTO DE TRABAJO

Nuestra estancia en el instituto I.E.S Joan Miró durante dos semanas en el mes de Noviembre, nos permitió comprobar que, aunque la profesora trataba de mejorar la interacción oral de sus alumnos a través de diferentes actividades en el aula, el número de alumnos le impedía conseguir que todos ellos participaran y perdieran el miedo a hablar en francés en público. Acababan de recibir a los alumnos de un instituto francés de Bretaña durante el mes de Marzo y mi tutora se había dado cuenta de que algunos de sus alumnos sí habían conseguido comunicarse con ellos en francés, pero muchos otros utilizaban, la mayor parte de las veces, el inglés para hablar con los alumnos franceses. Por ello, pensamos que, después de este contexto de comunicación en lengua francesa que ya habían establecido durante el mes de Marzo, si seguíamos trabajando con ellos la interacción oral podríamos conseguir unos buenos resultados.

Respecto al tema de la competencia cultural, durante mis prácticas genéricas, pude ver que mi tutora trataba y se preocupaba por enseñar la cultura francesa a sus alumnos, aunque no lo hacía de una manera directa. Su modo de hacerlo era a través de anécdotas o pequeños comentarios durante las clases; es decir, durante el estudio o la explicación de la gramática aparecía determinado vocabulario que la impulsaba a dar algunos datos sobre la cultura francesa como anexo al tema que estaba siendo tratado. Por ello, decidimos que en este proyecto incluiríamos también algo de cultura francesa. No sería de manera prioritaria pero sí como complemento al tema que íbamos a tratar.

1.3 OBJETIVOS

En cuanto a los objetivos que queremos alcanzar con la elaboración de este trabajo, podríamos decir que nuestro objetivo principal es:

- Mejorar la interacción oral de los alumnos, buscando que pierdan el miedo a hablar en francés, a través de un diálogo formal en relación con la gastronomía.

Conjuntamente con estos objetivos, encontramos otros objetivos estrechamente ligados a las actividades propuestas durante nuestra intervención en el instituto y que complementarían nuestros dos objetivos principales:

- Conocer las diferencias de alimentación y de horarios que existen entre nuestra cultura y la cultura francesa.
- Revisar contenidos lingüísticos correspondientes al nivel académico.
- Ayudar a los alumnos a tener un pensamiento crítico sobre los estereotipos que existen fuera de Francia sobre los franceses y la función de los estereotipos en nuestra sociedad.

De este modo, a la vez que mejoramos su expresión oral y les ayudamos a perder el miedo a hablar en francés en público, les ofrecemos unos conocimientos culturales que les permiten comenzar a desarrollar un pensamiento más intercultural. El modo de trabajo será colaborativo, con lo que intentaremos alejarnos de la tendencia tradicional de trabajo en el aula, ya que, en este caso, serán los alumnos los que deban tener inquietud porque ellos mismos tendrán que componer su trabajo. Aunque en cierta manera nos alejemos de esta forma más tradicional de trabajo, no nos olvidamos de las competencias que el Marco Europeo Común de Referencia para las Lenguas nos invita a tratar en el estudio de una Lengua Extranjera (comprensión escrita y oral y expresión escrita y oral). Trabajaremos estas competencias de fondo, sobre todo para fortalecer la competencia cultural, mientras el tema principal de nuestra intervención será la expresión oral en el uso del léxico correspondiente a la gastronomía.

1.3.1 TIPOS DE DIÁLOGO QUE TRABAJAREMOS CON LOS ALUMNOS

Propondremos a los alumnos diferentes tipos de diálogos en relación con la gastronomía para llevar a cabo la mejora de la interacción oral, pero también les

daremos la opción de elegir algún tipo de diálogo que les interese más o les genere curiosidad. Decidimos que todos los diálogos pertenecerían a un registro formal. Los diálogos que les hemos propuesto su profesora y yo son los siguientes:

-Concurso televisivo de cocina: se trata de una modalidad de cocina en la que unos concursantes deberán cocinar uno o varios platos, en grupo o individualmente, frente a un jurado que los valorará posteriormente. Ejemplo: Masterchef.

-Programa de cocina: modalidad de cocina en la que un cocinero, normalmente de renombre, cocina un plato frente a la cámara mientras explica los diferentes pasos a seguir para la elaboración de la receta. Ejemplo: Karlos Arguiñano.

-Situación standard en un restaurante: diálogo entre los comensales y el camarero que reproduce una situación real en un restaurante.

-Programa de tele-realidad culinaria: un cocinero experto visita un restaurante con problemas de funcionamiento para aconsejarles sobre los platos a servir o la decoración de este. Ejemplo: Pesadilla en la cocina.

1.4. ESTRUCTURA DEL TRABAJO

Este trabajo va a estar estructurado en tres partes:

En primer lugar, vamos a situar nuestro trabajo en el marco teórico legal para contextualizar porque trabajamos este tema con los alumnos de 3ºESO.

En segundo lugar, vamos a presentar el trabajo que hemos realizado con los alumnos durante las cinco sesiones que nos dio nuestra tutora profesional.

Y, en tercer lugar, presentaremos el análisis de los resultados obtenidos después de nuestra intervención pedagógica y obtendremos algunas conclusiones.

2. MARCO TEÓRICO

2.1 NORMATIVA SOBRE LA ENSEÑANZA DE LA PRODUCCIÓN ORAL Y LA CULTURA EN 3º ESO

La introducción de la cuestión de la interacción oral en clase de FLE en nuestra intervención en el aula, no se puede entender sin la referencia ineludible a dos documentos esenciales en la enseñanza del francés como lengua extranjera en la Educación Secundaria:

- En primer lugar, el MECRL, al que ya hemos hecho mención antes. Este documento es, desde el 2000, un documento de referencia para la enseñanza y el aprendizaje de las lenguas extranjeras.
- En segundo lugar, el currículo de la ESO para delimitar el marco legal en el que trabajamos y la importancia que tiene la expresión e interacción oral en clase de FLE. Prestaremos especial atención a la parte del currículo que hace referencia al primer ciclo de la ESO ya que el grupo con el que vamos a trabajar pertenece a ese ciclo.

El Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas, nace en el año 2000 impulsado por la Unión Europea, con el objetivo de: *describir de forma integradora lo que tienen que aprender a hacer los estudiantes de lenguas con el fin de utilizar una lengua para comunicarse, así como los conocimientos y destrezas que tienen que desarrollar para poder actuar de manera eficaz (MCERL, p.1).*

Como venimos de decir, el objetivo de este documento es ayudar a mejorar el uso de la lengua para permitir una mejor comunicación entre sus hablantes; y para llegar a conseguirlo es necesario que el hablante de esa lengua extranjera desarrolle las siguientes competencias comunicativas de la lengua: *las competencias lingüísticas, las competencias sociolingüísticas y las competencias pragmáticas (MCRL, p106).*

En nuestra intervención pedagógica vamos a intentar desarrollar estas tres competencias, para ayudar a nuestros alumnos a mejorar su capacidad comunicativa

en Segunda Lengua Extranjera: Francés a través de un trabajo colaborativo de interacción oral.

Según el MCERL, *una actividad de interacción oral es aquella en la que el usuario actúa de forma alterna como hablante y oyente con uno o con más interlocutores para construir, conjuntamente, una conversación mediante la negociación de significados siguiendo el principio de cooperación (MCERL, p. 74)*. Dentro de las diferentes actividades de interacción oral que el MCERL cita, el proyecto que nosotros vamos a desarrollar en nuestra intervención pedagógica se encuadraría dentro de un diálogo formal.

Como ya hemos dicho, la interacción y expresión oral es una competencia de la lengua que, de manera general, ha tenido poco peso a la hora de la enseñanza en el aula. Normalmente, se ha privilegiado la enseñanza de la gramática y la lingüística, dejando bastante de lado el oral. Esta competencia comenzó a ganar importancia poco antes de la aparición del MCERL y tomó un primer plano con la llegada de este documento. El MCERL cambia el foco de la enseñanza del escrito al oral, ya que en nuestra sociedad actual la comunicación oral prevalece, en muchas ocasiones, sobre la comunicación escrita. Por lo tanto, es necesario que a la hora de enseñar una lengua extranjera se privilegie el enseñar a comunicarse y a interactuar a los alumnos. Y en palabras de Caballero de Rodas¹, si queremos que los alumnos aprendan a hablar y a comunicarse en una LE, es necesario que le demos el máximo de oportunidades en el aula.

Actualmente, esta competencia ha ganado importancia en la enseñanza y el aprendizaje de las LE y esto lo vemos reflejado en las leyes de educación. Si buscamos concretamente en el decreto de la Comunidad de Madrid² para el primer ciclo de la ESO, en el que se sitúa el curso de 3ºESO del instituto con el vamos a

¹ **CABALLERO DE RODAS, B.** (2001) *Destrezas de la comunicación oral*, cap 9 de *Didáctica de las lenguas extranjeras en la Educación Secundaria Obligatoria*. España: Síntesis

² DECRETO 48/2015, de 14 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria.

trabajar, vemos que *la producción de textos orales: expresión e interacción oral*³ aparece como un bloque a trabajar con los alumnos. Dentro de este bloque aparecen diferentes estrategias de comunicación y contenidos a desarrollar, de ellas aquellas que nosotros vamos a trabajar con nuestro proyecto de trabajo colaborativo son:

-Adecuar la producción al destinatario y al contexto.

-Utilizar estrategias de comunicación para iniciar, mantener y terminar la interacción.

-Respetar los turnos de palabra, cambios de tema, etc.

-Producir oralmente descripciones, narraciones y explicaciones de carácter general sobre experiencias y acontecimientos.

-Valorar la corrección formal en la producción de mensajes orales.

Dentro de este bloque de producción e interacción oral, aparece también el léxico común que los alumnos deben comprender y producir en este primer ciclo de la ESO, y encontramos el léxico de la *alimentación y la restauración* que será el tema que guiará este proyecto colaborativo para que los alumnos adquieran las estrategias y los contenidos de interacción oral mencionados antes.

En todos los bloques de competencias que presenta la ley (producción y comprensión escrita y oral), encontramos un punto que aparece transversalmente en todos: los aspectos socioculturales y sociolingüísticos. Es decir, trabajemos la competencia que trabajemos debemos incluir la competencia cultural.

Desde el Consejo de Europa, alrededor del año 2000, comenzó a cambiar el concepto del aprendizaje de una lengua extranjera. Ya no solo se estudian para saber más lenguas, sino que se estudian para poder comunicarse en esa lengua. Y para poder expresarse correctamente en una lengua extranjera, es necesario que vaya acompañada del aprendizaje de la competencia cultural. Esta competencia también ha adquirido fuerza gracias a la aparición del MCERL, documento en el que se subraya la importancia de conocer la cultura de la lengua que estudiamos y en el que aparece

³ DECRETO 48/2015, de 14 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria, p.258.

como complemento a la capacidad de comunicarse oralmente. Para poder comunicarse en una lengua extranjera es necesario saber expresarse correctamente en esa lengua, pero también conocer la cultura que la rodea para no cometer errores o provocar situaciones incómodas con los hablantes de esa lengua.

En este momento, se ve bastante necesario que el estudio de las lenguas extranjeras acerque a los habitantes de los diferentes países y permita unas relaciones de comunicación mucho más efectivas, es decir, que la comunicación entre ellos sea posible. Para conseguir esto, es necesario que la competencia cultural e intercultural se trabaje desde que se comienza a aprender una lengua extranjera.

Uno de los objetivos del MCERL, en el que podemos ver la importancia que comienza a darle a la competencia cultural, es asegurar que los hablantes de una lengua extranjera tengan la posibilidad de acceder a los medios que les permitirán mantener unas situaciones de comunicación real y para ello es necesario que los alumnos sean capaces de:

1.1. Desenvolverse en los intercambios de la vida diaria de otro país y ayudar en ello a los extranjeros que residen en su propio país. [...]

1.3. Alcanzar una comprensión más amplia y más profunda de la forma de vida y de las formas de pensamiento de otros pueblos y de sus patrimonios culturales⁴.

Por lo tanto, vemos que el MCERL le da mucha importancia a esta competencia pero también como algo transversal, que debe trabajarse de manera indirecta en el aula. Como por ejemplo a través de la competencia sociolingüística: esta competencia ayudará a los hablantes de esa LE a relacionarse en un contexto determinado de una manera apropiada y correcta usando expresiones culturales, las normas de cortesía, el registro, etc... adecuado⁵.

⁴ -CECRL (2001) *Cadre européen commun de référence pour les langues : Apprendre, enseigner, évaluer*. Strasbourg-Paris : Conseil de l'Europe : Didier, p.3.

⁵ -CECRL (2001) *Cadre européen commun de référence pour les langues : Apprendre, enseigner, évaluer*. Strasbourg-Paris : Conseil de l'Europe : Didier, p. 116.

Esta propuesta del MCERL, como hemos dicho anteriormente, la encontramos en el decreto 48/2015 del 14 de Mayo para la ESO en la Comunidad de Madrid. Pero, es importante subrayar, que la competencia cultural dentro de la ley no aparece solo reflejada en las lenguas extranjeras; sino que desde el principio, en los objetivos generales de la ley ya se le da la importancia que desde la Unión Europea se demanda:

j) Conocer, valorar y respetar los aspectos básicos de la cultura y la historia propias y de los demás, así como el patrimonio artístico y cultural⁶.

Evidentemente, aparece transversalmente en los cuatro bloques de competencias de la Segunda Lengua Extranjera, que es lo que nos concierne a nosotros. De manera que debe tener importancia en todas estas competencias y no tratarse como una competencia aparte, sino que debe enseñarse a través de ellas. Lo que la ley nos propone dentro de la enseñanza de la Segunda Lengua Extranjera es que los alumnos *adquieran conocimientos sobre las costumbres, creencias, tradiciones, etc propios de los países donde se hablar la lengua extranjera⁷*. Es decir, la proposición que se hace desde la LOMCE no es dedicar clases enteras a la explicación de la cultura asociada a la lengua extranjera que se está estudiando, sino que la cultura entre en todas y cada una de las otras competencias y se trate siempre de manera implícita. Que nunca nos olvidemos de ella pero que la demos siempre relacionada con el plano lingüístico, porque ambas partes deben ser inseparables.

Y esto lo intentaremos en el proyecto colaborativo que llevaremos a cabo con nuestros alumnos durante la intervención pedagógica.

Nuestros alumnos son conocedores de su propia cultura y enfrentarse a una cultura extranjera les permitirá una ampliación de sus fronteras mentales y les pedirá

⁶ DECRETO 48/2015, de 14 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria, p. 12

⁷ DECRETO 48/2015, de 14 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria, p.256-257

una reflexión alrededor de su propia cultura al comparar ambas, para encontrar los puntos positivos y negativos de cada una de ellas.

Esta introducción que haremos de la cultura en nuestro proyecto colaborativo, busca ser intercultural. Es importante no confundir este término con el término multicultural.

Entendiendo intercultural, como lo entiende Abdellah-Pretceille, como la comunicación e interacción entre personas y grupos de diferentes identidades culturales, sin permitir que ninguna de las culturas se sitúe por encima de la otra, favoreciendo siempre la integración y convivencia de las culturas⁸. Por otra parte, el término multicultural, hace referencia a la existencia de varias culturas en el mismo territorio pero sin influir las unas sobre las otras⁹.

Consideramos que el término multicultural es menos educativo que el término intercultural, por ello buscaremos tratar la interculturalidad en nuestra intervención pedagógica poniendo en común y al mismo nivel la cultura francesa y la cultura española para favorecer la integración de esta nueva cultura en la mentalidad de nuestros alumnos.

2.2 ENFOQUE PEDAGÓGICO: METODOLOGÍA COOPERATIVA Y ENFOQUE ORIENTADO A LA ACCIÓN.

La metodología que mi tutora profesional quería utilizar, y que el tipo de proyecto a desarrollar demandaba, era una metodología cooperativa. Para la creación de los proyectos era necesario que los alumnos trabajarán en equipo, y además, ella quería ver como trabajaban con este tipo de metodología ya que, si era efectiva, la incluiría más veces en sus clases y con otros cursos.

El aprendizaje cooperativo, en palabras de Slavin, se trata de una serie de métodos de enseñanza en los que los alumnos trabajan en grupos pequeños para

⁸ ABDELLAH-PRETCEILLE, M. (1992). *Quelle école pour quelle integration?*. Paris: Hachette

⁹ ABDELLAH-PRETCEILLE, M. (1992). *Quelle école pour quelle integration?*. Paris: Hachette

ayudarse a aprender entre ellos mismos¹⁰. De este tipo de metodología se espera que los alumnos colaboren y se ayuden entre ellos, que hablen sobre el trabajo que van a realizar, que valoren las aportaciones de los demás, y sobre todo, que no se dividan el trabajo en partes y lo realicen por separado cada uno en su casa.

Evidentemente, este tipo de trabajo no reemplaza al docente ya que los alumnos necesitarán siempre una guía para saber qué es lo que deben trabajar. Por ello, la profesora y yo decidimos crear los guiones (de los que hemos hablado anteriormente y que explicaremos más tarde) que les dimos en la primera sesión; para que supieran exactamente que partes debía tener su vídeo y que vocabulario les sería útil para la realización del mismo.

Consideramos que este tipo de metodología podría tener muchos beneficios para los alumnos de 3ºESO. En primer lugar, les empujaríamos a pensar y a usar todos los conocimientos que tienen de la lengua francesa ya que tendrán que utilizar todo lo que han aprendido en estos tres años para llevar a cabo el trabajo. En segundo lugar, mejoraríamos sus relaciones interpersonales y su capacidad de trabajo en grupo; ya que todos deben participar y aportar cosas al grupo para sacar adelante el trabajo. Y en último lugar, aumentaríamos su motivación: trabajar en grupo y con sus compañeros y amigos les gusta mucho y eso hace que las ganas que le ponen a la creación del trabajo sean más mayores y los resultados sean, de manera general, mucho mejores.

El tipo de grupo de aprendizaje que quisimos que los alumnos formaran para el desarrollo del proyecto, según la división de Johnson, Johnson & Holubec¹¹, es un grupo formal de aprendizaje cooperativo. Este tipo de grupo se forma durante un período limitado, en el que los estudiantes trabajan juntos para lograr los objetivos y que ellos mismos y sus grupos completen la tarea asignada por el profesor. Se trata de un tipo de grupo de aprendizaje que sabe que tendrán que trabajar juntos por un tiempo limitado y que tienen que ayudarse entre ellos para conseguir llegar a su

¹⁰ SLAVIN, R. (2002). *Aprendizaje cooperativo: investigación, teoría y práctica*. Recuperado de: <http://ecoasturias.com/images/PDF/slavin-el-aprendizaje-cooperativo.pdf>

¹¹ JOHNSON, D., JOHNSON, R. & HOLUBEC, E. (1999). *El aprendizaje colaborativo en el aula*. Buenos Aires: Paidós SAICF

objetivo. No solo tienen que darse apoyo o ayuda unos a otros, sino que tienen que organizarse para preparar el material que van a tener que presentar al profesor. Más tarde, en el apartado de metodología, explicaremos como hemos aplicado esta metodología y este grupo de aprendizaje con los alumnos.

Respecto a la metodología, también debemos decir que hemos intentado aplicar el enfoque orientado a la acción que nos propone el MCERL para la enseñanza en el aula.

El enfoque orientado a la acción, según el propio MCREL, se centra en la acción ya que considera a los usuarios y a los alumnos que aprenden como agentes sociales, que deben llevar a cabo una serie de tareas en un entorno específico. Este enfoque tiene como objetivo mejorar la comunicación y ello supone una realización de tareas, no solo de carácter lingüístico.

La tarea que guía nuestro proyecto a desarrollar con los alumnos es: *Realizar una representación en vídeo de una situación gastronómica.*

Para llevar a cabo esta tarea, extrajimos las funciones de la lengua y las nociones que los alumnos deberán aprender para poder llevarla a cabo. Algunas de esas funciones y nociones se las proporcionamos en los guiones, que ya hemos mencionado anteriormente, en los que también pusimos algunos ejemplos de frases que realizan esas funciones o nociones, para que ellos pudieran usarlas o buscar otras parecidas. Además de ayudarnos como una guía para confeccionar los guiones que les entregamos para la realización del trabajo, estas dos tablas (tabla 1 y tabla 2) nos sirven también como una guía a la hora de evaluar los vídeos de los alumnos ya que estas funciones y nociones son las que tendrán que aparecer en sus vídeos:

Tabla 1

Cuadro de funciones de la tarea propuesta a los alumnos de 3ºESO			
Tarea	Funciones	Gramática	
Realizar una representación en vídeo de una situación gastronómica.	Saludar	Bonjour, bonsoir, bonne après-midi, bonjour à tous...	<i>-Importante la utilización del voseo y nunca del tuteo a los camareros, clientes, jueces del concurso...</i>
	Presentar el programa	<i>-Pour aujourd'hui</i> <i>-Au menu d'aujourd'hui :...</i> <i>-Nous allons faire</i> <i>-Nos participants sont...</i>	
	Pedir una mesa	-S.N (pronoms personnels) + S.V en conditionnel (vouloir, réserver...) + une table + pour + Comp. Circons. (números) + personnes + s'il vous plaît <i>-Nous voudrions une table pour trois personnes, s'il vous plaît.</i>	
Pedir un plato	-S.N (pronoms personnels) + S.V en conditionnel (vouloir, prendre, aimer...) + S.N (différents aliments et plats) + s'il vous plaît. <i>-Je voudrais une soupe, s'il vous plaît.</i>	<i>-Utilizar el imperativo cuando explicamos los pasos a seguir para realizar una receta.</i>	

		<i>-Je vais prendre un rôti, s'il vous plaît</i>	
	Pedir un consejo	Qu'est-ce que + S.N (pronoms personnels) + C.I (me, te...) S.V (conseiller) + ? <i>-Qu'est-ce que vous me conseillez ?</i>	
	Pedir la cuenta	(S.N (pronoms personnels) + S.V en conditionnel (pouvoir, avoir, donner...) +) S.N (la note, l'addition) + s'il vous plaît ? <i>-L'addition/la note, s'ils vous plaît ?</i> <i>-Je pourrais avoir l'addition, s'il vous plaît ?</i>	
	Valorar un plato	S.N. (ce plat, la tarte, ce...) + S.V (être, aimer, détester...) + S.Adj (adjectifs de qualification). <i>-Ce plat est délicieux</i> <i>-Ce n'est pas bon.</i>	

		<i>-La tarte au chocolat est bonne</i>	
	Pedir una explicación	<p>-Qu'est-ce que, quel + S.N (pronoms personnels) + S.V (avoir, être, faire, préparer) + S.N (dessert, boisson, différents plats...) + s'il vous plaît ?</p> <p><i>-Qu'est-ce que vous avez comme desserts, s'il vous plaît ?</i></p> <p><i>-Qu'est-ce que vous faites ?</i></p> <p><i>-Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat, s'il vous plaît ?</i></p>	
	Valorar un local o restaurante	<p>S.N (le restaurant, la décoration, le local, pronoms personnels...) + S.V (manquer, penser, trouver, être, avoir...) + S.Adj. (adjectifs de qualification) o S.N (la décoration, des tables, des chaises...)</p> <p><i>-La décoration est horrible</i></p> <p><i>-Ils manquent des chaises</i></p>	

	Explicar los pasos que estás haciendo	<p>-S.N (pronoms personnels) + S.V (être) + en train de + S.V. (faire, mélanger...) + S.N (aliments, produits...)</p> <p>-S.V en impératif (mélanger, cuire, verser...) + S.N (aliments, produits...)</p> <p><i>-Je suis en train de mélanger la farine et le sucre</i></p> <p><i>-Versez les spaghettis dans la sauce</i></p>	
	Expresar necesidad	<p>S.N (pronoms personnels) + S.V (avoir besoin) + de + (produits, aliments, ustensiles...)</p> <p><i>-Nous avons besoin de la farine, du sucre...</i></p>	

Tabla 2

Cuadro de nociones de la tarea propuesta a los alumnos de 3ºESO			
Tarea	Nociones	Léxico	Ortografía
	-Verbos de la cocina	Mélanger, ajouter, verser, mettre, couper, cuire, préparer, égoutter, laisser cuire, laver, éplucher, prendre, verser, mettre au four..	
	Cantidades	S.N: grammes, kilo, une boîte de..., une cuillère à café de..., un pot de... une cuillère à soupe de...,	
	Adjetivos de calificación	S.Adj. délicieux, horrible, pas très bon, froid, cahud, doux, pas beau, mal geré...	
	Utensilios de cocina	S.N. poêle, cuillère, fourchette, couteau, mélangeur...	

3. METODOLOGÍA

3.1 PRESENTACIÓN DEL GRUPO Y DEL INSTITUTO

El instituto en el que he realizado las prácticas es el I.E.S Joan Miró, que se encuentra situado en San Sebastián de los Reyes, Madrid. Se trata de un instituto con alumnos de un nivel socio-económico medio-alto, que cuenta con un gran número de alumnos.

Los grupos con los que he trabajado para la realización de este trabajo son tres grupos de 3ºESO, los cuales son muy diferentes entre sí.

En primer lugar, el grupo de 3ºESO A cuenta con treinta alumnos, de los cuales obtuvimos los vídeos de 22 de ellos. Pertenecen a la sección bilingüe del instituto (cursan todas sus asignaturas en Inglés, menos Segunda Lengua Extranjera: Francés y Lengua y Literatura Castellana). Son un colectivo bastante homogéneo, no cuentan con repetidores en clase y su nivel de francés es adecuado para el curso en el que están (tienen un nivel A1 alto, según su profesora). En cuanto a la colaboración brindada para la realización de este trabajo, fue el grupo que más se implicó y más trabajó, aunque son un grupo muy hablador y que se distrae fácilmente. Durante el trimestre anterior, ninguno de los alumnos obtuvo una nota inferior a 5 en esta asignatura. La mitad de los alumnos que fueron al intercambio en Francia, que se realizó durante mi estancia en el instituto, pertenecían a este grupo.

En segundo lugar, el grupo de 3ºESO B cuenta con 24 alumnos, aunque solo analizaremos el trabajo de 13 (de aquellos que hemos conseguido todos los documentos durante la intervención pedagógica.) Estos alumnos también pertenecen a la sección bilingüe del instituto. En este caso, el grupo es más heterogéneo ya que encontramos una gran variedad de alumnos: encontramos un alumno repetidor que, en ocasiones, retrasa el avance de la clase y algunos alumnos que han tirado la toalla y no se esfuerzan en aprobar la asignatura, en palabras de su profesora. Respecto al interés que mostraron en el trabajo que les propusimos, encontramos varias actitudes:

algunos mostraron mucho interés en la realización del vídeo y en lo estudiado en clase y otros pusieron muchos problemas a la hora de participar. La otra mitad del intercambio que realizaron en Francia durante mi estancia en el instituto pertenecía a este grupo.

En tercer lugar, encontramos el grupo de 3ºESO C-D. Este grupo de alumnos es una mezcla de los alumnos que solicitaron cursar Segunda Lengua Extranjera: Francés de 2 clases diferentes (3ºESO C y 3ºESO D). No van todos a la misma clase y la confianza entre ellos es menor, algo que se nota a la hora de dar clase. Son 16 alumnos bastante heterogéneos: encontramos alumnos muy interesados en la asignatura y con un buen nivel y otros alumnos que tienen muy poco interés en la lengua y de los que es más difícil atraer la atención, pero que, por motivos familiares o por descarte, han acabado cursando la asignatura. En esta clase encontramos una alumna repetidora, que presenta interés por aprobar pero que se distrae muy fácilmente y le cuesta recuperar la atención. De este grupo, solo 3 alumnos fueron al intercambio en Francia y los 3 pertenecen al grupo de alumnos más interesado en la asignatura y con más conocimiento. Trabajar con este grupo día a día fue bastante fácil ya que al ser tan pocos, podían participar y hablar mucho más que en las otras dos clases; aunque, al final, obtuvimos menos vídeos de ellos de lo esperado.

Hubo determinados factores que fueron un ligero obstáculo a la hora de realizar mi trabajo: el intercambio en Francia coincidió en la mitad de mi intervención, los alumnos que no fueron al intercambio se fueron después a Teruel, la última semana hicieron muchas excursiones al teatro y al campo... Pero de manera general, estoy satisfecha con el rendimiento de las 3 clases ya que participaron activamente y la mayor parte de ellos se interesaron en mi trabajo. Debo reconocer que esto se produjo también gracias a la ayuda extra de mi tutora, ya que decidió darle importancia a mi intervención y los vídeos que realizaron los alumnos cuentan para la nota final de la asignatura y sustituyen al primer examen de francés del tercer trimestre.

3.2 CONTENIDOS DE LA INTERVENCIÓN PEDAGÓGICA

El tema abordado en las cinco sesiones que la profesora me cedió fue principalmente el vocabulario de la gastronomía y el uso de ese vocabulario en situaciones de la vida real. Otros temas, como los estereotipos que existen fuera de Francia sobre los franceses y las costumbres alimenticias de estos, también fueron trabajados, pero siempre con un trasfondo de trabajo del tema de la gastronomía ya que era nuestro principal objetivo.

Quisimos trabajar este tema de una manera completamente diferente, sin dar una cantidad de vocabulario que tuvieran que memorizar y para ello decidimos que el mejor modo de hacerlo era poniéndolos en una situación real de uso de ese vocabulario y que fueran ellos mismos los que construyeran y buscaran el vocabulario que querían utilizar en la situación elegida.

3.3 PLANIFICACIÓN DE LA INTERVENCIÓN PEDAGÓGICA

En primer lugar, a mediados de febrero, me acerqué al instituto para mantener una tutoría con la profesora para decidir cuál iba a ser el tema de mi intervención y estar ambas de acuerdo. En este encuentro, yo le comenté que quería trabajar un tema que se pudiera relacionar con la cultura y ella me propuso el tema de la gastronomía, que tocaba el mes que yo iba a estar allí y que figuraba entre los temas que me gustaría tratar. Por ello, me sugirió que trabajaré ese tema con 3ºESO, ya que estos iban a realizar un intercambio a Francia durante el tercer trimestre y la visión de aquellos que iban a hacer el intercambio nos ayudaría a añadir el matiz intercultural que queríamos darle al trabajo.

Antes del comienzo de mis prácticas, yo preparé mi intervención pedagógica que era ligeramente diferente a la realizada finalmente, ya que cuando llegué al instituto la profesora tenía bastante claro lo que quería realizar con sus alumnos y cambiamos parte de mi intervención para que yo pudiera ajustarme a ella. Ambas teníamos claro que queríamos que los alumnos trabajaran por grupo y realizarán un trabajo que presentarán al grupo al final de mi intervención. De esta manera,

utilizaríamos una metodología colaborativa y todos tendrían que implicarse en la preparación y exposición del trabajo.

Mi propuesta de trabajo era que cada grupo eligiera un plato de la cocina francesa y buscarán información sobre ese plato (a qué región francesa pertenece, la historia de ese plato, si hay varias maneras de prepararlo...), que expusieran a la clase toda esa información y explicarán como cocinar ese plato con la ayuda de un power point y de fotos. De esta manera trabajaríamos tanto el vocabulario de la gastronomía, como los verbos de cocina a la vez que ellos repasaban el imperativo.

Cuando se lo presenté a mi tutora profesional, me comentó que era un trabajo muy parecido a otro que ellos ya habían hecho al final del segundo trimestre de manera individual. Pensando otras opciones con ella, me propuso una idea que llevaba tiempo teniendo en la cabeza y que aún no había planteado a sus alumnos: la realización de un vídeo en el que ellos tuvieran que hablar en francés de un determinado tema. Me pareció una buena idea y le propuse aplicarlo al tema de la gastronomía: que los alumnos tuvieran que realizar un vídeo dando vida a una situación gastronómica.

Decidimos que era una buena manera de ayudarlos a perder el miedo a hablar en francés y que utilizarán el vocabulario que queríamos enseñarles. Para hacerles más fácil la creación del vídeo, decidimos confeccionar unos guiones de diferentes situaciones gastronómicas para que ellos pudieran elegir que opción les gustaba más. Las situaciones que elegimos fueron: un concurso de cocina tipo Masterchef¹², una evaluación de la comida de un restaurante por un cocinero tipo Pesadilla en la Cocina¹³, la presentación de la elaboración de un plato por uno o varios cocineros tipo Cocina con Arguiñano¹⁴ y una situación de diálogo¹⁵ entre unos comensales y un camarero en un restaurante. Esos guiones constaban de un esquema de las partes que debían seguir en la realización del vídeo y algo de vocabulario y expresiones que podrían serles útiles (verbos de cocina, expresiones...). También tenían la posibilidad

¹² Guión preparado situación Masterchef: Anexo 1

¹³ Guión preparado situación Pesadilla en la Cocina: Anexo 2

¹⁴ Guión preparado situación Cocina con Arguiñano: Anexo 3

¹⁵ Guión preparado situación Restaurante: Anexo 4

de elegir una situación diferente a las propuestas que les apeteciera más, siempre y cuando esa situación tuviera un trasfondo gastronómico. Algunos de los alumnos optaron por crear una situación diferente pero no me ha sido posible conseguir los vídeos realizados por esos alumnos para poder analizarlos después.

Comencé a preparar mi intervención pedagógica a partir del cambio de tema modificando mi idea inicial, pero manteniendo algunas de las actividades que iba a desarrollar.

3.4 DESARROLLO DE LA INTERVENCIÓN PEDAGÓGICA

Tabla 3

Tabla resumen de las sesiones de mi intervención pedagógica	
<p>Sesión 1 (50 min): Presentación del tema del proyecto final y resolución de dudas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actividad 1: rellenar los 2 cuestionarios propuestos. • Actividad 2: Organización de los grupos, entrega de los guiones y comienzo del trabajo. • Actividad 3: Scatergeries (no fue posible realizarla) 	<p>Sesión 2 (50min): Trabajo por grupos de manera colaborativa en la creación de los guiones.</p>
<p>Sesión 3 (50 min): Trabajo por grupos de manera colaborativa en la creación de los guiones por parte de los chicos que no han participado en el intercambio con Bretaña.</p>	<p>Sesión 4 (50 min):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Actividad 1: Comprensión oral de los estereotipos sobre los franceses. • Actividad 2: Comprensión escrita sobre las costumbres alimenticias en Francia.

<p>Sesión 5 (20 min):</p> <p>Escuchamos 2 veces la canción “<i>Les Cornichons</i>” y buscamos el vocabulario de la comida que aparece en ella.</p>	<p>Sesión 6 (50 min):</p> <p>Comienzo de la visualización y evaluación de los vídeos finales realizados por los alumnos sobre situaciones gastronómicas.</p>
---	---

A continuación, desglosaré las actividades (que ya hemos mostrado en la tabla 3) llevadas a cabo durante mis prácticas y explicaré las actividades que hice con los alumnos durante mi intervención pedagógica:

Primera sesión (50 minutos): en esta primera sesión les presentamos el tema que íbamos a abordar durante mi intervención pedagógica y les explicamos el trabajo final (la creación del vídeo) que iban a tener que realizar. A continuación:

-Actividad 1: cumplimentaron dos cuestionarios. En primer lugar, uno en el que preguntábamos por sus notas en francés y lengua española del año anterior¹⁶ para saber su dominio de ambas lenguas. En segundo lugar, un cuestionario¹⁷ con diferentes preguntas del que buscábamos extraer su dominio del vocabulario de la gastronomía francesa y su conocimiento de Francia y los franceses.

-Actividad 2: organizaron los grupos en los que iban a realizar el trabajo y les presentamos los guiones que habíamos preparado previamente con las distintas opciones que podían elegir. Por grupos, eligieron que tipo de vídeo querían realizar y les entregamos el guion correspondiente a la opción que habían elegido.

-Actividad 3: tuvieron muchas dudas y preguntas sobre la realización del vídeo, por ello fue imposible realizar la tercera actividad. Esta tercera actividad, consistía en un juego: el Scatergories¹⁸. En este juego, repartidos por grupos, les proponíamos una categoría alimenticia (bebidas, frutas, verduras...) y durante 1 minuto debían escribir la mayor cantidad de palabras que conocieran que pertenezcan

¹⁶ Anexo 5

¹⁷ Anexo 6

¹⁸ Anexo 7

a esa categoría alimenticia. El grupo que mayor número de palabras conociera sería el ganador de esa ronda. Iríamos haciendo sucesivas rondas y el grupo que mayor número de rondas ganara, sería el ganador. El objetivo de este juego era conocer que cantidad de palabras conocían de cada categoría y adjuntar esta información a la que nos iban a dar los dos cuestionarios.

Segunda sesión: (50 minutos): esta sesión decidimos dedicarla a la preparación por grupos de los guiones del vídeo que iban a realizar. Les dimos diccionarios para que buscaran el vocabulario que les hiciera falta y trabajaran de manera grupal y autónoma. La función de mi tutora profesional y la mía fue de apoyo para resolver sus dudas sobre algunos aspectos del vídeo y sobre todo sus dudas sobre la estructuración y la sintaxis de las frases.

Tercera sesión (50 minutos): algunos de los alumnos estaban de intercambio y mi tutora profesional me pidió que trabajará con los alumnos que estaban en clase en los guiones. Los alumnos siguieron trabajando en grupo y mi función volvió a ser la de resolver las dudas que tenían sobre sus guiones y la realización final de los vídeos. Esta sesión solo fue posible tenerla con 3ºB y 3ºC-D, ya que 3ºA coincidió que la clase que tenían durante el intercambio era el día que se iban a Teruel de viaje. Por ello, la sesión con 3ºA la realizamos más adelante, después de la cuarta y quinta sesión, para que todos estuvieran en igualdad de condiciones.

Cuarta sesión: (50 minutos): en esta sesión llevamos a cabo la comprensión oral y la comprensión escrita.

-Actividad 1 (25 minutos): comprensión oral¹⁹ de un vídeo sobre los clichés (<https://www.youtube.com/watch?v=OCH0TEs6E-o>) y estereotipos que existen sobre los franceses fuera de Francia. Para asegurar su comprensión, les pasamos un cuestionario de 7 preguntas. Vimos dos veces el vídeo y después les dejamos un tiempo para contestar a las preguntas. Intercambiaron el cuestionario por parejas y realizamos la corrección en alto mientras íbamos comentando su opinión sobre los

¹⁹ Anexo 8

estereotipos que habían aparecido en el vídeo y otros estereotipos que conocían sobre los franceses.

Encontramos el vídeo de la comprensión oral en Youtube y nos pareció interesante usarlo para que los alumnos hablaran sobre el tema de los estereotipos. El cuestionario que les dimos para comprobar su comprensión del texto lo preparamos nosotras y decidimos hacer un tipo test para que a ellos les resultara más fácil seguir el vídeo y porque nuestro objetivo era que pudieran estar más atentos a entender los estereotipos que se proponían que a rellenar las preguntas sobre el vídeo.

-Actividad 2 (25 minutos): comprensión escrita²⁰. Se trataba de un texto redactado por una chica francesa que describe las costumbres alimenticias y de horario en Francia desde su punto de vista. El objetivo era que subrayaran aquellos elementos del texto que encontraban diferentes respecto a España. Leímos el texto en voz alta resolviendo las dudas de vocabulario que surgían y les dejamos un tiempo para releerlo y subrayar las diferencias que encontraban. Después, comentamos en voz alta las diferencias que veían en las costumbres españolas respecto a las francesas y las similitudes que algunos encontraban. Esta comprensión escrita la escribimos entre mi tutora y yo basándonos en una comprensión escrita que habíamos encontrado en una página en Internet²¹. A partir de esa comprensión escrita redactamos la nuestra para que pudiera cumplir los objetivos que buscábamos de ella.

Quinta sesión (20 minutos):

-Actividad 1: escuchamos la canción “*Les cornichons*”²². La escuchamos una vez y apuntamos en la pizarra el vocabulario sobre la alimentación que habían comprendido. Después, les entregamos la letra de la canción y volvimos a escucharla. Subrayaron todas las palabras relacionadas con la alimentación y resolvimos las dudas de vocabulario que tenían. Después, la profesora repasó a partir de la canción el tiempo verbal “*passé composé*” y continuó trabajando con ellos otros temas ajenos a mi intervención pedagógica.

²⁰ Anexo 9

²¹ <http://www.education.vic.gov.au/languagesonline/french/sect34/pdfs/print11.pdf>

²² Anexo 10

Sexta sesión (50 minutos):

Esta sesión la realizamos la última semana de mis prácticas, ya que mi tutora profesional quiso darles el máximo tiempo posible para preparar los vídeos y que no se vieran agobiados. Desde la quinta sesión a la sexta sesión, hubo dos clases más con cada grupo que mi tutora dedicó a leer el libro que les toca este trimestre, algo totalmente ajeno al tema de este trabajo.

-Actividad 1: comenzamos a ver los vídeos que habían preparado. Todos iban a evaluar a todos, por lo que les dimos un cuadrante de evaluación²³ para que valorarán diferentes aspectos del vídeo de sus compañeros. El cuadrante lo confeccioné yo a partir de las indicaciones de mi tutora: ella quería evaluar unas cosas en concreto y por ello utilizamos este tipo de evaluación. La profesora y yo también evaluamos los vídeos y la nota final saldrá de la media entre todas las evaluaciones.

Fue imposible ver todos los vídeos el mismo día porque los alumnos realizaron vídeos más largos de lo esperado; por lo tanto, ellos continuaron viendo los vídeos después del fin de mis prácticas. Mi profesora recogió los vídeos que pudo y pasé la primera semana de Junio a recogerlos, pero le fue imposible recopilarlos todos. Por lo tanto, realizaré el análisis sobre los 14 vídeos que conseguí.

3.5 ANÁLISIS DE LA INTERVENCIÓN PEDAGÓGICA

El análisis que vamos a realizar de la intervención pedagógica se basará en el análisis de los dos primeros cuestionarios y del vídeo final que los alumnos presentaron. La comprensión oral y la comprensión escrita no serán analizados ya que consideramos que fueron un suplemento de vocabulario y de cultura para los alumnos, y con ellos buscábamos más desarrollar el pensamiento crítico en ellos que evaluar sus conocimientos. Aun así, haremos algún comentario sobre estas dos comprensiones.

En primer lugar, vamos a comenzar por los cuestionarios que realizamos el primer día de la intervención pedagógica. El primero de ellos era un cuestionario en el que les preguntábamos por sus notas en francés y lengua española del trimestre anterior para saber más o menos su dominio de estos dos idiomas y si se

²³ Anexo 11

correspondían sus notas en ambas materias ya que esto podía darnos pistas sobre su manejo de sintaxis, vocabulario... También les preguntábamos por el nivel de francés que creían que tenían. El análisis de este primer cuestionario lo haremos por clases, para sacar un perfil de cada clase.

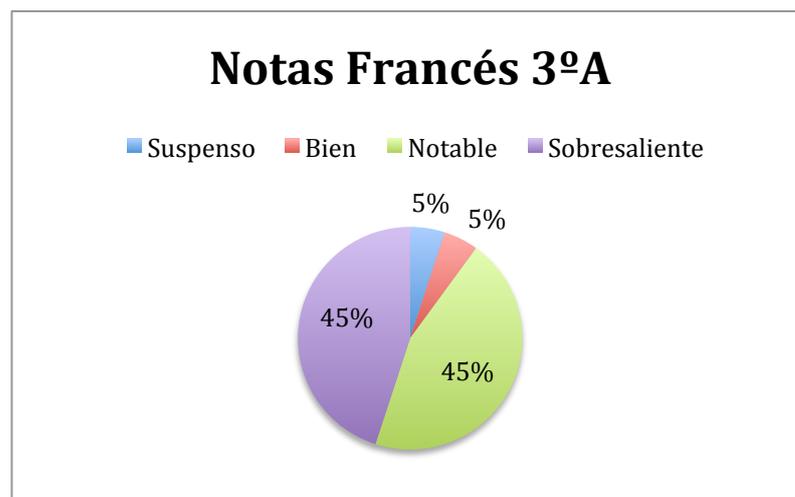
En primer lugar, la clase de 3ºESO²⁴, de la cuál analizaremos los datos de 22 alumnos de los que pudimos obtener los 6 vídeos que analizaremos más tarde. Sus notas en Lengua Española las encontramos en el gráfico número 1.

Gráfico 1



Y sus notas en Francés, las encontramos en el gráfico 2.

Gráfico 2



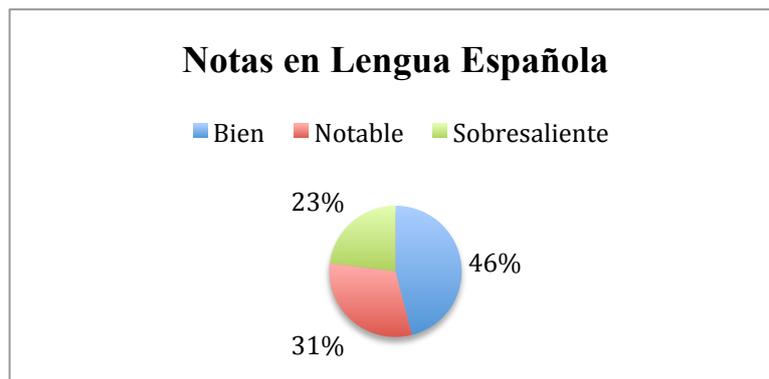
²⁴ Fichas muestra 3ºA: Anexo 12

Como ya me comentó la profesora antes de comenzar las sesiones, esta clase es la que presenta, de manera general, los mejores resultados en todas las materias. Son muy habladores pero tienen un mayor nivel de atención y concentración en clase. Aunque analizaremos los vídeos más tarde, los alumnos de esta clase son los que pusieron menos problemas a la hora de realizar los vídeos y se interesaron mucho por el tema proponiendo algunas novedades en la elaboración de sus vídeos. Aunque en esta clase encontramos un suspenso del curso anterior, podemos observar que el 90% de la clase tiene una nota igual o superior a 7 en francés, por lo que cabría esperar unos mejores resultados de ellos que de los otros dos grupos.

Respecto a la pregunta sobre el nivel que creen que tienen en francés, esta clase fue la más positiva de las tres. Casi todos los alumnos consideraban que su nivel de francés era medio-alto, esto puede estar impulsado por las buenas notas que tienen todos o porque se sintieron cómodos hablando en francés durante el intercambio que hicieron con los alumnos del instituto de Bretaña tres semanas antes de mi intervención.

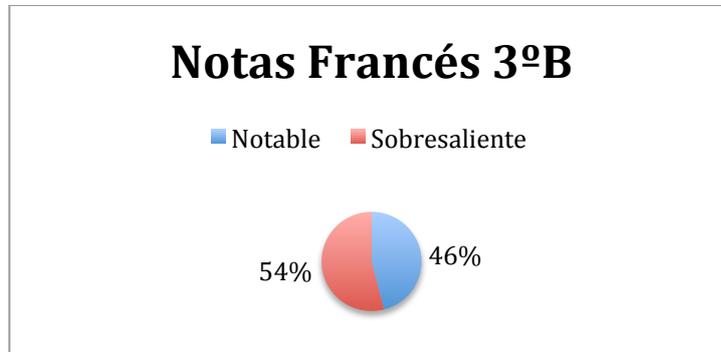
En segundo lugar, la clase de 3°ESOB²⁵. Como ya hemos dicho, solo conseguimos 4 vídeos de esta clase, en los cuales participaban 13 alumnos. Las notas en lengua española de estos alumnos las encontramos en el gráfico 3.

Gráfico 3



Y sus notas en francés se pueden ver en el gráfico 4.

²⁵ Fichas muestra 3°B: Anexo 13

Gráfico 4

En los gráficos, podemos ver que ninguno de los alumnos ha suspendido ninguna de las dos asignaturas a pesar de que uno de ellos es repetidor y, en palabras de la profesora, no presta mucho interés a la clase. Podemos observar también que sus notas en francés son superiores a las de lengua española y que ninguno de ellos tiene una media inferior a un 7 en la materia.

Aun así, a la pregunta sobre el nivel de francés que creen que tienen, muchos de ellos contestaron que un nivel bajo o normal (no conocen el MCREL para guiarse por los niveles que nos presenta). Esto puede deberse a que acababan de recibir a los alumnos del intercambio de Bretaña en sus casas y, según me comentó mi profesora, a muchos de ellos les costó mucho lanzarse a hablar en francés.

A pesar de que las notas en francés no son del todo malas, era del curso que mi tutora esperaba peores resultados, debido a que su comportamiento en clase era bastante mejorable (hablaban mucho, prestaban poca atención...) y a que muchos de los alumnos pusieron muchos problemas, en un primer momento, a la hora de hacer el vídeo.

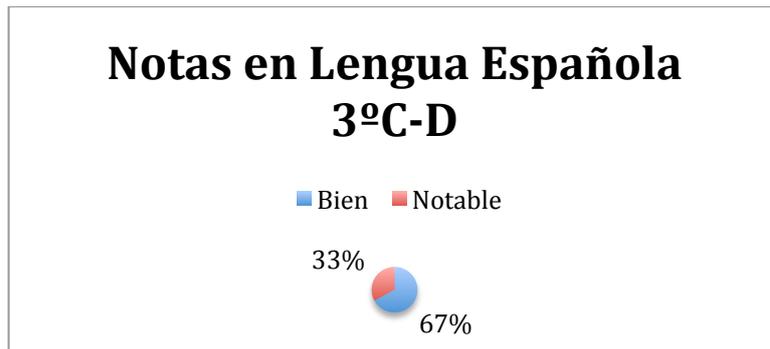
En último lugar el curso de 3°C-D²⁶, del que hemos podido obtener los datos y los vídeos de 6 alumnos solamente. En este caso, hubo un grupo de alumnos que no presentó siquiera el vídeo. Durante las clases de francés no se solían implicar mucho, nunca tenían los deberes hechos y el día de la presentación de los vídeos no vinieron a

²⁶ Fichas muestra 3°C-D: Anexo 14

clase. Cuando pasé una semana después a por el resto de vídeos, mi tutora me comentó que tampoco habían presentado ningún vídeo después de la fecha prevista para la evaluación.

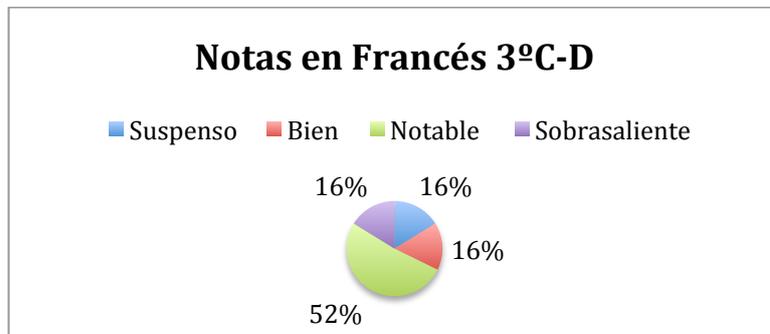
Las notas de estos 6 alumnos en Lengua Española las encontramos en el gráfico 5.

Gráfico 5



Sus notas en Francés se encuentran en el gráfico 6.

Gráfico 6



En este caso, también encontramos un alumno suspenso en la materia de Francés del que no obtuvimos mucha más información. Vemos que es el curso con las notas más bajas en francés de las tres clases con los que vamos a trabajar. Es de la clase de la que, quizás, deberíamos esperar peores resultados. Pensé que quizás ser tan pocos en clase les sería muy útil para poder aprovechar más las clases; pero sucede al contrario, cuesta mucho más motivarlos y que presten atención cuando se trabaja con ellos.

En cuanto a su visión del nivel que tienen en francés, la respuesta de todos es uniforme: consideran que tienen un nivel de francés bajo. Quizás sea debido a las notas que han obtenido o porque casi ninguno de ellos ha participado en el intercambio y no han podido probarse hablando en francés, pero no están muy seguros respecto a su nivel en esta lengua.

Después de este análisis de los datos obtenidos a través del primer cuestionario, como análisis general es interesante subrayar que todas las clases tienen mejor nota en francés que en lengua española; puede ser porque mi tutora profesional procura realizar actividades más interactivas y divertidas en su asignatura y eso les motiva más a estudiar la materia... Aunque también podría deberse a que, hasta ahora, los exámenes de francés han sido de rellenar huecos y en ningún momento se les ha pedido que escriban o hablen más. Quizás su sintaxis o manera de expresarse no sea completamente correcta y eso justifique la diferencia de notas entre la materia de Lengua Española y la materia de Francés.

En segundo lugar, les pasamos el segundo cuestionario. Este cuestionario tenía la función de darnos información sobre los conocimientos que tenían sobre el tema de la gastronomía y algunos aspectos culturales en lengua francesa. La idea era saber si tenían una base de vocabulario sobre este tema para poder hacer un proyecto colaborativo con ellos y que tuvieran ciertas herramientas para construir el guion del vídeo sin necesidad de un apoyo total por parte de la profesora y mía. El análisis de este cuestionario lo haremos de manera general, el de las tres clases juntas, porque los resultados obtenidos son muy parecidos a pesar de que sus resultados en francés son bastante diferentes. Debemos decir que aunque les pedí que lo rellenaran en francés; su profesora, cuando los vio con problemas en algunas preguntas, les dijo que si lo necesitaban lo pedían rellenar en español. Por ello, hay respuestas a determinadas preguntas que no he podido contabilizar porque al estar en español no me daban datos sobre la información que yo pedía. En anexos²⁷, encontramos algunos de los cuestionarios que rellenaron los alumnos y que ilustran la descripción de ellos que voy a hacer a continuación y las conclusiones a las que llegaré.

²⁷ Anexo 15

Del cuestionario hemos podido extraer que pocos alumnos han estado en Francia o en un país francófono ya que solo respondieron que sí 10 de los 41 alumnos de los que estamos analizando datos. Como este cuestionario lo realizamos antes del intercambio en Francia, muchos comentaban en el cuestionario que su primer viaje a Francia sería el intercambio en Bretaña que harían la semana siguiente. Respecto a su contacto con Francia o la cultura francesa, el 90% de los alumnos no había ido nunca a un restaurante de comida francesa, ni conocía ningún restaurante francés por su zona; y el 10% restante que respondió que sí, no recordaba ni el nombre del restaurante ni dónde estaba situado. Por lo tanto, su contacto con la cultura francesa ha sido, hasta el momento, bastante escaso.

Sobre los estereotipos que tenían sobre los franceses, algunos de ellos comentaron algunos rasgos de carácter como que son orgullosos, tranquilos, calmados y que hablan poco y muy bajito. Es posible que tengan esa idea a partir del contacto con los alumnos que estuvieron de intercambio en su instituto 3 semanas antes de la realización del cuestionario. Otros comentaron algún rasgo físico como que son rubios y con los ojos azules (al situar Francia hacia el norte de España, imagino que se los imaginan con rasgos nórdicos) y que siempre llevan boina en la cabeza (imagen muy recurrente en algunos libros de texto de francés). Finalmente, bastantes alumnos dijeron que no conocían ningún estereotipo sobre los franceses, aunque en la comprensión oral que realizamos dos semanas después salieron más estereotipos que en el cuestionario no comentaron.

En cuanto a los alimentos y platos predominantes en la cocina francesa, sí podemos ver que tienen cierto conocimiento del vocabulario de los alimentos y que saben más o menos qué tipo de alimentos predominan en la dieta francesa. Sobre los alimentos más utilizados, todos ellos mencionan la mantequilla, el queso y los huevos. Y algunos de ellos añaden las patatas, la mermelada, el aceite de oliva, el paté... En cuanto a los platos típicos de la cocina francesa, todos mencionan las crepes, las baguettes y los croissants. Algunos de ellos también nombraron la quiche, la *ratatouille* y el cuscús.

Respecto a los instrumentos que se utilizan en la cocina, hemos podido comprobar que no tienen muchas nociones sobre ellos. Conocen los utensilios para comer: tenedor, cuchara y cuchillo. Y un par de ellos mencionan el bol y la sartén (poêle). Muchos no escriben bien estas palabras en francés, pero al menos tienen algunas nociones ya aprendidas y se acercan a su escritura o pronunciación.

En cuanto a las principales diferencias que encuentran entre la cultura francesa y la cultura española, la diferencia que el 90% de ellos ponen es la diferencia de horarios ya que allí realizan todas las comidas antes que nosotros. Algunos de ellos también comentan que en Francia se utiliza mucho la mantequilla en lugar de aceite para cocinar, y que se consume mucho queso. También comentan que la cocina francesa es más cuidada y elaborada y, por ello, más cara. Y cinco o seis añaden al final que la cocina española es mejor que la francesa.

De este segundo cuestionario podemos obtener algunas conclusiones:

-En primer lugar, que tienen un cierto vocabulario sobre los alimentos en francés pero que no conocen apenas los utensilios que se utilizan en la cocina. Por ello, obviamos introducir vocabulario de la alimentación pero sí les dimos el nombre algunos utensilios de cocina en los guiones, así podrían utilizarlos y les empujaría a buscar otros en el diccionario. Respecto a los verbos de la cocina no hicimos preguntas porque la profesora profesional me dijo que no les había dado nada de información sobre ello y que sería una pregunta innecesaria. Por lo tanto, los verbos de la cocina también los presentamos en los guiones, para darles pistas sobre algunos de los verbos que deberán utilizar.

-En segundo lugar, parece que no han tenido mucho contacto ni con la gastronomía francesa ni con la cultura francesa. Solamente conocen bien las crepes porque las ha hecho la profesora en clase para que las probaran y es algo que el 90% de ellos menciona en el cuestionario.

-En tercer lugar, conocen algunas diferencias gastronómicas entre ambas culturas, aunque algunos de ellos consideran que su cultura es mejor que la cultura

francesa. Por ello, trabajaremos este punto en las comprensiones oral y escrita para tratar de abrir un poco su mente hacia la cultura francesa.

Las comprensiones oral y escrita no las analizaremos porque como ya hemos dicho anteriormente, nuestra intención con ellas era intentar desarrollar en ellos un pensamiento crítico y darles más información sobre la cultura francesa. Por ello, las corregimos en común y comentando cada ítem que aparecía. Sí me gustaría realizar algunos comentarios sobre lo que comentaron los alumnos después de la realización de las pruebas.

Después de la comprensión oral estuvimos comentando los estereotipos que aparecían en el vídeo y otros estereotipos que se les fueron ocurriendo a ellos. Aquellos que acababan de venir del intercambio en Francia, comentaban que los franceses no eran para nada como se les pintaba en el vídeo. Que se parecían bastante a los españoles y encontraban muchas similitudes entre los alumnos del instituto de Bretaña y su propio instituto. Sí encontraban diferencias en los horarios y en las comidas ya que, según ellos, los franceses comían más verdura en casa. Les preguntamos entonces por la utilidad de los estereotipos; muchos dijeron que es necesario viajar para poder ver que los estereotipos no siempre se cumplen y que no se puede prejuzgar, ya que hay personas diferentes entre sí en todos los países. Consideramos que la comprensión oral cumplió su función ya que conseguimos hacerles pensar y hablar en francés a la mayoría de ellos, que era nuestro principal objetivo.

Respecto a la comprensión escrita, nuestra intención era mostrarles las diferencias de horario y algunas diferencias alimenticias entre la cultura francesa y la cultura española que de manera general ya conocían, sobre todo aquellos que ya habían estado en Francia. Cuando comentamos las diferencias que habían encontrado en el texto, no todos habían subrayado las mismas porque algunos tenían costumbres parecidas a las francesas en sus casas (cenaban pronto para no irse muy llenos a la cama, desayunaban más o menos a la misma hora...). Esto les hizo ver que a veces las diferencias también existen con gente de la misma nacionalidad y eso no hace que sus propias costumbres sean mejores o peores y que es necesario respetar las costumbres del resto. De la misma manera que con la comprensión oral, consideramos que

alcanzamos el objetivo que queríamos: conseguir que hablaran en francés y que ampliarán un poco sus pensamientos sobre la cultura francesa.

Finalmente, pasamos al análisis de los vídeos de una situación gastronómica que los alumnos prepararon. Realizamos una evaluación previa de los vídeos en la clase durante la reproducción de los mismos con el cuadro que citamos anteriormente²⁸. Esta evaluación fue triple: la profesora puso su nota a los vídeos, yo les puse la mía y los alumnos se evaluaron unos a otros. Como ya hemos dicho, de estas 3 evaluaciones saldrá la nota final que los alumnos tengan en este proyecto, que contará como un examen para ellos. Esta evaluación fue bastante positiva por mi parte y por parte de su profesora (ninguna de las dos pusimos menos de un 8 a ninguno de los vídeos), pero la mayoría de los alumnos fueron bastante más exigentes con sus compañeros. Sobre todo, su máxima exigencia la encontramos en el apartado de “*On comprend*”, en el que bastantes de ellos pusieron un 2/3 a sus compañeros porque consideraban que no entendían lo que decían. Es posible que las bajas notas en este apartado fueran debido a que el audio de las clases era bastante pésimo y los vídeos no se oían de manera correcta.

Pero el análisis que yo voy a presentar en este TFM será ligeramente diferente, no será sumativo o numeral. Me gustaría llevar a cabo un análisis de los elementos pragmáticos que les presentamos en los guiones y que debían incluir en los vídeos. Evaluaré que el vocabulario para llevar a cabo esas acciones pragmáticas sea adecuado, pero sin tener en cuenta los errores de sintaxis, pronunciación... Simplemente que esos elementos pragmáticos aparezcan, con las expresiones que nosotras les proporcionamos para ello o con otras parecidas que ellos hayan buscado por su cuenta.

En lugar de analizar cada clase, vamos a hacer un análisis según el tipo de video que se ha realizado (por un lado, los que recrean el programa Masterchef, por otro las situaciones en un restaurante o cafetería...), ya que los elementos que les pedimos que incluyeran en cada vídeo eran ligeramente diferentes. Recordamos que al inicio de cada guion les incluimos un pequeño resumen; en el que les dimos los

²⁸ Anexo 11

elementos pragmáticos que debían aparecer en cada tipo de vídeo y, además, en la sesión 1 cuando les explicamos el proyecto a desarrollar, les dimos algunas pautas que debían aparecer en el vídeo final.

Quiero volver a subrayar que, cuando pasemos al análisis de cada vídeo, tendremos en cuenta que los elementos pragmáticos de interacción en el vídeo aparezcan. Evidentemente, no aparecerán de la misma manera en todos los vídeos, algunos serán mejores y otros tendrán más faltas de ortografía; pero consideraremos que esos elementos aparezcan. Es la primera vez que nuestros alumnos se enfrentan a un trabajo colaborativo y a la realización de un vídeo hablando en francés, por ello valoraremos positivamente que los elementos aparezcan y no que sean correctos en su totalidad.

Comenzaremos analizando, en la tabla 4, los vídeos que pertenecen a la temática de concurso de cocina de televisión o Masterchef. Los elementos que vamos a tener en cuenta son, en primer lugar, que se presente una introducción a la situación gastronómica. En segundo lugar, que se haga una presentación de los participantes. En tercer lugar, que los participantes expliquen que plato van a hacer, qué ingredientes van a utilizar y cómo hacerlo. En cuarto lugar, que haya una valoración de los platos por parte del jurado. Y finalmente, que utilicen, de manera general, las fórmulas de cortesía (voseo, preguntas formuladas de manera adecuada...)

Tabla 4

Tabla análisis vídeos tipo “Masterchef”					
	Introducción a la situación gastronómica	Presentación de los participantes	Explicación de los platos, ingredientes y pasos a seguir	Valoración del jurado de los platos presentados	Uso de las fórmulas de cortesía
Vídeo 1 ²⁹	✓	✓	✓	✓	✗
Vídeo 2 ³⁰	✓	✓	✓	✗	✓

²⁹ Anexo 16

Vídeo 3 ³¹	✓	✓	✓	✗	✓
-----------------------	---	---	---	---	---

Como conclusión a este análisis de los vídeos de Masterchef, debemos decir que, de manera general, hemos conseguido que los alumnos incluyeran en su vídeo la mayoría de los elementos que buscábamos. Quizás el formato de Masterchef es cercano a ellos y, por ello, han asimilado mejor los elementos a incluir en este tipo de vídeo. Consideramos que para ser su primer contacto con el trabajo colaborativo y con la interacción oral en francés, los resultados en este tipo de vídeo son bastante positivos. No observamos una gran diferencia entre los vídeos realizados por el grupo de 3ºA (1 y 2) y el vídeo realizado por el grupo de 3ºB (3).

En segundo lugar, en la tabla 5, analizaremos los vídeos de tipo “Au restaurant/cafeteria”. En este tipo de vídeo los elementos que tendremos en cuenta son: en primer lugar, que pidan una mesa o que el camarero les ofrezca una mesa y, en segundo lugar, que pidan los platos y bebidas de manera adecuada. En tercer lugar, que hagan comentarios sobre los platos (si están buenos, si no están buenos...) y, en cuarto, que pidan la cuenta (aunque al final no la paguen). Finalmente, que utilicen las fórmulas de cortesía adecuadas.

Tabla 5

Tabla análisis vídeos tipo “Au restaurant”					
	Petición u ofrecimiento de una mesa para comer	Uso del vocabulario adecuado para pedir los platos y las bebidas y recibir las comandas	Comentar los platos (están ricos, no están buenos...)	Pedir la cuenta	Uso de las fórmulas de cortesía
Vídeo 1 ³²	✓	✓	✓	✗	✓
Vídeo 2 ³³	✓	✓	✓	✓	✓

³⁰ Anexo 17

³¹ Anexo 18

³² Anexo 19

³³ Anexo 20

Vídeo 3 ³⁴	✓	✓	✓	✓	✓
Vídeo 4 ³⁵	✓	✓	✓	✓	✓
Vídeo 5 ³⁶	✗	✓	✓	✓	✓
Vídeo 6 ³⁷	✓	✓	✓	✓	✓

Este es sin duda el tipo de vídeo que presenta mejores resultados. Es un tipo de vídeo que han practicado en más ocasiones (aunque sea de manera improvisada en el aula) y conocen mejor los elementos pragmáticos que tiene que presentar; por ello, como se puede comprobar, ha sido el vídeo elegido de manera mayoritaria por los alumnos. No observamos ninguna diferencia entre los vídeos hechos por cada una de las clases, ya que todos cuentan de manera general con todos los elementos que les pedíamos y ninguna clase destaca por encima de otra.

En tercer lugar, en la tabla 6, analizaremos los vídeos del tipo Cocineros (Arguiñano...). En este vídeo los elementos que buscábamos que aparecieran son, en primer lugar, que el cocinero se presente. En segundo lugar, presentar el plato a realizar. En tercer lugar, explicar los ingredientes que se van a usar y, en cuarto lugar, explicar el proceso de elaboración paso a paso (que estén los pasos desde el principio hasta el final del proceso, que no dejen a medias la explicación). Y, por último, el uso el imperativo para explicar el proceso de elaboración.

Tabla 6

Tabla análisis vídeos tipo “Arguiñano”					
	Presentarse	Presentar el plato que se va a realizar	Presentar los ingredientes necesarios	Explicar el proceso de elaboración del plato	Uso del imperativo para explicar los pasos.
Vídeo 1 ³⁸	✗	✓	✓	✗	✓

³⁴ Anexo 21

³⁵ Anexo 22

³⁶ Anexo 23

³⁷ Anexo 24

³⁸ Anexo 25

Vídeo 2 ³⁹	✓	✓	✓	✓	✓
Vídeo 3 ⁴⁰	✗	✓	✓	✗	✗
Vídeo 4 ⁴¹	✓	✓	✓	✗	✗

En este tipo de vídeo les ha costado un poco más acercarse a los elementos pragmáticos que pedíamos que aparecieran en el vídeo. Vemos que hay un grupo que sobresale respecto a los otros que son, quizás, vídeos un poquito más flojos y en los que faltan más elementos. Cada uno de esos tres vídeos más flojos pertenece a una de las clases; por ello, podemos decir que no hay ninguna clase que sea superior a las demás en el dominio de los elementos pragmáticos que les pedíamos.

En último lugar, en la tabla 7, analizaremos el vídeo tipo “Pesadilla en la cocina”. En este caso no tenemos otro vídeo con el que compararlo, ya que solo un grupo de 3°C-D se atrevió a realizarlo porque es, sin duda, el tipo de vídeo más complicado. Los elementos pragmáticos que pedíamos en este tipo de vídeo son, en primer lugar, presentar el restaurante en él que va a tener lugar la acción; en segundo lugar, valorar el menú y el local del restaurante. En tercer lugar, dar consejos para mejorar el restaurante y en cuarto mostrar la mejora del restaurante después de la ayuda. Finalmente, el uso de las formas adecuadas de cortesía para dirigirse a los dueños o al cocinero que viene a ayudar.

Tabla 7

Tabla análisis vídeos tipo “Pesadilla en la cocina”					
	Presentar el programa y el restaurante	Valorar el local y el menú del restaurante	Dar consejos para mejorar el restaurante	Mostrar la mejora del restaurante	Uso de las fórmulas de cortesía.
Vídeo 1 ⁴²	✓	✓	✗	✗	✓

³⁹ Anexo 26

⁴⁰ Anexo 27

⁴¹ Anexo 28

⁴² Anexo 29

Consideramos que los resultados obtenidos son bastante positivos para el vídeo del que estamos hablando. Es un formato de programa más complicado y menos conocido por ellos, quizás por ello les ha sido más difícil plasmar en el vídeo todos los elementos pragmáticos que les pedíamos y no han llegado a completar el vídeo con todos los elementos. Aun así, creemos que la intención es buena y que el resultado obtenido está bastante bien. Es un grupo que pertenece al grupo 3°C-D, que quizás debería estar menos motivado o tener menos conocimientos, pero tenemos que decir que su trabajo ha sido bastante adecuado con lo que les pedíamos.

Hemos encontrado un pequeño fallo en nuestra explicación del proyecto final respecto a la implicación que todos deberían tener. Cuando les explicamos el proyecto final que iban a tener que presentar, algunos alumnos dijeron que no querían salir físicamente en el vídeo y les propusimos que fueran ellos los que grabaran el vídeo pero que todos debían participar para poder evaluarlos. Pensamos que había quedado claro que todos debían hablar en el vídeo para poder evaluar su expresión oral pero no fue así. Esta posibilidad que les dimos ha conllevado que algunos alumnos grabaran el vídeo pero no intervinieran, ni hablaran en ningún momento. De esto debemos aprender, para que en futuras explicaciones no dejemos ningún cabo suelto.

Como resumen general a esta parte de análisis, debemos decir que los resultados obtenidos son satisfactorios. La mayor parte de los alumnos han sido capaces de desenvolverse hablando en francés y han incluido los elementos pragmáticos que les pedíamos como objetivo en el vídeo. Evidentemente, los resultados pueden ser mejores; encontramos varios errores de pronunciación, de sintaxis en las frases y de tendencia a hablar en español cuando no son capaces de improvisar en francés. Esto podría deberse a qué, como hemos indicado antes, nunca habían tenido que escribir o expresarse en francés. Además, como ya comentamos, sus notas en Lengua Española son más bajas que en francés y podría deberse a qué les cuesta expresarse con una sintaxis apropiada. Por ello, debería ser un punto a trabajar con ellos.

Consideramos necesario que la profesora titular continúe trabajando con ellos la interacción oral ahora que vemos que los resultados pueden ser positivos; ya que, si le dedicamos el tiempo suficiente en el aula, podemos conseguir que los alumnos

mejoren su pronunciación y su capacidad de interactuar en esta lengua. También sería positivo seguir potenciando el trabajo colaborativo; quizás no todos los días o para todos los trabajos, pero hemos podido comprobar que trabajar en grupo les ayuda a complementarse unos a otros y les motiva muchísimo más a la hora de trabajar.

4. CONCLUSIÓN

Como conclusión a este trabajo, queremos subrayar algunos puntos que consideramos importante tener en cuenta en un futuro.

En primer lugar, nos parece necesario seguir trabajando la interacción oral con los alumnos en las aulas de francés. La producción y la interacción oral son temas que durante mucho tiempo han estado más a la sombra en la enseñanza de las lenguas extranjeras, pero que, hoy en día, deben ser prioritarios para conseguir que nuestros alumnos puedan comunicarse de manera efectiva con hablantes de esa lengua extranjera. Este cambio y esta realidad, se ponen de manifiesto hoy; ya que desde el Consejo de Europa (con el MCERL) y desde el gobierno español (LOMCE) la producción e interacción oral están incluidas en las leyes de educación. Esto es un gran paso que los profesores de lengua extranjera deben aplicar en sus aulas; porque si queremos que nuestros alumnos adquieran esas capacidades, tenemos que darles en el aula la oportunidad de hablar y producir oralmente en esa lengua. Esto podemos hacerlo con actividades como el proyecto que encontramos en nuestra intervención pedagógica y que hemos desarrollado en este trabajo o con otras muchas actividades, como las que propone Caballero de Rodas⁴³.

En segundo lugar, y muy en relación con lo anterior, consideramos también importante trabajar la cultura de la lengua extranjera, de una manera u otra, en el aula. Para poder comunicarse de manera eficiente, es necesario que nuestros alumnos también conozcan la cultura de su interlocutor para evitar errores y meteduras de pata. Esta nueva competencia también ha sido incluida en los documentos mencionados

⁴³ CABALLERO DE RODAS, B. (2001) *Destrezas de la comunicación oral*, cap 9 de *Didáctica de las lenguas extranjeras en la Educación Secundaria Obligatoria*. España. Síntesis

anteriormente; pero ahora está en nuestras manos, como profesores, el incluir estas competencias en el aula y darle a nuestros alumnos las herramientas necesarias para conocer y expresarse en esa lengua extranjera.

Ahora ya, respecto a nuestra intervención pedagógica tenemos algunas conclusiones que nos gustaría comentar:

En primer lugar, consideramos que la metodología usada ha sido bastante positiva. Parece que el trabajo por grupo les ha beneficiado mucho, les ha permitido compartir conocimientos entre ellos, aprender a trabajar en grupo y no de manera individual, y les ha motivado para llevar a cabo el proyecto que les pedíamos. Ahora bien, quizás los grupos podríamos haberlos organizado de manera diferente: les dejamos mucha libertad a la hora de organizarlos y quizás hubiera sido mejor haberlos organizado su profesora y yo.

De manera general, no ha habido problemas, pero los grupos estaban algo descompensados ya que no todos tenían los mismos miembros y la ayuda que se han podido dar a la hora de preparar el guión ha sido menor. Al organizar ellos los grupos también hemos tenido el problema de los alumnos que quedaban descolgados porque nadie los quería en su grupo y que hemos tenido que solucionar nosotras, “imponiendo” a un grupo que lo acogiera. Es cierto que esto no ha ido más allá y que los grupos han aceptado nuestras decisiones, pero si los hubiéramos hecho nosotras desde el principio, hubiéramos evitado estos problemas. A pesar de todo esto, consideramos que el trabajo colaborativo es muy beneficioso para los alumnos y que deberíamos trabajar más de esta manera en el aula.

En segundo lugar, consideramos que el trabajo de la interacción oral en el aula ha dado unos resultados bastante positivos, casi todos han demostrado que son bastante capaces de desenvolverse en una situación de comunicación en un contexto gastronómico. Se notaba que los alumnos tenían ganas de hablar y de expresarse y que, superadas las reticencias iniciales, a todos les ha gustado la experiencia y se han sentido a gusto hablando en francés. Además, el tema sobre el que ha girado el proyecto les ha gustado ya que han tenido la opción de elegir qué tipo de vídeo quería hacer. También hay que tener en cuenta que muchos de los formatos propuestos son

cercanos a ellos y los conocen, y por ello parece que han puesto más interés y entusiasmo. Se han sentido libres para realizar un vídeo más cómico o incluir cosas que no estaban en los guiones que les dimos y que denotan las ganas que tenían de participar. Por ello, consideramos que el objetivo que nos propusimos al principio de la intervención pedagógica lo hemos conseguido.

Aunque consideramos que los resultados han sido bastante positivos, debemos decir que encontramos multitud de cosas a mejorar en la expresión oral de los alumnos: la tendencia a utilizar el español, la pronunciación... Por ello, nuestro proyecto debería ser solo el principio del trabajo de la interacción oral. Hemos podido comprobar que los alumnos comprenden los elementos pragmáticos de determinadas situaciones lingüísticas gastronómicas, pero ahora hay que continuar mejorando otros aspectos de la producción oral con otros temas que quizás conozcan menos y así podamos mejorar la expresión oral a la vez que los conocimientos

Queremos subrayar que, a pesar de las diferencias de notas de unas clases con otras, el trabajo ha sido muy similar. Por ello, no deberíamos sesgar tan pronto a los alumnos de cada clase o esperar menos de algunos de ellos en concreto. Con la motivación suficiente podemos conseguir que todos ellos realicen un fantástico trabajo y mejoren sus conocimientos y sus nociones de francés.

También consideramos que, habiendo tenido más tiempo y habiendo organizado todo antes, hubiéramos podido hacer muchas más cosas con ello. De haber tenido más tiempo, podríamos haber trabajado la pronunciación o la sintaxis en el oral, pero el número de sesiones y la ratio de alumnos con el que trabajamos, nos han impedido poder ir un poquito más allá. Y si hubiéramos organizado todo con un poquito más de antelación, hubiéramos podido incluir en los guiones algunos elementos más que, finalmente, tuvimos que explicar oralmente en el aula a los alumnos. Además, como he dicho antes, quizás hubiera organizado los grupos de otra manera para equilibrarlos un poco más según los niveles de lengua de los alumnos y evitar que algunos alumnos queden un poco descolgados al principio.

Respecto a mi propia experiencia durante la intervención, debo decir que, con la ayuda de mi tutora profesional, he perdido el miedo a enfrentarme a un aula llena

de alumnos y he podido comprobar mi pasión por esa profesión. Hay muchísimas cosas que puedo mejorar tanto en organización personal como en maneras de expresarme y explicar las cosas a los alumnos, pero aun así creo que he crecido mucho como docente en estos 2 meses y que esta experiencia ha sido la semilla para seguir creciendo y mejorar.

Creo que queda aún mucho por trabajar, tanto personalmente como en el mundo de la educación, para mejorar las aulas de francés. Para dotar a nuestros alumnos de las herramientas que necesitan para llegar a dominar la lengua de manera completa y para adaptar las clases a nuestra sociedad actual, que lucha por salir de la educación tradicional y crecer hacia un nuevo tipo de docencia. Esto está en manos de todos y por ello, debemos trabajar juntos para poder darle a los alumnos de hoy lo que realmente les va a hacer falta en el mundo de mañana.

5. BIBLIOGRAFÍA

ABDALLAH-PRETCEILLE, M (1996) *Vers une pédagogie interculturelle*. Barcelona : Anthropos

ABDALLAH-PRETCEILLE, M. (1996). Compétence culturelle, compétence interculturelle. En: *Le Français dans le monde, Recherches et Applications, numéro spécial, "Cultures, culture..."*: 28-38.

ABDALLAH-PRETCEILLE, M. (1990). Culture(s) et pédagogie(s). En: *Le Français dans le monde, Recherches et Applications, numéro agosto- septembre*: 25-30.

ABDALLAH-PRETCEILLE, M. & PORCHER, L. (1996). *Éducation et communication interculturelle*. Paris: P.U.F.

ABDELLAH-PRETCEILLE, M. (1992). *Quelle école pour quelle intégration?*. Paris: Hachette.

BARAT, C. (1990). Implicites culturels et malentendu interculturel. En: *Ici & Là* 15:8-11.

BEACCO, J., PORQUIER, R. & BOUQUET, S. (2007). *Le niveau B2 pour le français (utilisateur - apprenant indépendant)*. Paris: Didier.

BEACCO, J-C. & Byram, M. (2007) *Guide pour l'élaboration des politiques linguistiques éducatives en Europe. De la diversité linguistique à l'éducation plurilingue*. Strasbourg : Conseil de l'Europe. Division des Politiques Linguistiques.

BLANCHET, P. (2004) *L'approche interculturelle en didactique de FLE*. Cours d'UED de Didactique du Français Langue Étrangère de 3^e année de Licences. Recuperado de : http://www.aidenligne-francais-universite.auf.org/IMG/pdf_Blanchet_inter.pdf

BYRAM M. & ZARATE G. (1996) *Les jeunes confrontés à la différence : des propositions de formation*. Conseils de l'Europe.

BYRAM, M., GRIBKOVA, B. & STARKEY, H. (2002). *Développer la dimension interculturelle dans l'enseignement des langues. Une introduction pratique à l'usage des enseignants*. Strasbourg : Conseil de l'Europe. Division des politiques linguistiques. Recuperado de : https://www.coe.int/t/dg4/linguistic/Source/Youngpeople_difference_FR.pdf

CABALLERO DE RODAS, B. (2001) *Destrezas de la comunicación oral*, cap 9 de *Didáctica de las lenguas extranjeras en la Educación Secundaria Obligatoria*. España: Síntesis.

CECRL (2001) *Cadre européen commun de référence pour les langues : Apprendre, enseigner, évaluer*. Strasbourg-Paris : Conseil de l'Europe : Didier.

DE CARLO, M. (1998). *L'Interculturel*. París : CLE International

DE LA PORTE, CECILE (2011). *El aprendizaje cooperativo en clase de francés lengua extranjera* (Trabajo de fin de máster). Universidad Autónoma de Madrid, Madrid.

DECRETO 48/2015, de 14 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria.

GROUX D. & TUTIAUX-GUILLON N. *Les échanges internationaux et la comparaison en éducation : pratiques et enjeux*. Paris : L'Harmattan

JOHNSON, D & JOHNSON, R & HOLUBEC, E. (1999). *El aprendizaje colaborativo en el aula*. Buenos Aires: Paidós SAICF.

MANAA, G. L'enseignement/apprentissage du français langue étrangère et la quête d'une nouvelle approche avec les autres cultures. Recuperado de : <https://blogs.memphis.edu/fren7470/files/2014/04/CULTURE-Manaa-2anaegv.pdf>

PUREN, Ch. (2008). *La didactique des langues/cultures entre la centration sur l'apprenant et l'éducation transculturelle*. Conference at the international colloquium «*Problématiques culturelles dans l'enseignement/apprentissage des langues-cultures, mondialisation et individualisation: approche interdisciplinaire*». Estonia : University of Tallinn.

SANZ ESPINAR, G., ALFARO, M. & MANGADA, B. (2010) “*Lenguas y culturas en la formación bilingüe y plurilingüe: lugar para el contacto entre lenguas y los diálogos entre culturas* », en Actas del I Congreso virtual de Interculturalidad y Educación. [actas previstas en cd-rom].

SLAVIN, R. (2002). *Aprendizaje cooperativo: investigación, teoría y práctica*. Recuperado de: <http://ecoasturias.com/images/PDF/slavin-el-aprendizaje-cooperativo.pdf>

ANEXO 1

Compétition culinaire à la télé (4 personnes maximum)**Schéma de la vidéo :**

- Présenter les participants.
- Présenter les plats et un peu de l'élaboration
- Le jury valorise le plat de chaque participant.



Prénom: Billie
Âge: 25 ans
Métier: Pompier
Ville: Montpellier

Prénom: Georgie
Âge: 30 ans
Métier: Professeur
Ville: Lyon

Expressions ou vocabulaire important à retenir :**Verbes de la cuisine :**

Mélanger (je mélange...)

Je suis en train de **couper**...

Ajouter (j'ajoute...)

Je suis en train de **cuire**....

Verser (je verse...)

Je suis en train de **préparer**...

Mettre (je mets...)

Quantités :

J'ai besoin de grammes de ...

J'ai besoin de kilo (s) de ...

Une boîte de

Un pot de

Une cuillère à café de ...

Une cuillère à soupe de

Aliments**Demander une explication :**

Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat ? / Qu'est-ce que vous faites ? / Qu'est-ce que vous préparez ?

Rappelez vous d'utiliser le vouvoiement pour vous diriger aux participants et au jury !!!

ANEXO 2

Show « Cauchemar en cuisine » (4 personnes maximum)**Schéma de la vidéo :**

- Présenter le restaurant et les propriétaires.
- Valoriser le menu du restaurant et le local.
- Donner des conseils pour améliorer le restaurant.
- Montrer que grâce aux conseils, la situation du restaurant améliore.

Expressions ou vocabulaire important à retenir :**Expressions pour introduire :**

- Nous allons visiter... / Pour aujourd'hui ... / Nous nous trouvons aujourd'hui...

Verbes de la cuisine :

<i>Couper</i> (coupez)	<i>mélanger</i> (mélangez)	<i>égoutter</i> (égouttez)
<i>laisser cuire</i> (laissez cuire)	<i>laver</i> (lavez)	<i>éplucher</i> (épluchez)
<i>ajouter</i> (ajoutez)	<i>verser</i> (versez)	<i>prendre</i> (prenez)
<i>mettre au four</i> (mettez au four)		

Demander une explication :

Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat ? / Qu'est-ce que vous faites ? / Qu'est-ce que vous préparez ? Comment préparez-vous ce ... ?

Qualifier un plat ou un restaurant :

*Adjectifs : délicieux, horrible, pas très bon, froid, chaud, doux, pas beau, mal géré,
Le restaurant est... / Le plat est...
La présentation est...
Il manque de...
Je pense que... / Je trouve que... / Il faut que...*

Qualifier un plat :

Ce plat est délicieux / C'est bon / La tarte au chocolat n'est pas très bonne / C'est dégoûtant / C'est froid/chaud / J'aime / Je n'aime pas / Je déteste...

Rappelez vous d'utiliser le vouvoiement pour vous diriger aux propriétaires et au présentateur!!!

ANEXO 3

Show d'un ou plusieurs cuisiniers à la télé (3 personnes maximum)**Schéma de la vidéo :**

- Présenter le plat (son origine et son histoire si vous la savez).
- Présenter les ingrédients et les quantités de chaque ingrédient.
- Expliquer pas à pas la réalisation du plat.

Expressions importantes à savoir pour :**Expressions pour introduire :**

-Nous allons faire... / Pour aujourd'hui ... / Au menu d'aujourd'hui, le ...

Verbes de la cuisine :

Couper (coupez)

mélanger (mélangez)

égoutter (égouttez)

laisser cuire (laissez cuire)

laver (lavez)

éplucher (épluchez)

ajouter (ajoutez)

verser (versez)

prendre (prenez)

mettre au four (mettez au four)

Quantités :

Il faut 100 grammes de ...

Il faut un kilo de ...

Une boîte de

un pot de

une cuillère à café de ...

une cuillère à soupe de

Ustensiles de la cuisine :

La poêle

la casserole

le plat

la cuillère

le couteau

le fourchette

la passoire

le frigo

le four

le micro-ondes

la plaque vitrocéramique /

Aliments

-Cuisinier

-Invité

-Alberto Chicote

-Jordi Cruz

-Chef du Restaurant

-Chef du restaurant Abac

Yakitoro

-Espagne

-Espagne

-Espagne

Rappelez-vous d'utiliser l'impératif pour donner les pas de la recette !!!

ANEXO 4

Au cafeteria/ Au restaurant (4 personnes maximum)

- Choisir le nom du restaurant, p.ex : « *Chez Miró* »
- Confectionner une carte du restaurant.

Schéma de la vidéo :

- Entrer au restaurant et s'asseoir à table.
- Demander le menu.
- Demander les différentes entrées, les plats, les fromages, les desserts et les boissons.
- Commenter si les plats sont bons.
- Demander l'addition.

Expressions importantes à savoir pour :

Commander :

Je voudrais... / J'aimerais... / Je vais prendre... / Je prendrai... / Pour moi, ... s'il vous plaît.

Demander une explication :

*Quel est le plat du jour ? / Qu'est-ce que **vous** avez comme boissons ? / comme desserts ?*

Qu'est-ce qu'il y a dans ce plat ? / Qu'est-ce que c'est un ..., s'il vous plaît ?

Demander un conseil :

*Qu'est-ce que **vous** me conseillez ?*

Demander l'addition :

L'addition / la note, s'il vous plaît ! / Je pourrais avoir l'addition, s'il vous plaît ?

Qualifier un plat :

Ce plat est délicieux / C'est bon / La tarte au chocolat n'est pas très bonne / C'est dégoûtant/ C'est froid/chaud / J'aime/ Je n'aime pas / Je déteste...

Utiliser le vouvoiement pour parler au serveur et aux clients !!!

ANEXO 5

Fiche de l'élève

Prénom:

Nom:

Âge:

Sexe (Féminin/Masculin) :

Qualification en langue espagnole de l'année précédente:
(Nota en español del curso anterior)

Qualification en langue française de l'année précédente:
(Nota en francés del curso anterior)

Quel niveau de français crois-tu que tu as ?:
(¿Qué nivel de francés crees que tienes ?)

ANEXO 6

Cuestionario previo a la realización del intercambio

Prénom:

Nom:

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono?)

-Connaissez vous des stereotypes à propos des français? (¿Conocéis estereotipos sobre los franceses?)

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français ? Si oui, lesquels ?
(¿Conocéis restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Coméis normalmente en restaurantes o bares franceses ? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?)

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française?
(¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa ?)

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos típicos de la cocina francesa conocéis ?)

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole? (¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española ?)

-Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols ? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españoles y franceses ?)

ANEXO 7

Posible plantilla para juego Scatergeries :

Éléments de la table	Légumes	Fruits	Verbes de la cuisine	Éléments pour cuisiner	Boissons	Viandes	D'autres aliments

ANEXO 8

Les stéréotypes français

2. Écoutez la vidéo suivante et répondez aux questions. Plusieurs réponses sont possibles :

1. **Qu'est-ce que les Français portent toujours ?**

- Des rayures, un foulard rouge, un béret et une baguette.
- Une t-shirt rouge, un bonnet et une baguette
- Un pantalon noir, une t-shirt rouge et une baguette.

2. **Selon la vidéo, où habitent tous les Français ?**

- À Paris
- À Paris ou sur la côte d'Azur
- Sur la côté d'Ivoire et à Paris.

3. **Sur quel monument ont tous les Français une vue depuis leur fenêtre ?**

- La Tour Eiffel
- Le palais de Versailles
- L'arc du Triomphe

4. **Quels sont les quatre aliments *bizarres* de la cuisine française ?**

- De la viande de cheval
- Du chien
- Des grenouilles
- Des croissants
- Des escargots
- Des tortues
- Des fromages puants



5. **Quels sont les trois produits alimentaires les plus mangés par les Français ?**

- Des croissants
- Des crêpes
- Des gâteaux
- Du foie-gras
- Des baguettes
- De l'ail et de l'oignon

6. **Quelles sont les boissons préférées des Français ?**

- Le vin blanc et le soda
- Le vin blanc et le champagne
- Le vin rouge et le champagne

7. **Quel est, selon la vidéo, le sport le plus populaire en France ?**

- La pétanque
- Le football
- Le basket

ANEXO 9

Les habitudes alimentaires en France

1. Lisez les habitudes alimentaires d'Eloïse et soulignez les différences d'horaires et d'alimentation que vous trouvez par rapport à l'Espagne.

Beaucoup de mes amis dans d'autres pays m'ont demandé ce qu'on mange ici en France. Tous les pays ont leurs restaurants français très chics, mais souvent les gens ne savent pas ce qu'on mange dans la vie quotidienne. En ce qui concerne les heures des repas des Espagnols et nous, les Français, n'avons pas du tout les mêmes habitudes.

Nous prenons notre petit-déjeuner les jours d'école à 7h00 mais les jours où nous sommes en week-end ou en vacances, nous mangeons à 8h00. Le petit déjeuner est en général un repas assez léger. Nous prenons une tasse ou un bol de lait et du pain avec du beurre et de la confiture.

On ne mange rien jusqu'au déjeuner. Les jours d'école nous mangeons à 12h30 et sinon nous déjeunons à 13h00. Traditionnellement, les Français mangent un grand repas à midi. C'est le repas le plus important de la journée. En général, ils prennent une entrée comme une salade, de la charcuterie ou des pâtes. Ensuite, il y a le plat principal avec des légumes et de la viande, de la volaille, du poisson ou des œufs. Après, le fromage et on termine avec des fruits. Les Français adorent aussi les desserts comme les gâteaux ou les tartes ; mais les crêpes normalement c'est pour des journées spéciales. On boit de l'eau et des boissons gazeuses.

Après l'école, ou vers quatre heures et demie ou cinq heures, les enfants prennent le goûter. Si je suis chez moi et j'ai faim, je prends du lait ou du chocolat chaud et des tartines avec du beurre, de la confiture ou du miel. Si je ne suis pas à la maison, je prends un croissant ou une viennoiserie et un jus de fruit ou une compote.

Pour finir, nous dinons les jours d'école à 19h30, mais le weekend nous dinons vers 20h00.



ANEXO 10

<p align="center">Les cornichons Nino Ferrer</p>	<p align="center">Los pepinillos Nino Ferrer</p>
<p>On est parti, samedi, dans une grosse voiture, Faire tous ensemble un grand pique-nique dans la nature, En emportant des paniers, des bouteilles, des paquets, Et la radio !</p> <p>Des cornichons, de la moutarde Du pain, du beurre, des p'tits oignons Des confitures et des œufs durs Des cornichons</p> <p>Du corned-beef et des biscottes Des macarons, un tire-bouchon Des petits-beurre et de la bière Des cornichons</p> <p>On n'avait rien oublié, c'est maman qui a tout fait Elle avait travaillé trois jours sans s'arrêter Pour préparer les paniers, les bouteilles, les paquets et la radio !</p> <p>Le poulet froid, la mayonnaise Le chocolat, les champignons Les ouvre-boîtes et les tomates Les cornichons</p> <p>Mais quand on est arrivé, on a trouvé la pluie C'qu'on avait oublié, c'était les parapluies On a ramené les paniers, les bouteilles, les paquets et la radio !</p> <p>On est rentré manger à la maison Le fromage et les boîtes Les confitures et les cornichons La moutarde et le beurre La mayonnaise et les cornichons Le poulet, les biscottes Les œufs durs et puis les cornichons.</p>	<p>Nos fuimos, el sábado, en un coche grande, A hacer todos juntos un gran picnic en la naturaleza, Llevamos cestas, botellas, paquetes y ¡la radio!</p> <p>Pepinillos, mostaza Pan, mantequilla, cebollas, Mermeladas y huevos cocidos, Pepinillos.</p> <p>Carne enlatada y biscotes Macarons, un sacacorchos Galletitas de mantequilla y cerveza Pepinillos.</p> <p>No habíamos olvidado nada, es mamá quien ha hecho todo Había trabajado tres días sin Parar Para preparar las cestas, las botellas, los paquetes y ¡la radio!</p> <p>El pollo frío, la mayonesa, El chocolate, los champiñones, Los abrebotellas y los tomates Los pepinillos</p> <p>Pero cuando hemos llegado, ha empezado a llover Lo que se nos había olvidado eran los paraguas, Hemos recogido las cestas, las botellas, los paquetes y ¡la radio!</p> <p>Hemos vuelto a comer a casa, El queso y las latas Las mermeladas y los pepinillos La mostaza y la mantequilla La mayonesa y los pepinillos El pollo y las biscotes Los huevos cocidos y, finalmente, los pepinillos.</p>

ANEXO 11

(Este es el cuadro de evaluación de 3°C-D, los de las otras dos clases eran iguales pero con nombres diferentes)

Situation 1 : Cuisiniers (Arguiñano), **Situation 2** : Pesadilla en la cocina,
Situation 3 : Masterchef, **Situation 4** : Restaurante, **Situation 5** : Alternativa

Valorar del 1 (mal) al 5 (muy bien) los siguientes tres aspectos de los diferentes vídeos :	Présentation de la situation gastronomique*	On utilise le vocabulaire adapté à la situation	On comprend
Álvaro y Marco Situation :			
Daniel, Carlos y Alejandro Situation :			
Miranda, Ana, Eloy Situation :			
Sven, Juan Manuel, y Pablo Situation :			
Alejandra e Irene Situation :			
Gonzalo y Daniel Situation :			

*Valorar si la presentación de la situación gastronómica está bien hecha (bien presentados los participantes y el tema del que van a hablar).

ANEXO 13

Fichas muestra alumnos 3ºB

Fiche de l'élève

Prénom: Sergio Nom: de la Torre

Âge: 14 Sexe (Féminin/Masculin):

Qualification en langue espagnole de l'année précédente:
(Nota en español del curso anterior)
10

Qualification en langue française de l'année précédente:
(Nota en francés del curso anterior)
10

Quel niveau de français crois-tu que tu as ?:
(¿Qué nivel de francés crees que tienes ?)
Medio

Fiche de l'élève

Prénom: Diego Nom: Gonzalez

Âge: 14 ans Sexe (~~Féminin~~/Masculin):

Qualification en langue espagnole de l'année précédente:
(Nota en español del curso anterior)
9

Qualification en langue française de l'année précédente:
(Nota en francés del curso anterior)
9

Quel niveau de français crois-tu que tu as ?:
(¿Qué nivel de francés crees que tienes ?) ~~Normal~~ - Normal

ANEXO 14

Fichas muestra alumnos 3°C-D

Fiche de l'élève	
Prénom: Alejandro	Nom: Rodriguez
Âge: 14	Sexe (Féminin/Masculin): Masculin
Qualification en langue espagnole de l'année précédente: (Nota en español del curso anterior) 5	
Qualification en langue française de l'année précédente: (Nota en francés del curso anterior) 7	
Quel niveau de français crois-tu que tu as ?: (¿Qué nivel de francés crees que tienes?) Malo	

Fiche de l'élève	
Prénom: Daniel	Nom: Sánchez Esteban.
Âge: 14	Sexe (Féminin/Masculin): Masculin
Qualification en langue espagnole de l'année précédente: (Nota en español del curso anterior) 6	
Qualification en langue française de l'année précédente: (Nota en francés del curso anterior) 7	
Quel niveau de français crois-tu que tu as ?: (¿Qué nivel de francés crees que tienes ?)	
<p>Je comprends à l'oral pas toujours Pas toujours Je comprends à l'écrit pas toujours pas toujours Je parle pas toujours. J'écris presque tout.</p>	

ANEXO 15

Cuestionario previo a la realización del intercambio

Prénom: *Alba*Nom: *Sánchez*

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono? *Oui, Paris (2 verdes)*)

-Connaissez vous des stereotypes à propos des français? (¿Conocéis estereotipos sobre los franceses?)

Oui, un peu froide, sympa, généreux et sociable.

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels? (¿Conocéis restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Coméis normalmente en restaurantes o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?)

Non.

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française? (¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa?)

Le beurre, le pain, crêpes, la confiture ~~et ceux~~ et ceux.

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos típicos de la cocina francesa conocéis?)

La confiture, crêpes, quiche et baguette.

Cuestionario previo a la realización del intercambio

Prénom: Irene

Nom: Madínez

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono?) Non

-Connaissez vous des stereotypes à propos des français? (¿Conocéis estereotipos sobre los franceses?)

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels? (¿Conocéis restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Coméis normalmente en restaurantes o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?) Non

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française? (¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa?)

Oeufs, beurre, fromage, crêpes

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos típicos de la cocina francesa conocéis?) Crêpes, la baguette, croissant.

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

Cazos, sartenes, cuchillo, tenedor, cuchillo, cazo y la bandeja del horno

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

Beurre, baguette, "serviettes", platos et cubiertos.

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole?

(¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?)

Non trop, plus beurre avec la cuisine française

-Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españolas y franceses?)

Non plus.

Cuestionario previo a la realización del intercambio

Prénom: Diego

Nom: Martín- Maestre Palacio

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono? ~~Oui, en Paris~~ Oui, au Paris

-Connaissez vous des stereotypes à propos des français? (¿Conocéis estereotipos sobre los franceses?)

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels? (¿Conocéis restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Coméis normalmente en restaurantes o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?) Non.

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française? (¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa?)
Oufs, huile, fromage...

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos típicos de la cocina francesa conocéis?) Crêpes, croissant, tortilla française...

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?) *la sartén, cubiertos y vasos.*

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?) *Cubiertos, vasos de agua, plato, postre, pain.*

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole? (¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?) *No lo sé, porque nunca he estado en una cocina francesa.*

-Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españoles y franceses?) *Que ellos comen antes que nosotros.*

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

Couverts

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole? (¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?)

-Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españoles y franceses?)

Cuestionario previo a la realización del intercambio

Prénom: *Rocio*Nom: *Leon Mora*

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono?)
Oui, a Disneyland et Paris.

-Connaissez vous des stereotypes à propos des français? (¿Conocéis estereotipos sobre los franceses?) *Oui, ils sont très orgueilleux*

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels? (¿Conocéis restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Coméis normalmente en restaurantes o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?) *NO*

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française? (¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa?)

Fromage

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos típicos de la cocina francesa conocéis?)
Baguette, croissant, crêpes

-**Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner?** (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

-**Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger?** (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

-**Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole?**
(¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?)
Elis utilisent très fromage mais nous utilisons huile.

-**Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols?** (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españoles y franceses?)

Questionnaire préalable à la réalisation de l'échange

Prénom: Alma

Nom: Estebanza Garcia

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono?)

Non

-Connaissez-vous des stéréotypes à propos des Français? (¿Conocés estereotipos sobre los franceses?)

Très calm, blond, très gai

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels? (¿Conocés restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Comés normalmente en restaurants o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?)

Non

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française? (¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina française?)

du fromage, des croissants, ^{du} baguette, du chocolat, des crêpes

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué plats typiques de la cuisine française connaissez-vous?)

des Crêpes, des croissants, ^{de la} quiche,

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

X

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

X

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole?
(¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?)

Les Français utilisent plus^{de} la beurre et en Espagne ~~non~~ ^{non}

-Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españoles y franceses?)

Cuestionario previo a la realización del intercambio

Prénom: *Patricia*

Nom: *García Gó*

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono?)

Je n'ai pas été

-Connaissez vous des stereotypes à propos des français? (¿Conocéis estereotipos sobre los franceses?)

Mange des baguettes et les pains.

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels?

(¿Conocéis restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Coméis normalmente en restaurantes o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?)

No

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française?

(¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa?)

les oeufs et les pommes de terre

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos típicos de la cocina francesa conocéis?)

croissants et baguettes

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

Un moule
Un bol

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

Les pomme de terre et les œufs

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole? (¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?)

Le jambon

-Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españoles y franceses?)

Ellos ~~comen~~ comen antes.

Questionnaire préalable à la réalisation de l'échange

Prénom: Marta

Nom: González Mateo

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono?)

Non.

-Connaissez-vous des stéréotypes à propos des Français? (¿Conocés estereotipos sobre los franceses?)

Oui.

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville? Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels? (¿Conocés restaurants franceses en vuestra ciudad?, ¿Comés normalmente en restaurants o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?)

Non

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française? (¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa?)

beurre, baguette

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos typiques de la cuisine française connaissez-vous?)

crêpes

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

poêle

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

pain

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole? (¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?)

mange trop peu.

-Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españoles y franceses?)

Ils ne mangent pas tout les heures, les espagnols oui.

Cuestionario previo a la realización del intercambio

Prénom: *Aitana*Nom: *Carole*

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono?)

Non.

-Connaissez vous des stereotypes à propos des français? (¿Conocéis estereotipos sobre los franceses?)

Très calm, très fou, très gai.

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels? (¿Conocéis restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Coméis normalmente en restaurantes o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?)

Non.

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française? (¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa?)

Du fromage, des croissants, du baguette, du chocolat, des crêpes.

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos típicos de la cocina francesa conocéis?)

Des crêpes, du baguette, des croissants, de la gâche.

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

X

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

X

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole? (¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?)

Les Français utilise de la terre.

-Quelles autres différences observez vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españolas y francesas?)

X

Questionnaire previo a la realización del intercambio

Prénom: Orhan

Nom: EEs

-Avez-vous été en France ou dans un pays francophone avant? (¿Has estado antes en Francia o en un país francófono?)

Non.

-Connaissez vous des stereotypes à propos des français? (¿Conocéis estereotipos sobre los franceses?)

-Connaissez-vous des restaurants français dans votre ville?. Est-ce que vous mangez souvent dans des restaurants ou bars français? Si oui, lesquels? (¿Conocéis restaurantes franceses en vuestra ciudad?, ¿Coméis normalmente en restaurantes o bares franceses? Si la respuesta es sí, ¿en cuáles?)

Non. Je mange baguettes.

-Quels sont pour vous les aliments les plus utilisés dans la cuisine française? (¿Cuáles son para vosotros los alimentos más utilizados en la cocina francesa?)

Beurre, jambon, crêpes

-Quels plats typiques de la cuisine française connaissez-vous? (¿Qué platos típicos de la cocina francesa conocéis?)

Crêpes, baguette.

-Quels instruments utilisez-vous pour cuisiner? (¿Qué utensilios utilizáis para cocinar?)

-Quels sont, pour vous, les éléments essentiels à table pour manger? (¿Cuáles son para vosotros los elementos esenciales en la mesa para comer?)

Des fruits, de l'eau, du poulet, du pain.

-Quelles différences trouvez-vous entre la cuisine française et la cuisine espagnole? (¿Qué diferencias encontráis entre la cocina francesa y la cocina española?)

Ils utilisent beaucoup boire.

-Quelles autres différences observez-vous entre les habitudes alimentaires des français et des espagnols? (¿Qué otras diferencias conocéis entre las diferentes costumbres alimenticias entre españoles y franceses?)

Des français mangent à dîner à 7 heures. Ils mangent
Mon correspondant préfère la classique (française) cuisine.

ANEXO 16

Transcripción Masterchef, vidéo 1 (3^oA, 4 personnes):

P: présentatrice G: Georgie B: Billie J: Jury

P : Mesdames et messieurs, aujourd'hui c'est la grande final de Masterchef 2017. On a des finalistes: Billie, qui est 25 ans, est pompier et habite a Montpellier. Et Georgie, qui est 30 ans, professeur et habite a Nantes. Elles doivent préparer un plat et elles seront en compétition pour le trophée Masterchef 2017. Nous allons les interroger avant de commencer la compétition. On va commencer par Billie. Bonjour Billie, quel plat est-ce que vous allez préparer?

B : Bonjour Alma, je vais préparer une tartine aux pommes.

P : Comment est-ce que tu vas préparer ça?

B : J'ai tous les ingrédients nécessaires: de la farine, du lait, des oeufs et des pommes. Pour commencer, je place les ingrédients dans le mélangeur. Puis, je verse *la* mélange sur la farine. Enfin, *la* mélange cuit 45 minutes et elle est prêt.

P : Merci Billie, il sent très bonne.

P : Et toi Georgie, qu'est-ce que tu vas préparer?

G : Je vais préparer une tarte au fromage.

P : Comment est-ce que tu vas préparer ça?

G : J'ai tous les ingrédients nécessaires: j'ai du sucre, de la crème, de la confiture, des biscuits et du fromage. Pour commencer, je fonds du fromage et j'*écreuse* les biscuits. Après, je vais préparer *la* mélange avec du sucre, du fromage et de la confiture. Je vais *la* mélange dans le réfrigérateur. Enfin, je vais mettre les biscuits sur la tarte.

P : Oh-là-là, c'est magnifique aussi. Ils ont une heure, nous avons commencer la compétition.

P : Le temps est fini ! Le jury goûtera les plats et décidera la gagnante.

J : Georgie et Billie : les plats étaient délicieux *et très* difficile de choisir une seule tarte. Le goût était très bon dans les deux cas et elles étaient parfaites. Mais pour la tarte parfaite, j'aime la tarte de Billie ! Georgie, la tarte était délicieux mais je préfère la tarte aux pommes. *Félicités* Billie, tu es la *gagneur*. *Félicités* a toi aussi Georgie.

Toutes : Merci pour regarder Masterchef 2017 avec nous

ANEXO 17

Transcription Masterchef, vidéo 2 (3^oA, 4 personnes) :

P : présentatrice. M :María J : Jury G : Gisela G : gagnateur Masterchef

P : Bonjour tout le monde, on a la cuisine de Masterchef et on va présenter les participants. Voici Gisela, elle a 15 ans, elle est magnifique. Voici María, elle a 14 ans et elle est un peu spéciale. Allez, allez, toute le monde a ces postes, on va commencer. Aujourd'hui, c'est la finale. Vous avez cuisiner un plat libre.

G : Je suis María, la première gagnateur du Masterchef France. Je vais dire quelques conseils pour les participants : la première question c'est comment faire un œuf frite. Vous mettez l'œuf dans la poêle et vous cuisinez ça pour trois minutes. Pour le gazpacho espagnol, mettez les ingrédients dans le mixeur et vous les *écroisez*, mettre du sel et c'est tout. Bonne chance à tout le monde et au revoir.

P : Vous pouvez choisir les ingrédients que vous voulez. À le supermarché !

(Les participants préparent les plats)

P : Le temps est fini !

J : Nous allons commencer avec Gisela.

G : Salut, ça va ? C'est une saucisse avec du fromage et un gazpacho espagnol.

J : Très bien ! Apres Gisela, María va présenter son plat.

M : Salut !

J : Merci ! Qu'est-ce que tu as préparé ?

M : C'est un œuf frit avec du riz et tomate.

J : D'accord !

P : Et le vainqueur de la compétition culinaire est ... GISELA !

ANEXO 18

Transcription Masterchef, vidéo 3 (3^oB, 3 personnes) :

S : Bonjour, je suis Suzanne. Nous sommes à *le* concours le plus important du monde, ils sont des grandes finalistes : Jean Pierre Benasis et Loriane Locminé.

P : Bonjour, mon plat c'est super, je gagnerai.

L : Bonjour, je suis la meilleure.

S : Alors, on va commencer. Loriane, présentez votre plat à *le* public.

L : ça c'est un galette. J'ai fait le galette avec le magnifique œuf de la France, du jambon, du fromage de la France. Sur le galette, je mets de la confiture et des fruits des bois. C'est extraordinaire !

S: Et vous Jean-Pierre ?

P : J'ai fait des crêpes. J'ai fait les crêpes avec un peu de beurre, de chocolat et de crème.

S : Magnifique. Les deux plats sont merveilleux mais le vainqueur c'est : Loriane Locminé !

L : Oui ! J'ai le meilleur !

ANEXO 19

Transcription « Au restaurant/café », vidéo 1 (3^ªA ,4 personnes) :

A : Alicia Ra : Raquel Ro : Rocío S : Serveur T : toutes

A : Nous allons manger ?

Ra : Oui, je commence à avoir faim.

Ro : Je connais un restaurant très bon.

S : Vous êtes trois ?

T : Oui.

S : Venez avec moi !

S : Qu'est-ce que vous voulez comme boisson ?

A : Je voudrais une coca, s'il vous plaît.

Ra : Je voudrais une fanta, s'il vous plaît

Ro : Moi aussi.

S : Parfait.

(Elle va chercher les boissons)

S : qu'est-ce que vous voulez manger ?

A : Je prendrais des pommes des terres avec différentes sauces

Ra : Moi aussi.

Ro : Je prendrais des saucisses avec des frites.

S : Parfait !

(Elle apporte les plats)

Ra : C'est bon !

Ro : Oui, très bon !

Ra : Et si on parte sans payer ?

A : Oui ! Allez !

ANEXO 20

Transcription 2 « Au restaurant/café », vidéo 2 (3^oA, 3 personnes) :

A : Alicia V : Vicky S : Serveur

A : Oh ! J'ai faim ! Tu veux prendre le petit déjeuner ?

V : Oui, nous pouvons entrer dans ce restaurant.

S : Bonjour mesdames !

A : Bonjour monsieur !

V : Tu as une table pour deux ?

S : Oui, venez avec moi. Vous voulez cette table ?

A : Oui, merci.

S : Ici vous avez le menu. Qu'est-ce *c'est* que vous voulez pour boire ?

A : Je veux un jus de pêche.

V : Et je, un jus de poire.

S : D'accord !

A : Tu as beaucoup de faim ?

V : Non, mais je *suis* très soif.

S : Ici, nous avons le jus de pêche et le jus de poire.

(Après quelques minutes)

S : Vous avez choisi ?

A : Oui, nous voulons essayer tout le buffet.

S : Oui, fruits, pâtisseries et biscuits ?

V : Oui, le buffet qui coute dix euros.

S : Ici vous avez toute la nourriture.

A : Oh, merci beaucoup !

S : De rien !

(Après)

V : Oh les biscuits au chocolat sont bons !

A : Je n'aime pas les « palmeritas », *il a trop de beurre.*

V : Maintenant, je vais manger une pomme.

A : Je veux un « sobao » et jus de poire

(Après le petit-dejeuner)

V : Oh ! Je suis pleine !

A : Moi aussi

S : Vous voulez quelque chose de plus ?

V : Non, non, merci beaucoup !

A : Nous *veux ya* l'addition.

S : Oui, l'addition.

V : Merci. Ils sont 23 euros.

A : Ici, tu as.

S : Merci beaucoup !

V et A : Au revoir !

S : Au revoir !

ANEXO 21

Transcription « Au restaurant/café », vidéo 3 (3^oB, 2 personnes) :

S : Serveuse G : garçon qui mange dans le restaurant.

(Conversation par téléphone)

S : Chez Miró !

G : Bonjour, je vous téléphone pour réserver une table pour une personne pour ce soir.

S : Oui, à quelle heure ?

G : À huit heures.

S : Parfait, merci !

(Dans le restaurant)

S : Bonjour, avez vous une table réservé ?

G : Oui, à huit heures. Oh, Matias !

S : Suivez-moi !

G : Merci.

(Quelques minutes après)

S : Qu'est-ce que vous voulez comme boisson ?

G : Quels vins vous avez ?

S : (Elle énumère des vins)

G : Surprenez-moi !

S : D'accord !

(Elle serve le vin)

G : Pardon, pouvez-vous me dire, s'il vous plaît, le menu ?

S : Oui, les entrées sont : foie gras de canard mi cuit maison, terrine de campagne maison et cornichons, et les plats sont : ratatouille...

G : Oh ! *Le* ratatouille et le foie gras

S : D'accord !

(Quelques minutes après)

S : Le foie gras et *le ratatouille*, vous voulez quelque chose de plus ?

G : Non, c'est très bien, merci.

S : D'accord !

(Elle apporte après un plat de biscuits)

S : *Sur la maison !*

G : Merci ! (Il commence à manger). Excusez-moi, quel ingrédient à ce dessert ?

S : Il contient : *amond*

G : *Amond* ?! Je suis allergique !

S : *Que* ! Mon Dieu ! Je téléphone l'ambulance !

G : Non, non, n'appelle pas ! C'était seulement une blague !

S : *Que* ! Tu es fou ! Tu es fou !

G : Désolé ! Je pourrais avoir l'addition, s'il vous plaît ?

S : D'accord !

(Elle apporte l'addition)

S : Voilà, l'addition !

G : Merci, les plats sont délicieux !

S : Quand vous voulez, répétez !

G : Merci ! Au revoir !

S : Au revoir !

ANEXO 22

Transcription «Au restaurant/café », vidéo 4 (3^oB, 4 personnes) :

R : Roberto D : Diego Se : Sergio S : Serveur

R: (introduction) Bienvenues dans le magnifique restaurant Chez Abdulá !

D : Salut monsieur !

S : Vous voulez une table pour deux ?

Se : Oui, s'il vous plaît.

S : Qu'est-ce que vous voulez pour boire ?

Se : Qu'est-ce que vous avez comme boisson ?

S : On a de l'eau, du coke, du fante et du Aquarius.

Se : D'accord, je vais prendre un coke.

D : Et je vais prendre une fante.

S : D'accord, une fante et un coke.

(Il apporte les boissons)

S : Qu'est-ce que vous voulez pour déjeuner ?

D : Qu'est-ce qu'il y a dans le menu ?

S : Il y a fabada asturiana, de la soupe, de la salade et de la pâte.

D : Qu'est-ce que c'est la fabada asturiana ?

S : C'est un plat avec des haricots, chorizo et morcilla.

D : Oh là là, je crois que ça va être très délicieux. Je veux de fabada asturiana.

Se : Pas moi, je veux manger de la salade pour le premier plat.

S : D'accord, pour le deuxième plat, il y a du poulet rôti, du poisson et des côtelettes de porc.

Se : Le poulet rôti a une sauce ou non ?

S : Non, non.

Se : Bon, alors, je veux manger les côtelettes de porc.

D : Moi aussi, j'aime beaucoup les côtelettes de porc.

S : D'accord.

(Après quelques minutes il apporte les premiers plats)

Se : Fabada asturiana et de la salade.

D : Merci beaucoup !

(Quelques minutes après, il apporte les seconds plats)

S : Ça va bien ?

D : J'ai aimé beaucoup la fabada asturiana mais je n'aime pas les côtelettes du porc. C'étaient froids.

S : Je suis désolé monsieur !

Se : Je n'ai pas aimé les côtelettes de porc comme li, mais la salade était très bonne.

S : D'accord, désolé pour les côtelettes...

D : Ne t'inquiétez pas.

Se : Qu'est-ce que vous avez comme dessert ?

S : On a des tartes de chocolat, des fruits et du yaourt.

Se : D'accord, je veux du fruit.

D : Moi aussi.

S : Qu'est-ce que vous préférez ? De la pomme, de la banane, de la poire... ?

Se : Je préfère *du* pomme.

D : Je veux de la banane.

S : D'accord.

(Le serveur ramasse les plats)

S : De la banane et *du* pomme.

(Quelques minutes plus tard)

S : Ça va bien ?

D : Oui, merci

Se : Je pourrais avoir l'addition, s'il vous plaît ?

S : Oui, oui, en trois minutes.

(Il part et revient en trois minutes et laisse l'addition)

D : Combien ça coute !? 100€ ??

S : C'est *délicatessen*.

Se : *Delicatessen* ? Je vais pas venir ici jamais. Je déteste ce restaurant !

(Ils partent)

Se et D : Au revoir !

ANEXO 23

Transcription « Au restaurant/café » vidéo 5 (3^oC-D, 2 personnes) :

S : Serveur Sv : Sven

S : Bonjour.

Sv : Bonjour

S : Vous avez choisi qu'est-ce que vous voulez comme entrée ?

Sv : Je voudrais une soupe et un gazpacho.

S : Oh, c'est bon ! Et une autre chose ?

Sv : Oui, qu'est-ce que vous me recommandez ?

S : Je vous recommande le plat du jour.

Sv : Quel est le plat du jour ?

S : Le plat du jour sont les spaghettis à la bolognaise.

Sv : J'adore les spaghettis à la bolognaise, s'il vous plaît.

S : Très bien. Qu'est-ce que vous voulez comme boisson ?

Sv : Je vais un verre de H2O.

(5 minutes après)

S : La soupe et le gazpacho. Un moment.

(Il part)

S : Aussi, un verre de H2O.

Sv : C'est génial !

S : Oui, c'est bon !

(Il part)

(Quelques minutes après)

S : Vous avez aimez les entrées.

Sv : Oui, oui, très bien !

S : Et qu'est-ce que vous voulez comme dessert ? Nous *allons* le tiramisu, la crêpe, le glace au chocolat, aux fraises et au citron.

Sv : Un moment. Je préfère le *chococlack* s'il vous plait.

S : Oui, c'est bon, un moment.

(Il part et il revient quelques minutes après)

S : Le chococlack

Sv : Merci !

(Quelques minutes après)

Sv : L'addition, s'ils vous plaît.

S : Oh, voila ! *C'est* 25€

Sv : Ok ! Merci, au revoir.

S : Au revoir

ANEXO 24

Transcription « Au restaurant/café » vidéo 6 (3^oA, 3 personnes) :

S : Sergio Se : Serveur D : Diego

D : Bonjour

Se : Bonjour

D : Nous avons réservé une table, mon ami est en retard.

Se : Oui, venez avec moi.

(Quelques minutes plus tard)

S : Bonjour

Se : Bonjour

S : Nous avons réservé une table, mon ami est dedans.

Se : Ah, oui ! Venez avec moi !

S : Merci. Bonjour Diego

D : Bonjour Sergio.

Se : Qu'est-ce que vous voulez boire ?

S : Deux colas s'il vous plaît.

Se : Les deux colas et un apéritif.

S : Merci beaucoup !

(Quelques minutes après)

Se : *Les cartes*. Qu'est-ce que vous voulez manger ?

D : Je veux manger une soupe, un basse mer et un café avec des crêpes.

Se : Et vous ?

S : Je veux manger une soupe, un filet de bœuf avec frites et brownie avec crème glacée.

(Quelques minutes après)

Se : La soupe.

S : C'est bon.

D : Je le trouve un peu chaude

(Quelques minutes après)

D : L'addition, s'il vous plaît

Se : 14€

S : D'accord.

S : Regardez, un chien volant.

(Ils partent sans payer)

ANEXO 25

Transcription « Cuisiniers » vidéo 1 (3^ªA, 2 personnes) :

R : Rebeca B : Barbara

R : Bonjour, nous préparons un gâteau de chocolat blanc. C'est sont les ingrédients.

B : 4 œufs, 150gr de sucre, 150gr de chocolat blanc, 200gr de farine, 50ml de lait, 50gr de beurre et 8gr de levure.

R : Premier, battez les blancs des œufs avec le sucre. (Ahora me sale mal, corta).

R : Après, faire fondre le chocolat avec le beurre.

B : Deuxième, mélangez les jaunes de l'œuf, le chocolat fondu, ajoutez la farine et la levure. Mélangez avec les blancs des œufs. (Cuidado)

(Vision finale du gâteau terminé)

ANEXO 26

Transcription Cuisiniers, vidéo 2 (3^B, 4 personnes) :

F : Fran M : Marcos VeO1 : Voix en off 1

F : Bienvenus a notre programme de cuisine, mon prénom c'est François.

M : Et je suis Marcos. On va cuisiner un gâteau de Noel.

VeO1 : Les ingrédients sont trois œufs, un yaourt au citron, un verre d'huile de tournesol, deux verres de sucre, trois verres de farine, de la crème fouettée et de la levure. Les ustensiles qu'on va nécessiter sont un grand bol pour *faire les mélanger*, un batteur, un four pour le faire et de l'esprit de Noel.

M : Premièrement, il faut verser dans un bol les blancs des trois œufs et il faut battre au point de neige. Après, il faut ajouter les jaunes des œufs, les yaourts et mélanger. Après, il faut ajouter l'huile, le sucre et la farine avec la levure.

M : Après, laissez reposer vingt minutes. Entre temps, il faut graisser le moule avec l'huile et il faut saupoudrer de farine pour le pâte ne colle pas. Après, mettez au four et il faut laisser cuire 35 minutes à 60 degrés. Finalement, mettez au four et décorez avec la crème fouettée.

ANEXO 27

Transcription « Cuisinier » vidéo 3 (3^oC-D, 2 personnes) :

MA : Marco Antonio A : Álvaro

MA : Bonjour

A : Bonjour Marco Antonio

MA : Qu'est-ce qu'on fait ?

A : On *faire* un gâteau

MA : *Qu'avons nous biron?*

A : Nous besoin d'un yaourt au citron, trois oeufs, sucre, levure et farine.

MA : nous allons commencer.

(Vidéo de la préparation du gâteau)

MA : oh là là ! *That's nasty. Amazing.* Et maintenant que nous avons fini à quelle température doit être au four ?

A : 70 degrés.

MA : Et pour combien de temps ?

A : Pour trente minutes. *Se me va a caer.*

(Ils présentent le plat)

MA : Délicieux, oh là là ! C'est délicieux !

ANEXO 28

Transcription « Cuisiniers » vidéo 4 (3^ªA, 3 personnes) :

T : tous F : Fonsi N : Natacha M : Marisa

T : Bonjour

F : Nous sommes....

N : Natacha

M : Marisa

F : et Fonsi. Et nous avons notre propre restaurant 5 étoiles à Paris.

N : Les crêpes.

M : C'est un dessert typique en France.

N : Vous pouvez les manger sucre et salé. Maintenant, nous cuisinerons au sucreries.

F : 25gr de la farine.

M : 2 œufs.

F : Du sel

M : Un peu d'huile.

N : Une cuillère de sucre

F : Et vanille.

N : Nous battons jusqu'à tout soit homogène.

M : C'est fini et voilà ! (Ils montrent la mélange)

(En cuisine)

M : Nous mettons le beurre à la poêle.

F : C'est amusant !

N : Nous versons le mélange

F : C'est facile !

M : *Así no es un crêpe tía !*

F : C'est très bien !

F : *Typical french, yummy !*

(Ils montrent le crêpe fini)

F : C'est fini ! On ajoute *nata*.

N : Et chocolat.

M : Les fraises.

N : Et voilà !

ANEXO 29

Transcription « Pesadilla en la cocina » vidéo 1 (3^oC-D, 3 personnes) :

G : Guillermo S : serveur C : cuisinier

G : Nous allons visiter le restaurant « A cuerpo fumé ». Je verrais le progrès et je les aiderai.

S : Bonjour Guillermo. Qu'est-ce que vous voulez ?

G : Je voudrais le fromage, au four, du rôti et du crêpe au chocolat.

S : Fantastique

G : Guillermo voudrait un plat de fromage, un rôti et un crêpe à la vanille.

(40 minutes après)

G : Ça fait 40 minutes que j'attends.

S : Je suis désolé, en 10 minutes le plat sera prêt.

(À la cuisine)

S : Allez, allez !

C : Voilà !

(À table)

S : Voici.

G : Le fromage est dur, le rôti est cru et le crêpe à la vanille est un crêpe au chocolat. C'est horrible !

(En cuisine)

S : Guillermo dit : Le fromage est dur, le rôti est cru et le crêpe au chocolat est un crêpe à la vanille. C'est horrible !

C : Guillermo ne comprend rien. Tout est bien, regardez, tu m'as dit un crêpe à la vanille.

S : C'est vrai, c'est vrai !

G : Le repas est horrible, le service aussi et la cuisine est sale.

C : S'il vous plaît, aidez-nous !