



## APPROCHE PAR PROJET

# Exemple de plan de cours pour les étudiants en hôtellerie et tourisme dans les écoles professionnelles

## Titre du projet

Conception d'un menu pour un restaurant imaginaire - Un projet axé sur le vocabulaire dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme.

## Groupe cible

Ce projet s'adresse aux élèves des écoles professionnelles qui apprennent l'anglais, le lituanien et le polonais dans le contexte de l'hôtellerie et du tourisme.

## Objectifs

1. Apprendre et appliquer le vocabulaire relatif aux aliments et aux boissons, aux articles de menu et à la création de menus.
2. Faire preuve d'esprit critique et de créativité pour concevoir et créer un menu pour un restaurant imaginaire.
3. Améliorer les compétences en matière de collaboration et de communication
4. Développer les compétences en lecture et en écriture par la création et la description de menus.

## Objectifs

L'objectif de cette leçon est de fournir aux élèves des écoles professionnelles une approche pratique basée sur un projet pour apprendre le vocabulaire essentiel, la pensée critique et les compétences créatives pertinentes pour l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme. En concevant un menu pour un restaurant imaginaire, les élèves vont :

1. Apprendre et appliquer le vocabulaire relatif aux aliments et aux boissons, aux rubriques de menu et à la création de menus.
2. Développer l'esprit critique en réfléchissant à la conception des menus et aux stratégies de fixation des prix.
3. Exercer sa créativité en créant un menu original.
4. S'entraîner à parler et à écrire dans un contexte qui stimule les scénarios de la vie réelle dans le secteur de la restauration.

À la fin du projet, les étudiants auront acquis des connaissances, des compétences et une confiance précieuses qui les aideront à réussir dans le secteur de l'hôtellerie et du tourisme, et ils auront vécu une expérience d'apprentissage mémorable et agréable.

## Préparation

1. Équipes de 4 à 5 étudiants
2. Tableau blanc ou papier d'affichage
3. Marqueurs ou crayons de couleur
4. Exemples de menus en anglais, lituanien et/ou polonais

## Introduction

Présentez le projet en expliquant ses objectifs et le scénario de la vie réelle qu'il représente. Expliquez que les élèves travailleront en équipe pour concevoir un menu pour un restaurant imaginaire. Insistez sur l'importance d'une communication claire et du souci du détail dans le secteur de la restauration.

## Tâches

1. Les élèves recherchent et étudient différents types de menus et d'éléments de menu, tels que les entrées, les plats principaux, les accompagnements et les boissons.
2. Les élèves réfléchissent et créent une liste d'articles de menu pour leur restaurant imaginaire, en tenant compte de facteurs tels que la cuisine, les préférences des clients et les tendances du marché.
3. Les élèves utilisent du papier, des crayons ou un logiciel informatique pour concevoir un menu pour leur restaurant imaginaire (ils doivent également inclure des images, des descriptions et des prix).
4. Les élèves s'exercent à commander et à servir des aliments à partir de leur menu, en jouant le rôle de serveurs et de clients.
5. Les élèves présentent leurs menus à la classe et partagent leurs expériences en matière de commande et de service.

## Commentaire pour l'enseignant·e

L'intégration de ce type de leçons basées sur des projets dans le programme scolaire présente plusieurs avantages, notamment :

1. pertinence pour l'enseignement professionnel : le projet offre aux étudiants un apprentissage pratique qui s'aligne sur les objectifs de préparation à une carrière dans l'industrie de l'hôtellerie et du tourisme;
2. développement de l'esprit critique : en concevant un menu pour un restaurant imaginaire, les élèves développent leur esprit critique, notamment en ce qui concerne la conception des menus et les stratégies de fixation des prix;
3. acquisition de vocabulaire : le projet offre aux élèves un moyen attrayant et mémorable d'apprendre le vocabulaire essentiel lié à la nourriture et aux boissons, aux articles de menu et à la création de menus;
4. pratique de l'expression orale et écrite : le projet donne aux élèves l'occasion de s'exercer à parler et à écrire dans un contexte qui stimule les scénarios de la vie réelle dans l'industrie de la restauration;

5. créativité et travail d'équipe : le projet encourage les élèves à exercer leur créativité et à travailler ensemble, ce qui favorise l'acquisition de compétences importantes qui leur seront utiles dans leur future carrière;
6. expérience d'apprentissage amusante et agréable : le projet offre aux étudiants une expérience d'apprentissage amusante et agréable, ce qui peut contribuer à accroître la motivation et l'engagement dans l'apprentissage.

Bien que ce type de projet puisse être une méthode d'enseignement très efficace, il existe certains inconvénients potentiels dont l'enseignant-e doit être conscient-e :

1. une préparation qui prend du temps : la préparation d'une leçon basée sur un projet comme celui-ci peut prendre du temps, car l'enseignant-e doit créer et organiser des ressources, du matériel et des activités;
2. difficultés de gestion : l'apprentissage par projet peut être difficile à gérer, en particulier dans une classe nombreuse où les élèves travaillent sur des tâches différentes à des rythmes différents;
3. l'engagement des élèves : tous les élèves ne s'engagent pas de la même manière dans le projet, et certains peuvent avoir besoin d'un soutien ou d'une motivation supplémentaire pour participer pleinement;
4. différents niveaux de compétence : dans le cadre d'une approche par projet, certains élèves peuvent éprouver des difficultés à accomplir les tâches, tandis que d'autres peuvent les trouver trop faciles;
5. résultats d'apprentissage limités : une leçon basée sur un projet comme celui-ci peut ne pas permettre à tous les élèves de pratiquer l'ensemble des compétences linguistiques, telles que l'écoute, la lecture et la grammaire.

Il est important que l'enseignant-e examine attentivement ces inconvénients potentiels et qu'il-elle apporte les ajustements nécessaires au plan de cours afin de s'assurer que le projet est efficace et intéressant pour tous les élèves.

En conclusion, une leçon basée sur un projet " Concevoir un menu pour un restaurant imaginaire " offre une approche pratique et pertinente du développement du vocabulaire et de la langue pour les élèves de l'enseignement professionnel. Le scénario pratique et réel de la création d'un menu pour un restaurant imaginaire encourage les élèves à appliquer leur esprit critique, leur créativité et leurs compétences linguistiques dans un contexte significatif. Bien qu'il présente certaines limites, ses avantages l'emportent sur ses inconvénients et en font un complément précieux au programme d'études. Les enseignant-es qui souhaitent utiliser cette approche dans l'enseignement professionnel doivent s'assurer qu'ils-elles disposent des ressources et du soutien nécessaires pour garantir à leurs élèves une expérience d'apprentissage réussie et enrichissante.

PL :

**METODA OPARTA NA PROJEKCIE**