



AMERICAN COLLEGE OF THE MEDITERRANEAN
INSTITUTE FOR AMERICAN UNIVERSITIES

SCHOOL OF HUMANITIES AND SOCIAL SCIENCES
Centre d'Etudes Françaises

Printemps 2022

FRE 306, Études interculturelles en alimentation et culture

3 credits

Prof. Nathalie BESSON

Nathalie.besson@iau.edu

SECTION	CLASSROOM
FRE 306 Prof. Nathalie BESSON	Vendredi: 9h à 12h

I. DESCRIPTION DU COURS :

Ce cours est enseigné en français. Il est donc destiné aux étudiants ayant des connaissances préalables en langue française.(niveau A2+ ou B1 du CECRL soit 3 ou 4 semestres de Français)

Chaque cours de trois heures est divisé en trois parties: culture, français et cuisine, permettant d'aborder les études interculturelles sur l'alimentation et la culture non seulement de façon théorique mais aussi pratique.

La progression en treize semaines est la suivante:

Culture: Les étudiants analyseront, discuteront, compareront et apprendront différents concepts en matière d'études interculturelles sur l'alimentation et la culture. Le travail se fera à travers des documents écrits et oraux tels que des articles, des vidéos, des photos et des interviews de professionnels:

Aliments et communication, histoire de la nourriture et de la cuisine, cuisine des régions, alimentation et culture, histoire du Pastis et du Beaujolais nouveau, alimentation et culture méditerranéenne, alimentation et éducation en France et aux Etats-Unis, cuisine des fêtes et le chocolat.

Français: les étudiants enrichiront leur vocabulaire sur l'alimentation et la cuisine à travers des listes de mots mais aussi des exercices de compréhensions écrites et orales:

Vocabulaire alimentaire de base, quantités, ustensiles, verbes de la cuisine, impératif utilisé dans les recettes, adjectifs des sens, expressions liées à la nourriture, comparatifs et superlatifs, vocabulaire du vin, accord des mets et des vins, mets méditerranéens, compréhension d'un film suivi de discussion, vocabulaire des mets de fête et du chocolat.

Cuisine: Les étudiants prépareront et dégusteront des plats français mais aussi américains pour une meilleure assimilation du cours et des différences culturelles. La préparation et la dégustation se feront à l'intérieur de l'institut et chez des professionnels:

aperitifs provençaux, huiles, vinaigres, fromages, biscuits, calissons, crêpes Suzette, soupe au Pistou, plat à base de vin, ratatouille, desserts de Noël et divers autres produits français et américains.

II. OBJECTIFS DU COURS :

Les étudiants pourront, grâce aux différents documents, discussions et listes de vocabulaire sur l'alimentation et la cuisine, comparer, comprendre et expliquer:

- l'importance symbolique de la nourriture dans nos pratiques de communication quotidiennes
- la complexité des systèmes alimentaires locaux et mondiaux en France et aux Etats-Unis ainsi que l'influence du droit européen sur l'alimentation française.
- l'évolution sociologique, politique et économique des tendances historiques et actuelles dans les systèmes alimentaires français et américains
- Les principes fondamentaux de l'alimentation française et régionale, y compris l'histoire de l'utilisation des ingrédients ainsi que la forme et la signification des cuisines et des repas.
- les relations entre l'alimentation et le vin, la culture, l'histoire et le terroir en France.
- L'histoire de la cuisine française et de ses nouvelles tendances.

Les étudiants, grâce aux cours pratiques de cuisine, aux dégustations et aux rencontres de professionnels, pourront intégrer plus facilement les différents concepts, apprendre à cuisiner des plats typiques français et régionaux et à comparer leurs saveurs.

III. ACQUIS D'APPRENTISSAGE :

A la fin du semestre, les étudiants seront capables de :

- Identifier, décrire et analyser les aspects (culturels et sociaux) des cuisines française et américaine dans le monde global et comprendre les relations entre nourriture et vin, culture, histoire et terroir.
- Connaître les termes de l'alimentation et de la cuisine pour pouvoir acheter, commander, lire et comprendre une recette, cuisiner, comparer, exprimer ses goûts et ses préférences.
- Connaître le vocabulaire du vin pour analyser une étiquette, parler du vin, de ses goûts et de ses préférences mais aussi savoir accorder les mets et les vins.

- Cuisiner différents plats français et régionaux (apéritifs provençaux, crêpes Suzette, soupe au Pistou, ratatouille, desserts de Noël) comparer le goût et la couleur des différents types d'huiles et de vinaigres pour déterminer sa préférence, reconnaître et comparer les différents types de fromages, biscuits, chocolats, calissons (leurs textures, formes et goûts), comparer les plats français et américains (ingrédients, cuisson, texture, couleur, apports énergétique et calorique)

IV. MÉTHODES ET ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES :

Une journée de classe typique comprend :

- Analyse, comparaison et discussion sur des documents écrits et oraux d'études interculturelles sur l'alimentation et la culture.
- lecture, prononciation, apprentissage de nouveaux mots et expressions liées à la nourriture
- exercices de grammaire liée à la nourriture
- Préparation de plats français et provençaux.
- Dégustation des plats.
- Rencontre de professionnels.
- Quizz
- Corrections collective et individuelle des devoirs
- Travail individuel et en groupe : analyse, réflexion, écriture
- Présentations orales
- Vidéos

V. MATERIEL:

Les photocopies seront données par le professeur.

Les ingrédients pour la préparation des cours de cuisine sont apportés par le professeur.

VI. ÉVALUATION ET NOTATION :

Évaluation :

Participation orale : 15%
Présentations : 15%
Devoirs à la maison : 15%
Quiz hebdomadaire : 15%
Examen de mi-session cumulatif : 20%
Examen final cumulatif : 20%.

- Participation orale :

Les élèves doivent participer à toutes les activités de la classe et à la correction collective des devoirs.

- Devoirs à la maison :

Les élèves doivent réviser leur leçon après chaque cours.

Les élèves sont tenus de connaître tous les mots de vocabulaire inscrits au tableau, ainsi que ceux qui figurent dans les devoirs et les documents à distribuer.

Les devoirs peuvent être contrôlés ou collectés à la discrétion du professeur.

-Présentations orales :

Les élèves feront des présentations orales courtes et créatives, individuellement ou en groupe, avec des vidéos, des images ou des dessins. Si des notes de base sont autorisées pour certaines présentations, la lecture à haute voix n'est pas autorisée.

- Quizzes :

Les étudiants passent un bref examen écrit cumulatif chaque vendredi. Il n'y aura pas d'examen de rattrapage (avant ou après la date et l'heure de l'examen). La note sera "F" en cas d'absence, sauf si celle-ci est excusée (excursions à l'AIU ou maladie documentée). Après l'évaluation du quiz, les élèves doivent corriger leurs erreurs. Ces corrections seront également notées. Chacun des dix quiz vaut un point ; chaque correction vaut un demi-point (15% de la note totale).

- Examens écrits :

Les étudiants passent un examen cumulatif de deux heures en milieu de semestre et un examen final cumulatif.

- Examen de mi-semestre : vendredi 22 octobre

- Examen final : Du 11 au 15 décembre. La date exacte sera confirmée après l'examen de mi-session.

Équivalence des notes :

Vous recevez également une note en français (entre 0 et 20) :

A : 20-17/20 ; A- : 16/20 ; B+ : 15/20 ; B : 14/20 ; B- : 13/20 ; C+ : 12/20 ; C : 11/20 ; C- : 10/20 ; D+ : 9/20 ; D : 8/20 ; D- : 7/20. F : 0-6/20

Aucun travail supplémentaire ne sera donné dans le but d'obtenir une meilleure note.

VII. ASSIDUITÉ :

L'une des principales exigences de ce semestre est que vous assistiez aux cours. Il ne s'agit pas d'un cours magistral, et son succès dépend en grande partie de votre présence à l'heure, de votre préparation à la leçon et de votre participation aux discussions et aux activités. L'assiduité fera partie de votre note. En ce qui concerne la présence, toute absence aura une incidence négative sur votre note.

La note est réduite d'une demi lettre pour chaque absence non excusée après les deux premières. Être en retard deux fois est considéré comme une absence. Par exemple, si votre note moyenne est de 16 (A-) mais que vous avez deux absences non excusées, votre note finale sera de 15 (B+).

Une présence parfaite (aucune absence non excusée) augmente la note finale d'une demi lettre. Par exemple, si votre note moyenne est de 16 (A-) mais que vous n'avez pas d'absences non excusées, votre note finale sera de 17 (A).

Les absences suivantes sont considérées comme des absences excusées : les absences liées aux excursions de l'AIU et la maladie (un certificat médical est requis et doit être fourni à l'instructeur le jour du retour).

Lorsque vous revenez en classe après une absence, même une absence excusée liée à une excursion de l'AIU ou à une maladie, vous êtes tenu de rattraper la leçon et tous les devoirs doivent être faits.

Demandez à un autre étudiant les feuilles de travail et les notes et/ou récupérez le travail de rattrapage sur la plateforme "Microsoft Teams", avant le prochain cours. Veillez à rendre tout devoir récupéré le jour de votre absence.

En cas d'absence d'un professeur, il peut être nécessaire de rattraper le temps de cours perdu le vendredi après-midi ou le mercredi à 12h00. Les cours de "rattrapage" seront annoncés au moins une semaine à l'avance ; pour les questions d'assiduité, d'exams, de travaux à rendre, etc., ces cours sont considérés comme des réunions de cours normales.

VIII. PLAGIARISME :

Votre honnêteté académique est requise et le plagiat n'est pas toléré dans notre institution.

Si le travail est copié de l'internet ou écrit par quelqu'un d'autre que l'étudiant, la note sera F.

La tricherie est également une forme de plagiat. Pendant un test ou un examen, n'utilisez pas de téléphone, de manuels et de cahiers ; ne regardez pas la copie de votre camarade.

En ce qui concerne le travail de groupe, il est attendu que les efforts présentés en classe reflètent les contributions de chaque membre du groupe.

IX. REALISATION:

Votre téléphone portable, votre tablette et votre ordinateur doivent être silencieux et rangés.

Préparez soigneusement votre matériel et vos devoirs pour chaque cours. Si vous venez en classe sans votre matériel et sans avoir fait vos devoirs, vous ne serez pas préparé et vous perdrez votre temps et celui des autres élèves. Vous devez avoir lu et écouté le matériel pour être prêt pour le cours.

Participez régulièrement aux activités de la classe avec respect et considération pour tous : profitez des occasions de parler, répétez les réponses à vous-même lorsque les autres parlent, écoutez vos camarades et jouez un rôle actif. L'apprentissage d'une langue est un processus de collaboration : vous êtes responsable envers vos camarades de créer un environnement d'apprentissage favorable. Cela implique de ne pas quitter la classe pendant les heures de cours (sauf en cas d'urgence) pour éviter toute perturbation. En d'autres termes : essayez de ne pas aller aux toilettes pendant le cours. Cela perturbe le professeur, ainsi que les autres élèves, et vous manquerez une partie de la leçon.

N'ayez pas peur de faire des erreurs : Les erreurs constituent un terrain fertile pour l'apprentissage. Vous ne pouvez pas apprendre une autre langue sans faire d'erreurs et en tirer des leçons. Ne limitez pas votre participation, exprimez-vous et utilisez la langue même avec des erreurs, et vous obtiendrez une meilleure note de participation.

Trouvez des aspects du cours qui vous motivent. Soyez ouvert aux nouvelles idées et approches. Si vous arrivez en classe bien préparé et avec une bonne attitude, vous obtiendrez de bons résultats.

En bref, vous avez le pouvoir et la responsabilité. Vous devez jouer un rôle actif dans votre apprentissage.

Le cours se déroulera en français. Même si vous ne comprenez pas tout ce que dit le professeur, vous pourrez quand même saisir l'idée principale en faisant attention à tout ce qui se passe (gestes, mimes, écriture, répétition, explications...). Ne soyez pas frustré si vous ne comprenez pas chaque mot ; oubliez l'idée de comprendre chaque chose. C'est en utilisant toutes les informations disponibles pour comprendre ce qui est dit que l'on apprend à comprendre une seconde langue. Nous pratiquons donc beaucoup cette compétence, et votre compréhension s'améliorera avec le temps. Vous n'avez pas besoin d'être rassuré sur le fait que vous avez bien compris tout de suite. L'expérience vous dira si vous disposez de toutes les informations nécessaires ou si vous devez poser des questions lorsque vous vous rendez compte qu'il vous manque quelque chose.

Enfin, je vous en prie, profitez de ce semestre. Vous allez vivre dans un autre pays, une autre culture, entouré de nouvelles personnes, immergé dans une autre langue. Assurez-vous d'apprendre tout ce que vous pouvez, d'être curieux, courageux et de tirer le meilleur parti de cette expérience incroyable. Profitez de votre séjour en France. Parlez avec votre famille d'accueil... en français ! Soyez curieux, posez des questions... Vous pouvez également leur parler de vos cours et peut-être leur demander de vous aider à faire vos devoirs (mais ce n'est pas à eux de les faire !), notamment les corrections de journaux et de quiz.

Il y a quelques bars, cafés et bibliothèques à Aix qui proposent des activités d'échange linguistique. Consultez la liste dans le CEF ou demandez à votre professeur des recommandations.

Nous pouvons vous mettre en contact avec un étudiant français afin de pratiquer le français (par exemple, une ½ h de français puis une ½ h de conversation en anglais avec l'étudiant français qui souhaitera également pratiquer) lors de rencontres informelles que vous fixerez ensemble (dans un café ou ailleurs).

C'est très efficace, et cela vous permet de rencontrer des personnes de votre âge et très souvent de vous faire des amis.

X. CALENDRIER

Les dates et contenus sont susceptibles d'être modifiés en fonction du rythme de la classe.

Les étudiants doivent consulter le calendrier détaillé et mis à jour avec les devoirs après chaque cours sur <https://portal.office.com/> "Microsoft Teams" (équipe FRE 306)

Semaine 1 : vendredi 28 janvier

Vue d'ensemble du cours et discussion des concepts clés

- Culture : Qu'est-ce que les aliments communiquent ?
- Français : Vocabulaire alimentaire 1 (fruits, légumes, viande, poisson) et les quantités
- Cuisine : Dégustation d'apéritifs provençaux et des Calissons

Semaine 2 : vendredi 4 février

- Culture : histoire de la nourriture et de la cuisine 1.
- Français : vocabulaire alimentaire 2 (épices, aromates et condiments, fromages, pâtisserie) et les ustensiles

- Cuisine : épicerie fine et dégustation/biscuiterie et dégustation

Semaine 3 : vendredi 11 février

- Culture : histoire de la nourriture et de la cuisine 2.
- Français : les verbes de la cuisine (modes de préparation et de cuisson) et l'impératif
- Cuisine : Préparation et dégustation des crêpes Suzette

Semaine 4 : vendredi 18 février

- Culture : la cuisine des régions
- Français : les adjectifs des sens
- Cuisine : Préparation de la soupe au Pistou ou de la soupe à l'oignon

Semaine 5 : vendredi 25 février

- Culture : alimentation et culture 1 :
- * de quoi se compose votre réfrigérateur ? Etude du travail photographique de Mark Menjivar
- * aliments typiques et cultures alimentaires à travers le monde Etude du travail photographique de Peter Menzel
- * alimentation et mondialisation
- Français : expressions liées à la nourriture
- Cuisine : dégustation de l'incontournable du réfrigérateur français : le fromage ! Dégustation de 8 fromages à La Fromagerie

Semaine 6 : vendredi 4 mars

Séance de révision pour la préparation à l'examen de mi-semestre

Semaine 7 : vendredi 11 mars

- Culture : alimentation et culture 2. :
- * nourriture et influences (religion, économie, politique, histoire, santé...)
- * les nouvelles tendances : cuisine moléculaire...
- * éthique

Examen de mi semestre : 11 mars

Semaine 8 : vendredi 18 mars

Atelier cuisine à l'atelier des chefs

Semaine 9 : vendredi 25 mars

- Culture : alimentation et culture 3 :
- * Comparaison entre l'alimentation en France et aux Etats-Unis (type d'aliments, préparation, éducation à l'alimentation, déjeuner à l'école, temps passé à table, convivialité, changements alimentaires au fil des ans, ...)
- * le paradoxe français
- * les nouveaux modes d'alimentations : bio, slow food, locavorisme, véganisme, ...
- Français : les comparatifs et superlatifs
- Cuisine : préparation d'un plat des Etats-Unis

Semaine 10 : vendredi 1^{er} avril

- Culture : la cuisine des fêtes
- Français : le vocabulaire des mets de fête et du chocolat
- Cuisine : Dégustation des chocolats de Pâques : Puyricard et autres fabriques

Semaine 11 : vendredi 8 avril

- Français : vocabulaire : saveurs, avoir le palais fin, être gourmand/gourmet
- Film : les saveurs du Palais
- Cuisine : dégustation de pâtisseries

Vacances du 9 au 17 avril**Semaine 12 : vendredi 22 avril**

- Culture : alimentation et culture méditerranéenne
- * la diète méditerranéenne
- Français : vocabulaire des mets de méditerranée
- Cuisine : préparation et dégustation de la ratatouille

Semaine 13 : vendredi 29 avril

- Culture : l'histoire du Pastis et du Beaujolais nouveau (fêté le jeudi 17 novembre 2022)
- Français : le vin (vocabulaire, analyse d'une étiquette, appellations, service, dégustation, langage), l'accord des mets et des vins.
- Cuisine : dégustation

Semaine 14 : vendredi 6 mai

Révision de tout le semestre pour l'examen de fin de semestre

Examen final :

du 10 au 13 mai (à confirmer plus tard)