



CUISINER ET SERVIR AU TRAVERS D'UN FOOD TRUCK.

Enseignement de l'anglais et de la DNL



LES PRODUITS
GOURMANDS
DE BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ



Intitulé du projet :

Cuisiner et servir au travers d'un food truck. Ce projet permet aux élèves de développer leurs compétences culinaires, commerciales et linguistiques en contexte réel, en lien direct avec leur formation et les référentiels de certification des baccalauréats professionnels Cuisine et Commercialisation-Service en restauration.

Partenariat : Les Produits Gourmands BFC met à disposition son camion Food Truck.

Ce partenariat offre un cadre professionnel à la mise en situation et permet de valoriser des produits locaux.

Équipe pédagogique :

- Marie-Claude Tattu, enseignante d'anglais**

Prise en charge de la langue vivante et de la dimension interculturelle.

- Vanessa Athimon, enseignante de cuisine**

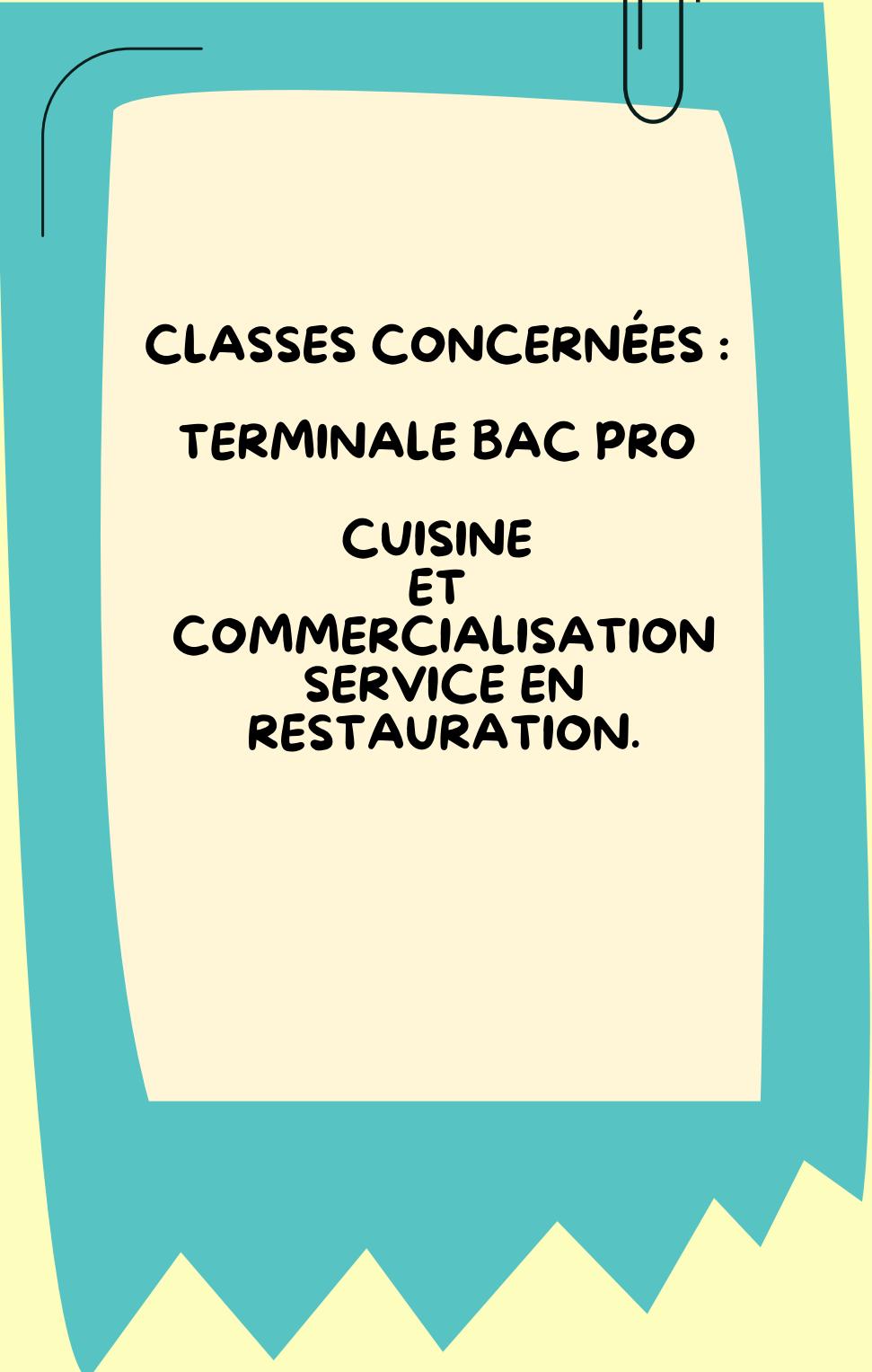
Accompagnement de la production culinaire et du savoir-faire technique.

- Claire Caillaud, enseignante de cuisine et DNL anglais (Discipline non linguistique)**

Apprentissage du lexique professionnel en anglais et lien entre cuisine et service.

- Loïc Bôle-Richard, enseignant en hôtellerie-service et DNL anglais**

Organisation du service, encadrement des techniques de vente et de communication en français et en anglais.



CLASSES CONCERNÉES :

TERMINALE BAC PRO

**CUISINE
ET
COMMERCIALISATION
SERVICE EN
RESTAURATION.**

Durée :

Séquence pluridisciplinaire réalisée sur plusieurs séances de co-intervention
(durée totale à définir selon l'emploi du temps).

La séquence est articulée sur 5 semaines.



Objectifs généraux

- Développer les compétences linguistiques et interculturelles des élèves en contexte professionnel. L'enseignement des langues vivantes en voie professionnelle vise à permettre aux élèves de communiquer avec des clients, des collègues et des partenaires étrangers et à s'adapter à des environnements professionnels variés.
- Mettre en œuvre des savoir-faire culinaires et de service dans un contexte innovant : production de recettes adaptées à un food truck avec des produits locaux, organisation d'une brigade et maîtrise du service de restauration rapide.
- Promouvoir le travail d'équipe et la co-intervention en intégrant cuisine, service et langues vivantes afin de préparer des élèves polyvalents, capables de collaborer et d'argumenter en français et en anglais.

Objectifs opérationnels

À l'issue de la séquence, les élèves seront en capacité de :

- Cuisiner et servir des produits dans un food truck en respectant les règles d'hygiène, de sécurité et de développement durable (référentiel Bac Pro Cuisine – compétence C5 : appliquer la démarche qualité).
- Présenter et vendre une offre de restauration en anglais et en français. Cela inclut l'accueil, la présentation de la carte, la prise de commande, la promotion de produits et la gestion des réclamations.
- S'approprier le lexique professionnel et les structures linguistiques nécessaires pour interagir avec des clients anglophones : expliquer une recette, donner des instructions, décrire un produit, recommander un accord mets/boisson.

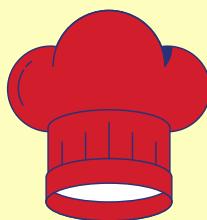
Cours de préparation (par discipline)

Anglais (Marie-Claude Tattu)



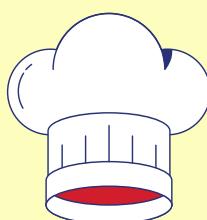
- Révisions des temps et connecteurs logiques (recap de l'usage du présent, connecteurs d'enchaînement) pour structurer un discours et rédiger un compte rendu.
- Compréhension orale : étude de reportages sur les food trucks aux États-Unis (« The 10 best food trucks in the USA ») afin d'acquérir un lexique spécifique (fusion food, freshly cooked, established, etc.) et d'inspirer la mission finale.
- Expression orale et écrite : activités de repérage (« How to create your own food truck business »), puzzle de classe pour mutualiser les idées et exercices d'écriture d'une critique gastronomique.

DNL Anglais Cuisine (Claire Caillaud)



- Particularités de la cuisine en food truck : compétences requises, avantages et contraintes (spatial limité, organisation, gestion des stocks).
- Acquisition du vocabulaire culinaire bilingue pour décrire les étapes des recettes et les modes de cuisson.
- Réalisation d'un plat typique de food truck et formulation d'un retour d'expérience en anglais (feedback sur les réussites et les difficultés).

Cuisine (Vanessa Athimon)

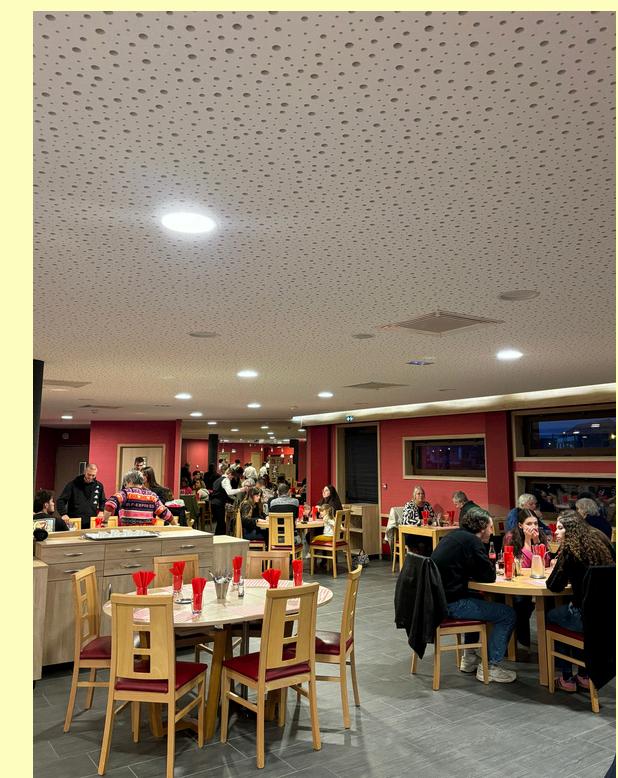
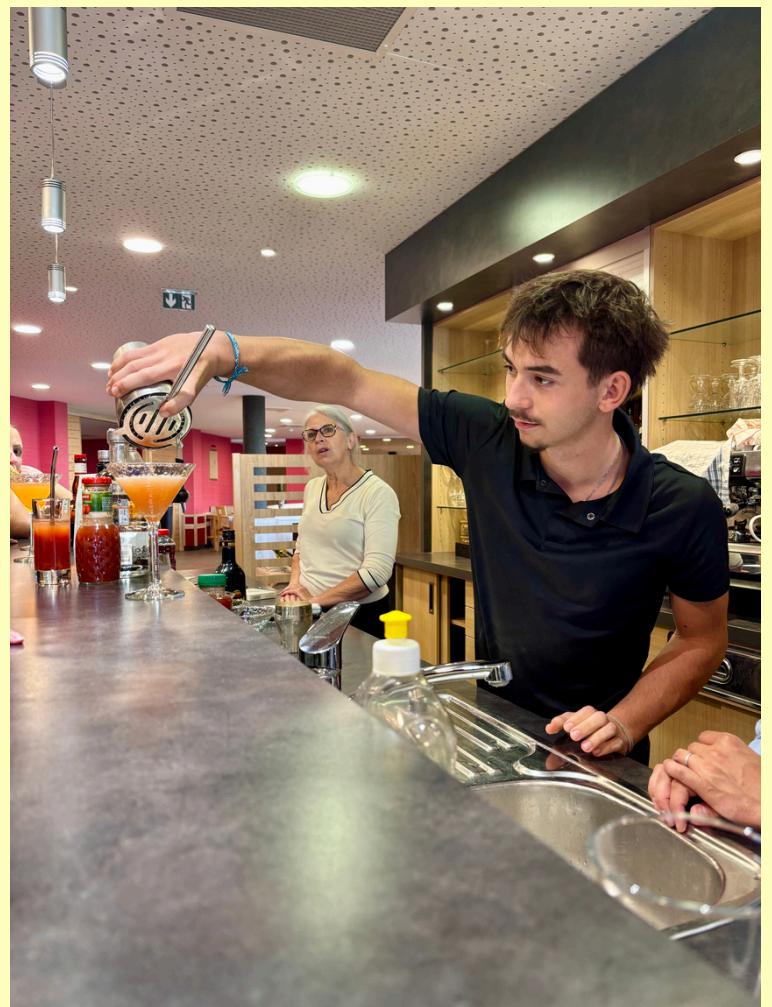


- Planification et organisation du travail en brigade : analyser les commandes, établir une fiche de production, organiser le poste (compétences C1-1 du Bac Pro Cuisine).
- Maîtrise des bases de la cuisine : préparations préliminaires, sauces, fonds, coulis, garnitures, pâtisseries (compétences C1-2.6 à C1-3.6).
- Cuisine durable : intégrer la dimension environnementale et le développement durable dans la pratique (compétence C5-1.3).

Service / Hôtellerie et DNL Anglais Service (Loïc Bôle-Richard)



- Food trucks, tendances culinaires et boissons : étude des tendances internationales et locales, vocabulaire spécifique des food trucks et des boissons en DNL.
- Techniques de communication et de vente : prise de commande, accueil, argumentation commerciale, vente additionnelle, gestion des réclamations (compétences C1-1.1 à C1-1.8 du Bac Pro CSR).
- Interaction en anglais : jeux de rôle et mises en situation pour développer l'aisance à l'oral, rédaction de supports de vente en anglais.



Doc. L-Bôle-Richard

Évaluations

- Diagnostic : identification du lexique professionnel et des techniques de cuisine et de service en début de séquence.
- Formative : observation des attitudes et des compétences lors des mises en situation ; feedback individualisé et collectif.
- Sommative : évaluation écrite et orale portant sur le vocabulaire, les structures grammaticales, les techniques de production et de service ainsi que la communication en français et en anglais.



Synthèse et remédiation

À l'issue de la séquence, l'équipe pédagogique évoque des pistes de remédiation :

- Révisions lexicales ciblées
- Consolidation du travail en équipe et retour individuel sur la gestion du temps et de l'organisation.