

4B_ DEROULEMENT DES ATELIERS A LA MDF
Langues Européennes d'Intégration
Le scénario de l'atelier
CADRE GENERALE

Les ateliers LEI se déroulent à la Maison des Femmes de Schaerbeek (MDF) depuis le mois d'octobre 2018 et s'inscrivent dans l'affirmation - chère à la pédagogie de l'Éducation des Adultes – que tout parcours de formation est facilité par la valorisation préalable des savoir-faire des individus.

L'expérience de l'atelier de cuisine *Place aux Cheffes* sur pied depuis 3 ans à la MDF, a inspiré le projet *LEI*. En effet, nous avons créé un scénario d'utilisation de la langue française en articulant la pratique culinaire, centrée sur le savoir-faire des apprenantes et l'activité d'apprentissage plus formel développé en classe

Pour la réalisation de ce scénario nous avons, tout d'abord, produit la vidéo «*Place aux Cheffes*», source pédagogique de référence qui trace en filigrane les trois thèmes à développer lors des cours en classe : Je me présente, un plat de mon pays, questions d'hygiène.

Chaque séance s'ouvre, en classe, avec un temps d'écoute de traces sonores musicales et linguistiques, préalablement adaptées aux fréquences sonores de la langue française.

Pendant ce temps, les apprenantes dessinent, elles choisissent elles-mêmes le thème de leur dessin: cela peut être un souvenir lié à leur propre histoire, un lieu, un événement, une illustration de la recette qu'elles s'apprêtent à réaliser ou tout autre thème.

Le temps de la production orale qui suit, sous forme de conversation, d'exercice ou de présentation des dessins explore les thèmes choisis.

C'est l'occasion pour l'apprenante de raconter son pays d'origine, de le localiser sur une carte ou un plan, c'est la description d'un plat national. C'est la structuration et la verbalisation des « actions » qui permettent la réalisation de la tâche collective de préparation du plat.

Cette tâche inclut diverses sous-tâches : énonciation de la liste des ingrédients, définition des quantités à acheter en fonction du nombre des convives, gestion du budget, gestion des achats et répartition des tâches aux fourneaux.

La réalisation du repas est le temps de l'action concrète.

Elle permet l'interaction dans le groupe à travers l'exécution des tâches selon ses propres aptitudes, le respect du principe de complémentarité qui, dans l'action, valorise le savoir-faire de chacune. C'est le moment privilégié du déliement de la parole.

Le repas pris en commun, réunissant francophones et apprenantes, marque le temps de la rencontre entre les cultures, où chaque savoir-faire est partagé.