

Un percorso didattico attorno alla “Cuisine revisitée”: metamorfosi culinarie e linguistiche

Jeanne Pantet | Bellinzona

Comment travailler de façon intégrée sur la langue seconde et sur la cuisine dans le cadre d’une école professionnelle d’Hôtellerie et de Tourisme? Partant d’une des grandes tendances culinaires du moment, à savoir la revisitazione des recettes traditionnelles, l’auteure propose un parcours didactique de 8 semaines permettant à la fois un travail sur la langue et sur la cuisine et ayant pour but des métamorphoses culinaires et linguistiques. Le potentiel créatif et motivant de la cuisine (comme thème mais également comme acte) est souligné à chaque étape du projet: les étudiants sont appelés à travailler *sur la cuisine* et *en cuisine* pour réaliser leurs réinterprétations culinaires.

La gastronomie étant un thème susceptible d’intéresser tous les publics de FLE et fécond en termes de travail interculturel, l’auteure présente également des pistes pour l’adaptation du parcours didactique à un public non-professionnel ainsi qu’à différents niveaux du CECR (du A2 au B2).

Tout le matériel didactique créé pour ce parcours – et dont une grande partie se base sur des documents authentiques didactisés – est téléchargeable sur www.babylonia.ch > No 1/2015 > Article Pantet.



Plus d’articles sur ce thème:

www.babylonia.ch >

Archives thématiques > [Fiches 9 et 24](#)

1. Introduzione

La “Cuisine revisitée” è – almeno nel mondo francofono – una tendenza incontestabile dell’arte culinaria dei grandi Chef¹, ma anche del cuoco della domenica: consiste nel re-interpretare vecchi classici della cucina tradizionale e locale lavorando soprattutto sulla *texture* dei prodotti, la loro elaborazione e la loro presentazione, eventualmente aggiungendo un tocco esotico, ma mantenendo gli ingredienti tradizionali che li compongono. Si rispolverano le vecchie ricette della nonna, dando loro un aspetto moderno, sicuramente più invitante per l’occhio e per lo stomaco del 21° secolo, pur tenendo vivo il fascino della tradizione e del locale – un’altra tendenza culinaria degli ultimi anni. I grandi Chef hanno operato delle notevoli metamorfosi culinarie: hanno potenziato i prodotti semplici facendoli diventare delle piccole opere d’arte.

Queste stupende metamorfosi gastronomiche hanno fatto immaginare all’insegnante di

Francese L2 presso una scuola alberghiera – ma anche all’amante di buon cibo e dei prodotti del *terroir* che sono! – la possibilità di un lavoro analogo sulla “materia lingua”: un percorso linguistico-culinario che possa portare non solo alla metamorfosi delle ricette tradizionali ma anche – se non a una magica “metamorfosi linguistica” – almeno al potenziamento della lingua insegnata. Inoltre, lo scopo di tale percorso è anche di (ri)conoscere la propria cultura e/o la cultura culinaria della lingua-target, (ri)scoprendo ricette della tradizione e ritrovandone l’origine.

Ecco come è nato il percorso didattico “Cuisine revisitée” che verrà presentato e contestualizzato nel presente articolo. Il cuore del progetto, cioè i materiali didattici sviluppati per la sua realizzazione, possono essere scaricati dal sito www.babylonia.ch > No 1/2015 > Articolo Pantet.

1.2 Il percorso “Cuisine revisitée” in breve

Il percorso intorno alla “Cuisine revisitée” propone di lavorare congiuntamente sulla lingua, la cucina e la conoscenza della cultura culinaria tradizionale della lingua-target (nel nostro caso il francese) e/o della L1 degli studenti (nel nostro caso il Ticino e l’Italia settentrionale). È stato realizzato con una classe di studenti della Scuola Superiore Albergheria e Turismo (SSAT) di Bellinzona (Ticino, Svizzera) su un arco di 8 settimane (7 settimane durante le due ore di lezioni regolari e un pomeriggio intero in cucina). Come verrà evidenziato di seguito, è possibile qui presentare solo una parte del progetto a seconda degli obiettivi e del pubblico mirato.

Fase 1: Leggere, vedere e capire

Nelle prime 3 lezioni, gli studenti imparano a conoscere il concetto di “Cuisine revisitée”, ovvero la tendenza di rivisitare le ricette tradizionali per trasformare il loro aspetto tramite una diversa elaborazione. Si lavora con testi e filmati

autentici, di grandi Chef o di *bloggers*: sulla base di questi documenti scritti e audio viene anche effettuato un lavoro linguistico (comprensione orale e scritta, uso di forme grammaticali come l'espressione della causa e dello scopo, revisione di tempi verbali, ecc.) e lessicale (*in primis* sulla cucina e i prodotti, ma anche sull'espressione di tendenze e concetti culinari, delle metamorfosi culinarie e della trasformazione). Gli allievi scoprono delle ricette tradizionali di diverse regioni francofone (per esempio l'Alsazia e la *Flamkueche* o il Canton Vaud et la *Saucisse aux choux*) e la loro rivisitazione. Questa prima parte del percorso si focalizza dunque sulla comprensione linguistica (orale e scritta), sull'acquisizione lessicale e sulla comprensione del fenomeno della "Cuisine revisitée".

Fase 2: Mettersi in moto

Nelle 3 lezioni successive, gli studenti, a gruppi di 3, scelgono un piatto tradizionale della loro cultura o di quella della lingua-target, piatto per il quale elaboreranno una rivisitazione. Si informano sulle origini degli ingredienti e delle ricette e sulle modifiche che hanno subito con il tempo, entrando così nel cuore della cultura culinaria. Elaborano in seguito un nuovo concetto basato sui principi della "Cuisine revisitée", descrivono le modifiche che vogliono apportare alla ricetta tradizionale così come al risultato finale. Infine, spiegano i motivi per i quali hanno effettuato tali scelte.

Fase 3: Realizzare e provare le metamorfosi

Dopo aver organizzato la lista della spesa e preparato la ricetta rivisitata in francese, gli studenti sono ora al centro dell'azione: come futuri professionisti, realizzano in cucina la loro creazione. Le interazioni si svolgono in francese anche tra i partecipanti e l'insegnante circola tra i gruppi per chiedere spiegazioni, controllando anche l'avanzamento del lavoro e ogni tanto assaggiando le bontà che stanno preparando!

Quando tutti i piatti sono pronti, arriva il momento tanto atteso della degustazione: ogni gruppo presenta il proprio piatto e descrive brevemente il suo concetto di rivisitazione. Per finire, tutti gli studenti provano e valutano i piatti e le modifiche apportate alle ricette tradizionali.

Fase 4: Presentare e valutare le metamorfosi

L'ultima tappa del percorso consiste nel riferire, oralmente o per iscritto, tutto il percorso di rivisitazione effettuato. Dopo una presentazione della ricetta scelta, della sua storia e del concetto di

rivisitazione scelto, gli studenti espongono la loro esperienza in cucina, anche con uno sguardo critico. Riportano le valutazioni di chi ha degustato, il proprio punto di vista sulla realizzazione del piatto e sul risultato finale. Questa ultima tappa permette di dare rilievo a tutto il percorso e di rendere visibili gli apprendimenti realizzati.

La dimensione culturale, così come quella linguistica, è presente ad ogni tappa del progetto: la Tabella 1 (p. 65) presenta una sinossi delle diverse tappe, dei relativi obiettivi linguistici, culturali e professionali e delle risorse didattiche utilizzate (tutte scaricabili dal sito www.babylonia.ch > No 1/2015 > Articolo Pantet).

2. Con chi, come e perché lavorare sul culinario nella lezione di L2?

Di seguito presenteremo brevemente il pubblico per il quale è stato sviluppato questo percorso didattico, l'approccio scelto e come il tema del "culinario" (ma anche l'azione di cucinare) possa rappresentare non solo una fonte di motivazione, ma comporti anche un potenziale effetto "fissante" sulle competenze linguistiche mirate, insegnate e messe in pratica. Infine presenteremo alcune piste per adattare tale percorso a un pubblico non professionale o ad altri contesti.

2.1 Il pubblico

Essendo stato sviluppato nell'ambito del corso di francese della SSAT (Scuola superiore Albergheria e Turismo) di Bellinzona², la scelta del tema "Cuisine revisitée" per un percorso didattico sembra evidente. Per questo pubblico (il terziario professionale), lavorare in modo integrato sulla lingua e sulla materia è – o almeno dovrebbe essere – l'approccio predominante dell'insegnamento delle lingue seconde e terze³ (questo aspetto verrà approfondito nella sezione 2.2). Questa forma di insegnamento, che ha lo scopo di unire il lavoro sulla lingua e sulla materia – senza però essere un insegnamento di tipo CLIL – viene spesso chiamata FOS (*Français sur Objectifs Spécifiques*) e non sempre a ragione: riteniamo infatti che tale progetto possa indubbiamente essere formativo anche per chi impara il francese senza studiare in una Scuola Alberghiera. Il potere motivazionale, grazie alla forte componente emozionale e sensoriale del lavoro su e con il cibo, è stato più volte sottolineato nel presente fascicolo (cfr. i contributi di Gloor, Seedhouse e Saudan). Inoltre, il cibo e la cucina sono diventati le *star* di innumerevoli trasmissioni televisive, blog, riviste, creandosi un posto privilegiato nelle tendenze e nei temi della quotidianità. Si può così immaginare di svolgere un tale percorso anche con una classe di studenti adulti non specializzati (Istituti privati, corsi per aziende, corsi di lingua per migranti...), adattando o riducendo certe parti del percorso (vedi piste di adattamento in 3.).

Tornando però al contesto specifico della SSAT, si è scelto di realizzare questo percorso alla fine del primo anno di formazione, ovvero dopo diverse settimane di formazione in "tecniche di produzione in cucina": queste hanno luogo in una cucina professionale, dove gli studenti imparano le basi del comportamento in cucina, del funzionamento della brigata e delle tecniche di elaborazione (tagliare, cuocere,

Lo slancio creativo di un tale progetto ha il potere di “liberare” certi studenti, anche sul piano linguistico: osano esprimersi, sia dal punto di vista gastronomico che linguistico e trovano nuove strategie per interagire.

impiattare, ...). La fine del primo anno significa anche prima del primo periodo di stage: si vogliono così preparare gli studenti a poter affrontare un'eventuale immersione in una cucina “francofona”, appoggiandosi sulla loro dimestichezza con il “luogo cucina”, con gli strumenti e con le tecniche di lavoro.

In merito al livello linguistico, la classe era composta da 12 studenti con competenze linguistiche estremamente eterogenee, dall'A2 al C1. Ciononostante – e dato che l'obiettivo linguistico minimo per il francese alla fine del primo anno è B1 – gli obiettivi del progetto e i materiali didattici sono stati impostati su quel livello. Con minori adattamenti è però possibile lavorare sui livelli dall'A2 al B2 (cfr. *infra*: punto 3).

2.2 L'approccio didattico

Come accennato sopra, nel contesto di una scuola alberghiera si privilegia un *approccio integrato tra lingue e materie* (qui: FOS), ma anche un approccio generalmente orientato all'utilizzo diretto delle competenze linguistiche acquisite in un contesto simile a quello professionale, ovvero *Task-based learning* e *Didattica per situazioni*⁴. Detto ciò, bisogna sottolineare che l'insegnamento di una L2 con i tre approcci appena citati può ricoprire molteplici realtà che, nella pratica, implicano un ampio ventaglio di relazioni tra il *dire* e il *fare*⁵. Il *dire* può accompagnare il *fare*, in una relazione che può andare dalla funzione “metalinguistica” (dicendo qualifico quello che faccio) a quella “organizzativa” (il linguaggio mi permette di organizzare la mia azione e di comunicare questa organizzazione a chi collabora con me); può costituire la parte predominante del *fare* (mestieri della vendita o dell'accoglienza⁶); può essere anche completamente staccato dal *fare* (*small talk*, quando si parla di tutto e di niente tra colleghi, rafforzando così le relazioni interpersonali più che professionali). Tutte queste relazioni tra il *dire* e il *fare* sono presenti nei mestieri del turismo e l'approccio scelto per l'insegnamento della L2 dovrebbe prenderle in considerazione, favorendo quando possibile il lavoro *in situazione* al lavoro *sulle* situazioni professionali.

Pensiamo che uno dei vantaggi del percorso “Cuisine revisitée” sia proprio quello di permettere il lavoro su tutti questi scenari inerenti la relazione tra lingua e azione. Nel caso specifico di un pubblico di studenti di una scuola professionale, il dover comunicare in francese, in cucina,

durante l'elaborazione del piatto, costituisce una simulazione e una preparazione importante per il futuro professionale.

E' pur vero che un approccio unicamente basato sulla pratica (“vi butto in cucina e voi ve la dovete cavare in francese”) non può costituire un percorso formativo convincente: è dunque stato necessario preparare queste interazioni con opportuni momenti di lavoro più “tradizionali” sulla grammatica, sul lessico o sull'uso di certi *chunks*, prima del pomeriggio di realizzazione in cucina⁷.

2.3 La cucina come motivazione creativa

Come già sollevato a più riprese nel presente fascicolo, la “cosa culinaria” è una tendenza forte degli ultimi anni, che si è progressivamente imposta anche come “*status symbol*”: spiegare i propri gusti e le proprie abitudini culinarie dice molto su se stessi e contribuisce alla costruzione dell'identità sociale. In particolare, negli ultimi decenni è stata la creatività ad emergere come qualità di primo piano nella gastronomia.

Nel percorso “Cuisine revisitée”, la creatività culinaria è al centro del lavoro. Permette agli studenti di mettere in mostra le proprie idee, le proprie abilità tecniche, ma anche le proprie ispirazioni “artistiche”. Invece di inibire gli studenti, permette loro di entusiasinarsi per un progetto dove sono al centro della creazione e possono proiettare anche una parte della loro personalità.

Questo slancio creativo ha inoltre il potere di “liberare” certi studenti, anche sul piano linguistico: osano esprimersi, sia dal punto di vista gastronomico che linguistico; trovano nuove strategie per esprimersi e farsi capire (essendo importante che la loro idea di ricetta venga capita anche dagli altri partecipanti). In alcuni casi, questo parallelismo tra creazione culinaria e potenziamento delle risorse linguistiche durante il percorso didattico è impressionante.

Quando si tratta di passare alla realizzazione in cucina, lo stress e la necessità di una comunicazione veloce ed efficiente possono portare gli studenti a ricorrere alla loro L1 in luogo della lingua-target. Chi al contrario riesce a rispettare l'uso della lingua-target, sottolinea poi l'impressione di aver compiuto una “doppia realizzazione”: quella linguistica e quella culinaria. In quanto futuri professionisti della gastronomia la sensazione di “doppia realizzazione” è particolarmente valida nel contesto della Scuola Alberghiera, ma potrebbe senza dubbio essere benefica anche per un pubblico non professionale.

3. Adattare il percorso “Cuisine revisitée” ad altri pubblici

Come accennato sopra, tale percorso didattico può interessare anche chi non studia nell'ambito della gastronomia. In questo caso consigliamo di ridurre le attività di preparazione e di comprensione del concetto di “Cuisine revisitée” (Fase 1) e di concentrare le attività attorno agli esempi video; si può anche ampliare il lavoro lessicale creando delle schede che permettano un lavoro su un lessico non solo culinario.

Tabella 1: Sinossi del percorso “Cuisine revisitée”

	Programma e materiali didattici	Obbiettivi culturali e professionali	Competenze linguistiche	Lavoro grammaticale ⁸
Fase 1 Lezione 1 (2 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Introduction et présentation du projet (Annexe 1) • Lecture et compréhension du concept de cuisine revisitée, première idée de revisitation (Annexe 2) 	<ul style="list-style-type: none"> • Découverte du concept de «cuisine revisitée» • Imaginer une première possibilité de revisitation 	<ul style="list-style-type: none"> • Compréhension de textes descriptifs et d’opinion, en lien avec le culinaire 	
Fase 1 Lezione 2 (2 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Exemple d’un concept de revisitation en vidéo (Annexe 3) • Description de la revisitation par écrit et ressources grammaticales 	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir un plat traditionnel d’une région francophone • Observer et évaluer une revisitation, exprimer son but 	<ul style="list-style-type: none"> • Compréhension orale • Production écrite / synthèse et mise en relief • Exprimer son opinion 	<ul style="list-style-type: none"> • L’expression du but (Annexe 4) • L’accord des adjectifs • Le passé composé • Vocabulaire de l’opinion
Fase 1 Lezione 3 (2 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre et expliquer les modifications d’une recette (Annexe 5) • Si nécessaire, d’autres exemples de recettes traditionnelles revisitées sont contenues dans l’Annexe 6 	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir un plat traditionnel d’une région francophone • La revisitation «interculturelle» 	<ul style="list-style-type: none"> • Lexique culinaire • Comprendre et relater une critique • Exprimer les points forts et faibles • Discuter d’un plat 	<ul style="list-style-type: none"> • L’expression de la quantité et les partitifs (Annexe 4) • Conditionnel et phrases hypothétiques
Fase 2 Lezione 1 (2 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Constitution des groupes de travail • Choix de la recette traditionnelle, recherche sur son origine • Lecture d’un exemple de texte de présentation historique des produits (Annexe 8) • À la fin de la leçon, les groupes présentent brièvement par oral la recette choisie et expliquent leur choix 	<ul style="list-style-type: none"> • Découvrir un plat traditionnel d’une région francophone • Réfléchir aux traditions culinaires de sa propre région 	<ul style="list-style-type: none"> • Négocier et prendre des décisions en groupe • Relater une discussion • Justifier ses choix 	<ul style="list-style-type: none"> • Selon nécessités, ressources linguistiques pour la préparation du dossier écrit (Annexe 4)
Fase 2 Lezione 2 (2 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Les étudiants élaborent en groupe un concept de revisitation. • Ils dressent la liste des courses et écrivent la recette revisitée. • À la fin de la leçon, les groupes présentent brièvement par oral l’avancement de leur projet et expliquent leurs choix 	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les points faibles d’une recette et proposer une revisitation • Faire preuve de créativité • Organisation 	<ul style="list-style-type: none"> • Négocier et prendre des décisions en groupe • Relater une discussion • Justifier ses choix 	
Fase 3 Mezza giornata	<ul style="list-style-type: none"> • Les étudiants réalisent en cuisine leur plat revisité • Ils communiquent autant que possible en français • Ils documentent leur réalisation grâce à des photos • Ils dégustent les plats et les commentent 	<ul style="list-style-type: none"> • Réalisation complète d’un plat dans une cuisine professionnelle • Travailler en L2 	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser la langue en contexte (fonctions métalinguistique, communicative et structurante) 	<ul style="list-style-type: none"> • Le français en cuisine (Annexe 9)
Fase 4 Lezione 1 (2 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Les étudiants préparent leur dossier ou leur présentation orale avec l’aide de l’enseignante 		<ul style="list-style-type: none"> • Production écrite ou orale niveau B1 (ou plus) 	<ul style="list-style-type: none"> • Si nécessaire: Annexe 4
Fase 4 Lezione 2 (2 ore)	<ul style="list-style-type: none"> • Les étudiants rendent leur dossier ou présentent leur projet à l’oral 	<ul style="list-style-type: none"> • S’exprimer en public • Présenter un menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Discussion et mise en relief des plats et du projet 	

Il percorso didattico effettuato è stato più volte l'occasione di (ri)scoprire e di discutere delle culture gastronomiche della lingua-target, ma anche della propria cultura gastronomica.

Nel caso di una classe con studenti di origini culturali e linguistiche diverse, una dimensione inter-/cross-culturale è anch'essa facilmente integrabile nel progetto – dato che questa dimensione è spesso presente nelle ricette rivisitate (cfr. Annexe 5). Si può per esempio ampliare la presentazione di ricette rivisitate secondo il concetto di cucina *Fusion*⁹ e proporre per la parte pratica la realizzazione di un piatto tradizionale del luogo di origine di uno studente con l'aggiunta di ingredienti o di metodi di cottura/elaborazione della tradizione culinaria di un altro studente. In un gruppo multiculturale si potrà anche proporre una riflessione su certi aspetti più strettamente legati alla cultura del mangiare, seguendo le piste proposte nell'articolo di Bordessoule-Gilléron & Pairet e nell'insero didattico di questo numero.

3.1 Adattare il percorso ad altri livelli linguistici

La maggior parte del materiale didattico elaborato e presentato per questo percorso si situa attorno al livello B1 professionale e permette di lavorare sulle 4 competenze maggiori (comprensione orale e scritta, produzione orale e scritta, interazione situata). Il progetto può anche servire al ripasso di certe competenze di livello A2 (capire un menu, fare la spesa), anche per gli studenti che non studiano il FOS ma il FLE.

Per chi studia il francese senza specializzazione professionale nel settore della ristorazione, trattare di certi concetti culinari e di tendenze gastronomiche si allontana dall'“argomento familiare e inerente alla sfera dei [propri] interessi” (descrittore B1) per diventare un argomento “di specializzazione” (descrittore B2). Anche certi punti grammaticali proposti nell'Annexe 4 (espressione della causa e dello scopo) sono utilizzabili per un discorso argomentativo, tipico del livello B2.

Per proporre un lavoro (almeno parzialmente) orientato verso le competenze del livello B2, proponiamo di:

- concentrare le attività della Fase 1 sull'espressione delle modifiche, dei “punti deboli” delle ricette tradizionali e sui vantaggi/miglioramenti delle versioni rivisitate (“esporre un punto di vista su un problema attuale, indicando i vantaggi e gli inconvenienti delle diverse possibilità”, descrittore B2);
- prestare attenzione alla realizzazione della Fase 2 in lingua-target unicamente (scorrevolezza e spontaneità, descrittore B2), eventualmente con una valutazione orale *in situ*;
- dare più peso al dossier scritto e alla presentazione orale, che permettono lo sviluppo di

diversi tipi di discorsi coerenti con il livello B2 (descrizione storica, giustificazione delle scelte, discorso critico, riportare opinioni altrui, ecc.).

4. Effetti sulle competenze linguistiche, culturali e professionali

Non è stato possibile, nel contesto di questo progetto, realizzare uno studio dettagliato dei progressi linguistici realizzati dagli studenti. Nonostante ciò, l'insegnante e gli studenti stessi hanno espresso delle osservazioni e (auto-)valutazioni positive sull'impatto di tale percorso sulle competenze linguistiche, sulle conoscenze culturali e sul “savoir-faire” professionale. Il progetto è globalmente stato molto apprezzato dagli studenti, che hanno più volte sottolineato:

- l'interesse per la “cuisine revisitée”, meno conosciuta al pubblico italofono ma molto feconda per future realizzazioni personali o professionali – certi studenti hanno deciso di proporre un completo set di ricette rivisitate invece di una sola ricetta richiesta dalla docente!
- il valore del pomeriggio in cucina (e della preparazione linguistica) come simulazione in vista del loro stage in lingua francese;
- l'interesse per le tradizioni culinarie delle diverse regioni francofone e il loro legame con il *terroir* – gli studenti hanno chiesto all'insegnante di approfondire questo tema con altri esempi, mentre certi hanno addirittura scelto il tema della gastronomia rivisitata (anche con la cucina *fusion*) per il loro lavoro di diploma.

In merito al livello linguistico, l'insegnante ha notato che certi studenti hanno potuto, grazie alla componente creativa del percorso, “liberarsi” da talune inibizioni linguistiche per compiere le diverse tappe del progetto, in particolare nelle fasi 3 (lavoro in gruppo, elaborazione del concetto di rivisitazione della ricetta tradizionale) e 4 (realizzazione in cucina in lingua-target). Certi aspetti linguistici sono stati ripassati e “fissati” (descrizione delle ricette, lessico culinario, punti di grammatica dell'Annexe 4), mentre altri sono stati scoperti ed allenati (lessico del gusto, commenti critici sulle ricette realizzate, messa in rilievo di un percorso, ecc).

In merito al livello culturale, il percorso didattico effettuato è stato più volte l'occasione di (ri)scoprire e di discutere delle culture gastronomiche della lingua-target, ma anche della propria cultura gastronomica. Il compito centrale essendo quello di “riappropriarsi” di una ricetta e di una tradizione, proponendo una metamorfosi culinaria, gli studenti si sono anche sentiti liberi di reinterpretare la tradizione secondo i loro gusti: l'impegno personale si è rafforzato anche grazie a questa componente creativa.

Sul piano professionale, non spetta all'insegnante di L2 giudicare eventuali progressi... Diciamo semplicemente che, al momento della degustazione, qualche commento positivo è stato fatto anche dal docente di cucina!

5. Conclusione... sotto forma di possibili sviluppi

Nell'ultima tappa del percorso didattico, che purtroppo non è stata realizzata per mancanza di tempo, si intendeva sintetizzare e adattare i dossier scritti per la pubblicazione di un libro di ricette. Pensiamo che tale "prodotto" concreto comporti, oltre ad un bell'esercizio di scrittura, anche un'importante gratificazione per il (grande) lavoro svolto dagli studenti durante questo percorso.

Il concetto di rivisitazione come centro del percorso didattico si adatta particolarmente bene alla cucina e più volte abbiamo sottolineato il potere motivazionale di quest'ultima. Tuttavia, chi non si sente particolarmente a suo agio con la cucina potrà scegliere di creare un progetto che abbini, secondo uno schema simile a quanto proposto sopra, l'apprendimento di una L2 con altri tipi di rivisitazione: rivisitazione di un quadro, di un'opera letteraria, di un pezzo musicale... La rivisitazione può diventare un *metodo* di lavoro culturale e linguistico tanto più potente quanto più mobilità conoscenze culturali (tradizione, contesto, ...) e competenze varie (osservazione, imitazione, creazione) facilmente trasferibili al lavoro sulla lingua.

Note

¹ Vedi per esempio le proposte di rivisitazione di Cyril Lignac nelle trasmissioni televisive di M6 (*Masterchef*, *Le meilleur pâtissier*, ecc.).

² La Scuola Superiore Albergheria e Turismo (SSAT) di Bellinzona forma professionisti specializzati nei mestieri del Turismo: gli studenti della sezione Alberghiera sono formati per posti dirigenziali nelle strutture di ricevimento o di ristorazione.

³ Gli studenti seguono 120 ore-lezione di inglese per raggiungere i livelli B2 o C1 ed altre 120 ore-lezione di una lingua nazionale a scelta tra il francese e il tedesco, per arrivare agli stessi livelli. Le lezioni sono ripartite su 2 anni di formazione - il primo e il terzo - mentre il secondo anno è interamente composto da stages professionali. Questi ultimi possono essere realizzati nella lingua target

(per es. 4 mesi di stage in un ristorante o un albergo della Svizzera romanda o... di tutto il mondo francofono!) e costituiscono un'immersione quasi necessaria per l'ottenimento del livello B2 professionale.

⁴ Vedi per esempio Ghisla *et al.* (2013).

⁵ Per un approfondimento di queste relazioni tra il dire e il fare e il loro impatto sulle scelte didattiche nell'ambito del FOS, cfr. Richer (2008).

⁶ Le competenze linguistiche necessarie per questi aspetti del lavoro di albergatore sono anche insegnate in un approccio di "Didattica per situazione" e sono state presentate nell'insero didattico di *Babylonia* numero 2/2013.

⁷ Nei materiali didattici di questo progetto presentiamo solo un "assaggio" del lavoro effettuato per la preparazione alla comunicazione in cucina. Per un lavoro più approfondito abbiamo usato, tra le altre cose, i materiali del metodo "hôtellerie-restauration.com".

⁸ Certi punti grammaticali sono presentati, con esercizi, nell'Annexe 4. Per gli altri argomenti, l'insegnante ricorrerà ai propri libri di testo, purché l'argomento non sia già stato trattato.

⁹ Per una breve introduzione al concetto di cucina *Fusion* e qualche esempio di ricetta (utilizzabili anche come materiale da didattizzare), cfr.: <http://today.wecook.fr/cuisine-fusion/>.

Bibliografia

Ghisla, G., Bausch, L. & Boldrini, E. (2013). Situationsdidaktik im Fremdsprachenunterricht. *Babylonia* 2/2013, 48-56.

Penformis, J.-L., Dubois, C., Semichon, L. & Corbeau, S. (2013). *Hôtellerie-restauration. com. Méthode de français professionnel, 2ème édition*. Paris: CLE International.

Richer, J.-J. (2008). Le français sur objectifs spécifiques (F.O.S.): une didactique spécialisée? *Synergies Chine* n° 3, 15-30.

Jeanne Pantet

Dopo una laurea in Linguistica all'Université de Lausanne, dal 2007 al 2011 partecipa a diversi progetti di ricerca nell'ambito del plurilinguismo. Dal 2011 è docente di Francese L2 alla SSAT di Bellinzona, e dal 2013 membro della redazione di *Babylonia*.



Hakka Three Treasures. © Martin Zeller / Foodscape 2008.