

## SOMMAIRE

<b>RESUMÉ</b> .....	i
<b>ABSTRAK</b> .....	ii
<b>AVANT-PROPOS</b> .....	iii
<b>SOMMAIRE</b> .....	v
<b>LISTE DES TABLEAUX</b> .....	vii
<b>LISTE DES IMAGES</b> .....	viii
<b>LISTE DES ANNEXES</b> .....	ix
<b>CHAPITRE I INTRODUCTION</b> .....	1
A. État du Lieux.....	1
B. Identification du Problème.....	10
C. Limitation du Problème .....	10
D. Formulation du Problème .....	11
E. But de la Recherche .....	11
F. Avantage de la Recherche.....	11
<b>CHAPITRE II RECOURS AUX THÉORIQUES</b> .....	13
A. Description de la Théorie.....	13
1. Matériel d'Apprentissage .....	13
2. Media d'Apprentissage .....	13
3. Français de l'Hôtellerie et de la Restauration .....	17
4. Hôtellerie.....	19
5. Les Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration.....	23
6. Application <i>Nearpod</i> .....	40
7. Modèle du Développement d' <i>ADDIE</i> .....	47
B. Recherche Précédentes.....	48
C. Plan du Concept .....	52
<b>CHAPITRE III MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE</b> .....	53
A. Lieu et Temps de la Recherche .....	53
B. Sujet et Objet de la Recherche .....	53
C. Population et Echantillon.....	54
D. Type de la Recherche.....	54
E. Procédure de la Recherche.....	55

F. Technique de Collecter de Données .....	57
G. Technique d'Analyser de Données .....	57
<b>CHAPITRE IV RÉSULTAT ET DISCUSSION DE LA RECHERCHE ..</b>	<b>60</b>
A. Processus du Développement .....	60
1. La Phase d'Analyse .....	60
2. La Phase de Conception.....	64
3. La Phase de Développement.....	66
B. Discussion de Résultat de la Recherche .....	79
1. Le Résultat de Validation d'Expert en Matériel.....	80
2. Le Résultat de Validation d'Expert en Média .....	84
<b>CHAPITRE V CONCLUSION ET SUGGESTION .....</b>	<b>86</b>
A. Conclusion .....	86
B. Suggestion .....	87
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>89</b>
<b>SITOGRAFIE.....</b>	<b>91</b>

