

# CHAPITRE I

## INTRODUCTION

### A. État du Lieux

La technologie de l'information et de la communication qui se développe en ce moment a changé beaucoup d'aspect de la vie. Cela a un impact sur de nombreux domaines de la vie qui changent également en fonction du développement de la technologie de l'information et de la communication bien sûr dans le domaine de l'éducation. Avant la crise sanitaire de la Covid-19, le processus d'apprentissage s'est passé seulement en présentiel, c'est à dire que les professeurs et les étudiants ont fait le processus d'apprentissage en face à face dans la classe. Mais pendant la crise sanitaire de la Covid-19, le processus d'apprentissage s'est passé seulement en virtuel, on a étudié chez soi. Ceci a été également fait aussi par les étudiants de la Section Française, Faculté des Langues et des Arts, Universitas Negeri Medan qui ont étudié en ligne dans le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration. Le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration est un cours qui s'applique aux étudiants du cinquième semestre. Le but d'étudier de ce cours est de permettre aux étudiants d'avoir une bonne compétence en français, en particulier dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration. La durée d'étude de ce cours est de 45 x 2 minutes pour chaque séances. Et il y a 16 séances ou une semestre pendant la période de ce cours.

Dans cette occasion, on a distribué un questionnaire d'analyse des besoins et un prétest aux étudiants de la Section Française pour la Classe Régulière B

2019 en tant que répondants qui ont répondu tous les questions ce que l'on a posé. Il est important de faire ça parcequ'on a voulu obtenir des données de la situation de la classe et la capacité des étudiants à maîtriser le vocabulaire des métiers spécialisés de l'hôtellerie et de la restauration. Premièrement on explique le résultat de questionnaire d'analyse des besoins. Basé sur les réponses des étudiants ils ont dit que:

1. 100% des étudiants de la Section Française de la Classe Régulière B ont suivi le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration pendant la pandémie de la Covid-19 et 0% d'étudiant n'a pas suivi le cours.
2. 5,3% des étudiants ne connaissent que l'application Nearpod et 93,6% des étudiants ne connaissent pas cette application.
3. 0% de professeur de la Section Française utilise l'application Nearpod dans le cours de Français de l'Hôtellerie et de la Restauration et 100% des professeurs n'utilisent pas cette application.
4. 84,1% des étudiants sont intéressés d'utiliser l'application Nearpod dans le processus d'apprentissage de l'Hôtellerie et de la Restauration et 15,9% des étudiants ne sont pas intéressés d'utiliser l'application Nearpod pendant le processus d'apprentissage.
5. 100% des étudiants sont d'accord avec profiter la technologie information et de la communication dans processus d'apprentissage et 0% d'étudiant n'est pas d'accord avec profiter la technologie information et de la communication dans processus d'apprentissage.

6. 79,5% des étudiants ne comprennent pas les vocabulaires qui utilisent dans le cours de l'Hôtellerie et de la Restauration et 20,5% des étudiants comprennent les vocabulaires qui utilisent dans ce cours.

**Tableau 1.1. Questionnaire d'Analyse des Besoins**

No.	Questionnaire	Réponse	Nombre de Répondants	Pourcentage
1.	Avez-vous suivi le cours en ligne dans le cours du Français de l'Hotellerie et de la Restauration pendant la pandémie de Covid-19 ?	Oui	19	100
		Non	0	0
2.	Connaissez-vous sur l'application <i>Nearpod</i> ?	Oui	1	5,3
		Non	18	93,6
3.	Est-ce que vos professeurs utilisent-ils le média d'apprentissage en utilisant l'application <i>Nearpod</i> dans le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration?	Oui	0	0
		Non	19	100
4.	Êtes-vous intéressé si le processus d'apprentissage dans le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration utilise l'application <i>Nearpod</i> ?	Oui	16	84,1
		Non	3	15,9
5.	Pensez-vous que l'utilisation de matériel d'apprentissage basés sur les technologies de l'information et de la communication dans le processus d'apprentissage peut être une solution supplémentaire/complémentaire au besoin de média d'apprentissage ?	Oui	19	100
		Non	0	0
6.	Après avoir suivi le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration, vous ne maîtrisez pas l'utilisation maximale du vocabulaire de ce cours ?	Oui	15	79,5
		Non	4	20,5

Deuxièmement on explique sur le prétest, le prétest est une liste des questions qui montre 14 photos des métiers spécialisés de l'hôtellerie et de la restauration.

Dans ce prétest on a posé 14 questions aux répondants pour préciser les noms des 14 métiers et il y a aussi 14 questions où les étudiants ont du préciser l'emplacement du département de travail des 14 métiers. Voici le résultat de prétest ce que l'on a distribué aux étudiants:

1. 0% d'étudiant a été vrai de répondre le métier voiturier et 100% des étudiants ont été faux de répondre le nom du métier voiturier, ensuite 50% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 50% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.
2. 7,2% des étudiants ont été vrais de répondre le métier portier et 92,8% des étudiants ont été faux de répondre le nom du métier portier, ensuite 21,6% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 78,4% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.
3. 0% d'étudiant a été vrai de répondre le métier groom et 100% des étudiants ont été faux de répondre le nom du métier groom, ensuite 64,3% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 35,7% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.
4. 0% d'étudiant a été vrai de répondre le métier liftier et 100% des étudiants ont été faux de répondre le nom du métier liftier, ensuite 21,6% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 78,4% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.
5. 71,2% des étudiants ont été vrais de répondre le métier réceptionniste et 28,8% des étudiants ont été faux de répondre le nom du métier réceptionniste, ensuite 14,4% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département

du travail de ce métier et 85,6% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.

6. 50% des étudiants ont été vrais de répondre le métier caissier et 50% des étudiants ont été faux de répondre le noom du métier caissier, ensuite 14,4% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 85,6% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.
7. 0% d'étudiant a été vrai de répondre le métier sommelier et 100% des étudiants ont été faux de répondre le noom du métier sommelier, ensuite 64,3% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 35,7% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.
8. 0% d'étudiant a été vrai de répondre le métier lingère et 100% des étudiants ont été faux de répondre le noom du métier lingère, ensuite 78,4% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 21,6% des étudiants on été faux de répondre le placement département de travail.
9. 14,4% des étudiants ont été vrais de répondre le métier chef pâtissier et 85,6% des étudiants ont été faux de répondre le métier pâtissier, ensuite 64,3% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 35,7% des étudiants on été faux de répondre le placement département de travail.
10. 85,6%% des étudiants ont été vrais de répondre le métier serveur et 14,4% des étudiants ont été faux de répondre le métier serveur, esuite 78,4% des

étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 21,6% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.

11. 85,6% des étudiants ont été vrais de répondre le métier chef et 14,4% des étudiants ont été faux de répondre le métier chef, ensuite 72% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 28% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.

12. 0% d'étudiant a été vrai de répondre le métier femme de chambre et 100% des étudiants ont été faux de répondre le métier femme de chambre, ensuite 78,4% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 21,6% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.

13. 7,2% des étudiants ont été vrais de répondre le métier plongeur et 92,8% des étudiant ont été faux de répondre le nom de métier plongeur, 43,2% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 56,8% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.

14. 0% d'étudiant ont été vrai de répondre le métier portier et 100% des étudiants ont été faux de répondre le nom de métier portier, ensuite 56,8% des étudiants ont été vrai de répondre le placement département du travail de ce métier et 43,2% des étudiants ont été faux de répondre le placement département de travail.

Tableau 1.2. Questionnaire du Prétest

No.	Questionnaire	Réponse	Nombre de Répondants	Pourcentage
1.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Voiturier	0	0
		Le Valet Parking, l'Agent de Parking, etc.	14	100
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Le Hall	7	50
		Les Étages, la Réception, etc.	7	50
2.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Portier	1	7,2
		Le Porter, le Concierge, etc.	13	92,8
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Le Hall	3	21,6
		Les Étages, la Réception, etc.	11	78,4
3.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Groom	0	0
		La Sécurité, l'Agent de Sécurité, etc.	14	100
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Le Hall	9	64,3
		Les Étages	5	35,7
4.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Liftier	0	0
		La Conciergerie, le Guide, etc.	14	100
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Le Hall	3	21,6
		Les Étages, la Réception, etc.	11	78,4
5.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Réceptionniste	10	71,2
		La Réception, etc.	4	28,8
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Le Hall	2	14,4
		Les Étages, la Réception, etc.	12	85,6
6.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Caissier	7	50
		Le Cashier, les Cassiers, etc.	7	50
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Le Hall	2	14,4
		Les Étages, la Réception, etc.	12	85,6
7.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Sommelier	0	0
		Le Bartender, le Barman, etc.	14	100
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	La Salle de Restaurant	9	64,3
		La Cuisine et les Étages	5	35,7

8.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Lingère	0	0
		Le Blanchisseur, le Laundry, etc.	14	100
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Les Étages	11	78,4
		Le Hall et la Cuisine	3	21,6
9.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Chef Pâtissier	2	14,4
		Le Boulanger, le Cuisinier	12	85,6
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	La Cuisine	9	64,3
		La Salle de Restaurant	5	35,7
10.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Serveur	12	85,6
		Le Concierge, etc.	2	14,4
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	La Salle de Restaurant	11	78,4
		La Cuisine et les Étages	3	21,6
11.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Chef	12	85,6
		Le Chef occidental, etc.	2	14,4
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	La Cuisine	10	71,2
		La Salle de Restaurant, etc.	4	28
12.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	La Femme de Chambre	0	0
		La Service Chambre, le Nettoyage, etc.	14	100
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Les Étages	11	78,4
		Le Hall et la Réception	3	21,6
13.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Plongeur	1	7,2
		Le Lave vaisselle, etc.	13	92,8
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	La Cuisine	6	43,2
		Le Restaurant, etc.	8	56,8
14.	a. Quel est le nom du métier pour la photo ci-dessous?	Le Valet de Chambre	0	0
		Les Garçons de Bureau	14	100
	b. Le métier de la photo ci-dessus est le métier qui travaille pour:	Les Étages	8	56,8
		La Salle de Restaurant, le Hall, etc.	6	43,2

Après avoir réussi à obtenir des données requises à partir des réponses au prétest collectées, on peut conclure que la capacité des étudiants à maîtriser les

vocabulaires des métiers spécialisés de l'hôtellerie et de la restauration est encore faible. Ils ont fait des erreurs de préciser les noms des métiers et l'emplacement de département du travail des métiers. Ça s'était passé parce que les listes des vocabulaires de ces métiers sont très rarement connues. De plus, il y a des autres facteurs qui ont causé ce cas. Les données montrent que pendant le processus d'apprentissage dans la classe, il n'y avait que très peu de discussions de ce sujet. En effet on sait que la capacité de maîtriser du vocabulaire des métiers spécialisés de l'hôtellerie et de la restauration est une chose importante et elle devient l'un des objectifs de l'apprentissage.

Pour donner une solution de ce problème, on intéresse à faire une recherche de développer un matériel d'apprentissage qui peut être utilisé pour soutenir les étudiants à apprendre le vocabulaire des métiers spécialisés de l'hôtellerie et de la restauration. Le matériel d'apprentissage est tous les formes des matériels utilisés pour aider professeur/enseignant dans la réalisation des activités d'enseignement et d'apprentissage dans la classe.

L'un des médias qui peut soutenir le développement du matériel d'apprentissage dans cette recherche est en utilisant l'application *Nearpod*. *Nearpod* est une application d'espace d'apprentissage qui présente des interactions entre les étudiants et les professeurs bien en ligne ou présentiel. Sur l'application *Nearpod*, on peut créer la réunion virtuelle et créer l'interaction en directe entre les étudiants et les professeurs. Cette application offre une variété de fonctionnalités qui uniquement peuvent prendre en charge dans le processus d'apprentissage, on doit savoir que en utilisant *Nearpod* on peut créer une

situation d'apprentissage agréable lorsque l'on compare avec des applications similaires.

Sur la base des choses que l'on a décrit ci-dessus, on a envie de faire une recherche avec le titre **Développement du Matériel d'Apprentissage dans le Cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration en Utilisant l'Application *Nearpod*.**

### **B. Identification du Problème**

Sur la base du contexte ci-dessus, divers problèmes peuvent être identifié comme suit:

1. Les étudiants ont du mal à maîtriser le vocabulaire des métiers spécialisés de l'hôtellerie et de la restauration.
2. Les étudiants n'ont jamais utilisé l'application *Nearpod* pour suivre le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration.

### **C. Limitation du Problème**

Sur la base de l'identification des problèmes ci-dessus afin que cette recherche puisse avoir une meilleure focalisation et ne pas être trop large, cette recherche se limite à développer uniquement le matériel "Les Métiers Spécialisés de l'Hôtellerie et de la Restauration". On utilise l'application *Nearpod* pour saisir le contenu du matériel "Les Métiers Spécialisés de l'Hôtellerie et de la Restauration" dans le cours du Français de- l'Hôtellerie et de la Restauration.

#### **D. Formulation du Problème**

Sur la base des résultats de l'identification des problèmes ci-dessus, la formulation du problème peut être formulée comme suit:

1. Comment est le développement du matériel d'apprentissage "Les Métiers Spécialisés de l'Hôtellerie et de la Restauration" en utilisant l'application *Nearpod*?
2. Comment est le résultat de validation de développement du matériel d'apprentissage "Les Métiers Spécialisés de l'Hôtellerie et de la Restauration" en utilisant l'application *Nearpod*?

#### **E. But de la Recherche**

Sur la base de la formulation du problème ci-dessus, les objectifs de cette recherche sont:

1. Décrire le processus de développement du matériel d'apprentissage "Les Métiers Spécialisés de l'Hôtellerie et de la Restauration" en utilisant l'application *Nearpod*.
2. Décrire la validité de développement du matériel d'apprentissage "Les Métiers Spécialisés de l'Hôtellerie et de la Restauration" en utilisant l'application *Nearpod*.

#### **F. Avantage de la Recherche**

Sur la base des objectifs de la recherche, il peut être expliqué que les avantages de cette recherche sont:

### **1. Avantage Théorique**

- a. Cette recherche peut être utilisé pour compléter la liste de référence et développer la connaissance de l'enseignement et l'apprentissage dans le cours du Français de l'Hôtellerie de la Restauration.

### **2. Avantage Pratique**

- a. Pour les Étudiants

Le résultat de cette recherche peut être utilisé dans le processus d'apprentissage dans le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration.

- b. Pour les Professeurs

Les professeurs peuvent utiliser le résultat de cette recherche dans le processus d'enseignement dans le cours du Français de l'Hôtellerie et de la Restauration.

- c. Pour le Chercheur

Le résultat de cette recherche peut être utilisé comme la source de référence pour la prochaine recherche.