

CHAPITRE I

INTRODUCTION

A. États de Lieux

Les matériels pédagogiques sont des matériels disposés systématiquement. Ce matériel présente les compétences qui seront apprises par les apprenants. Le matériel pédagogique a des avantages pour les apprenants et aussi pour les enseignants. L'avantage pour les apprenants est d'augmenter la motivation et l'intérêt de maîtriser ce matériel. Les enseignants peuvent utiliser le matériel pédagogique en tant que guides pédagogiques. Dans l'enseignement, ils ne doivent plus regarder sur le programme d'étude, car le matériel pédagogique est conçu en fonction du programme d'études. Ainsi, le matériel pédagogique aspirera le processus d'apprentissage pour atteindre les objectifs d'apprentissage.

L'élaboration du matériel pédagogique doit être conforme aux exigences de l'autorité compétente c'est-à-dire l'agence nationale de normalisation de l'éducation ou Badan Standar Nasional Pendidikan (BSNP). Selon BSNP (2008) les matériels pédagogiques peuvent être utilisés comme supports d'apprentissage s'ils répondent aux quatre critères suivants: (1) la convenance du contenu, (2) la convenance de la langue, (3) la convenance de la présentation, et (4) la convenance de la graphique. Sur la base des standards, le matériel pédagogique doit être normalisé avec des critères à travers un questionnaire de BSNP.

Les enseignants doivent développer le matériel pédagogique. Ceci est conforme à Permendinas NO. 41 de 2007 concernant les normes de processus. Il a arrangé sur la fabrication des plans d'apprentissage par les éducateurs. Un élément du plan de mise en œuvre de l'apprentissage ou Rencana Pembelajaran Semester (RPS) est la ressource d'apprentissage. Donc, les enseignants doivent élaborer le matériel pédagogique en fonction des critères de la convenance et du programme d'études.

Mais avec le développement rapide de la technologie, de nombreux matériels d'enseignement sont associés à des développements technologiques. Exemples de matériels pédagogiques innovants accessibles via des ordinateurs et Internet. L'élaboration de matériels pédagogiques innovants et interactifs sera de nouveau très intéressante si elle est basée sur le *Web*. Ce matériel didactique est accessible via l'adresse du site *Web* ou l'*URL (Uniform Resource Locator)*. Grâce à ce matériel pédagogique innovant basé sur le *Web*, il aidera les apprenants à accéder au matériel pédagogique n'importe où et à tout moment. Cela peut résoudre le problème du nombre limité d'heures d'étude des étudiants au campus. Un blog est la continuation d'un journal web qui est l'une des applications de site web les plus simples. Les blogs peuvent être utilisés à des fins personnelles, professionnelles ou media d'apprentissage, qui sont téléchargés sur le cyberspace et accessibles aux internautes. Ce qui suit est un blog gratuit et facile à utiliser car il n'utilise pas de langage de programmation qui est wordpress, blogger/blogspot, multiply etc.

L'utilisation de blogger est plus facile par rapport à d'autres applications en raison de sa facilité d'utilisation, il convient donc aux débutants, plus libre de

changer et éditer des modèles pour que l'apparence du blog soit plus attrayante et comme nous le souhaitons. L'utilisation de blogger doit avoir un compte google mail (gmail) pour pouvoir commencer à créer un blog sur cette application.

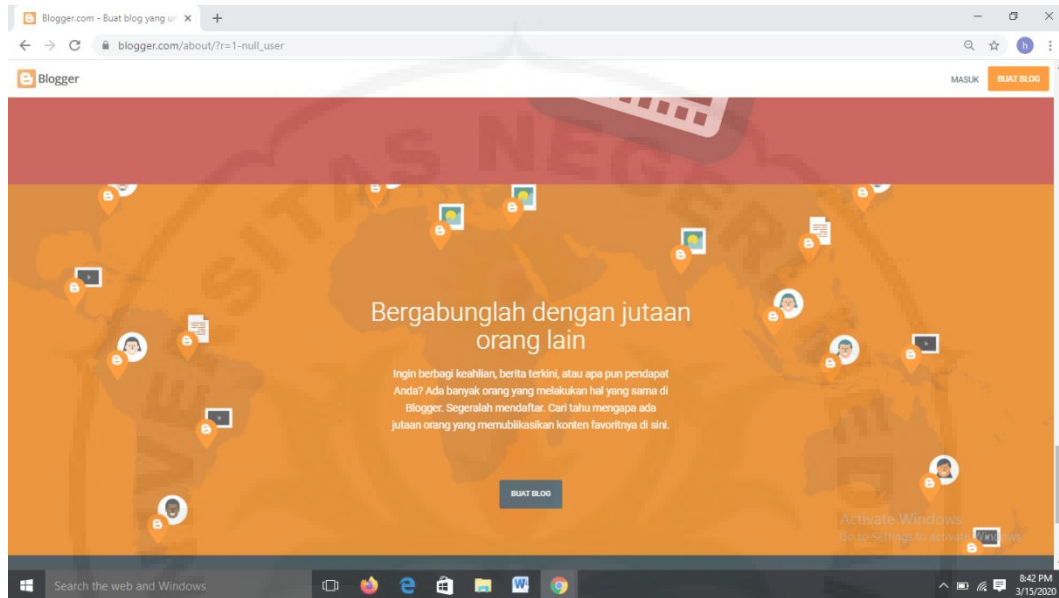


Image 1.1 La vue de l'application blogger

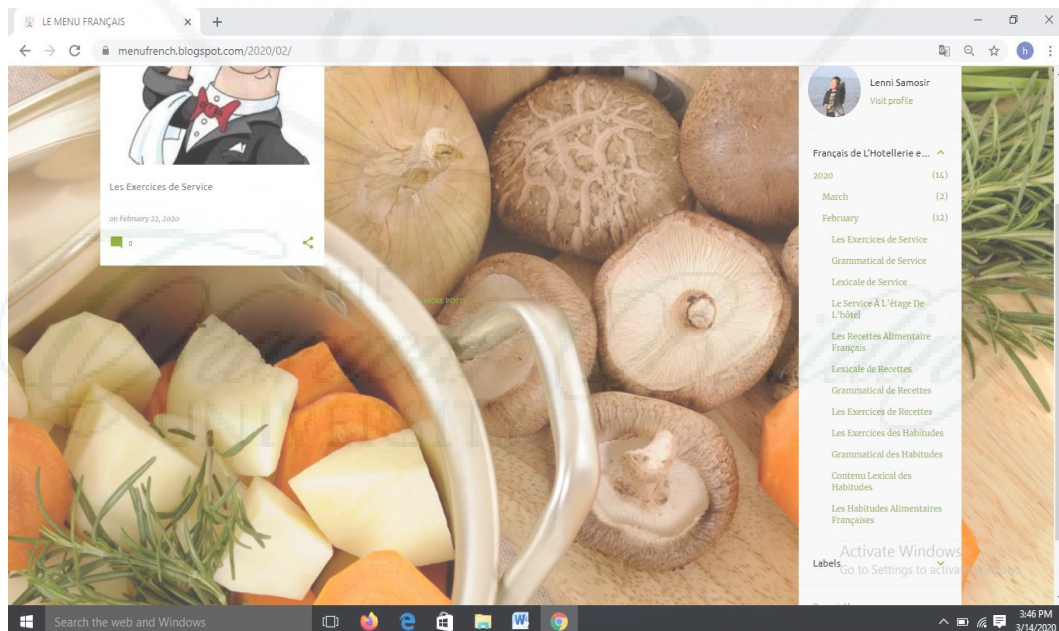


Image 1.2 La vue d'exemple de page blogger

Basé sur la recherche de Hidayatullah et ses amies (2015 :123) que la recherche a produit de la valeur de validation 3,66 basé sur *web* avec l'application *e-learning moodle*. Sur la base de cette valeur, cela signifie que le matériel pédagogique est classé comme assez valide. Ainsi que de recherche a organisé par Erhansyah (2012 :98), où le résultat de médias *web* obtiennent une catégorie qui très convenable.

Sur la base d'observation initiale faites par de la chercheuse, la section française utilise encore du matériel pédagogique imprimé dans le cours « français de l'hôtellerie et de la restauration ». Il s'agit de l'un des cours d'expansion et d'approfondissement auquel doivent assister tous les étudiants de la section française au cinquième semestre. Cette conférence demande aux étudiants de comprendre et d'utiliser le français dans les domaines de l'hôtellerie et de la restauration.

Dans le RPS, ce cours aborde les sujets suivants: *Visite un Hôtel, l'Accueil, Aider les clients, Fiche de voyageurs, Table Manner, Découvertes de table, Menu français, Menu indonésien, Facilités dans un hôtel et Écrire une brochure*. Parmi les éléments du cours « *Français de l'hôtellerie et de la restauration* », la chercheuse s'intéresse au développement de matériel pédagogique sur le "*Menu français*" car la culture de l'alimentation dans un pays Français est très intéressante et unique.

Selon Menegaux (2010:35), dans la société française, la culture gastronomique est une pratique sociale enracinée dans la société française qui organise un banquet pour célébrer un moment important dans la vie des individus

et des groupes d'individus. Il est devenu une culture française que "manger" ne se contente pas de se vider le ventre, mais manger a aussi certaines valeurs. La nourriture servie n'est pas seulement prête à être mangée, mais prête également attention au goût, à la nutrition, ainsi qu'aux procédures à suivre pour la servir. Nous espérons que la nourriture servie pourra être "appréciée" avec plaisir et susciter le goût.

Pas de doute, la gastronomie et les plaisirs de la table sont le premier sujet de conversation des Français. Pour cette recherche, on choisit le thème de la cuisine ou le menu français parce que on veut présenter un peu la gastronomie française et montrer que la cuisine et les recettes aident mieux comprendre la problématique des grammaires comme des articles partitifs. La gastronomie dans les exercices de grammaire peut faire la leçon intéressante non seulement pour les étudiants mais aussi pour les enseignants.

Selon Lucia (2007 :6) La cuisine française est sans doute considérée comme la meilleure cuisine au monde, grâce à sa richesse, sa variété et l'originalité de ses goûts des merveilleux produits. C'est une cuisine salubre, nourrissante accompagnée beaucoup de légumes, fruits, poissons, fruits de mer, et elle offre splendides plats traditionnels qui harmonisent tout ces ingrédients. Pour une grande majorité des Français, la cuisine est une des principaux plaisir, ils aiment se réunir en famille pour participer un bon repas, qui peut durer plusieurs heures. Les habitudes alimentaires des Français sont un peu différentes en comparant avec celles des autres pays, les Français passent beaucoup plus de temps à table. Le vrai repas en France, ce n'est pas seulement manger, c'est une partie de la culture. Les Français prennent traditionnellement trois repas dans la

journée : le petit déjeuner au réveil, le déjeuner entre 12 heures ou 13 heures et le dîner vers 20 heures. Il y a les habitudes alimentaires à partir de l'apéritifs, le repas principaux, et le dessert.

En accord avec l'intérêt de chercheuse pour le développement de matériel pédagogique "*Menu français*", la chercheuse analyse les documents des modules encore sous forme imprimée qui sont utilisés dans le cours « *Hôtellerie et restauration en France* » comme suit:

1. Le module écrit par Tiziana Cignatta (2005) intitulé « Rue Mouffetard, restauration et restauration françaises ». Ce module discute seulement sur la cuisine française et n'est pas structuré conformément au plan d'apprentissage par semestre dans le cours « Français de l'hôtellerie et de la restauration ». Les thèmes dans ce module sont « chez le marchand de fruits et légumes, chez le boucher-charcutier, chez le boulanger, chez le fromage, chez le poissonnier, chez le pâtissier, etc. ». Ce serait bien si la discussion sur cette nourriture était discutée selon les habitudes alimentaires des Français à partir du petit-déjeuner, du déjeuner et du dîner. Et le module ne présente pas la grammaire française liée au menu français, ni les expressions utilisées par les Français pour manger.
2. Le module intitulé « L'hôtellerie », écrit par Andi Wete Polili, S.Pd., M.Hum et Wahyuni Sa'dah, S.Pd (2017), contient des conversations organisées sur la base des informations contenues dans le plan d'apprentissage en semestre (RPS). Le matériel pédagogique doit être intégré à la grammaire et aux expressions utilisées dans le matériel « menu français ». Il sera donc très efficace d'utiliser et d'accroître les connaissances de l'apprenant.

Dans le web, la chercheuse discutera du menu français systématiquement à partir des types de menu français avec des images, des habitudes alimentaires des français accompagnés de grammaire et d'information sur la culture de l'alimentaire en France. Le matériel pédagogique dans le web collabore avec les vocabulaires et les images intéressantes afin que ce web soit plus varié et intéressant pour les lecteurs.

La chercheuse a procédé à une première analyse des besoins sous forme de questionnaire rempli par les étudiants au cinquième semestre ayant étudié ce sujet de la section française. Les résultats du questionnaire ont montré que les étudiants appréciaient beaucoup l'utilisation du matériel pédagogique basé sur le matériel pédagogique « *le menu français* » comparé que du matériel pédagogique imprimé. Sur la base des déclarations et des réalité étayés par les données, **Développement De Matériel Pédagogique "Menu Français" Dans le Cours Français De l'Hôtellerie Et De La Restauration Basé Sur Le Web.**

B. Identifications des Problèmes

En fonction de l'arrière-plan du problème, les problèmes suivants peuvent être identifiés:

1. Les livres utilisés comme matériel pédagogique sont moins efficaces.
2. Le matériel pédagogique "*Menu français*" du cours Français de l'hôtellerie et de la restauration n'a pas encore utilisé la technologie *Web*.
3. La discussion du matériel "*Menu Français*" est moins discuté sur le module d'apprentissage utilisé.
4. Le matériel pédagogique utilisé dans les cours est encore moins varié.

5. Le matériel didactique "*Menu français*" n'est pas associé à des problèmes grammaticaux.
6. Il n'y a pas d'expression ou les informations sur les habitudes alimentaires des Français.

C. Limitations des Problèmes

Le sujet de recherche est limité au matériau "*Menu français*" en fonction des capacités de chercheuse. Dans cette recherche, il est limité par l'application de la conception du matériel pédagogique, à savoir *Blogger*. La chercheuse a choisi cette application car ce logiciel d'édition *Web* est *Blogger*, ce qui constitue une amélioration par rapport à la version précédente et facilite l'utilisation des fonds. Ce logiciel est donc le plus novateur et le plus complet.

D. Formulations des Problèmes

Sur la base de la description d'arrière-plan et de la limitation du problème qui a été énoncée ci-dessus, il est formulé comme suit:

1. Comment développer du matériel pédagogique basé sur *Web* dans le matériel "*Menu Français*" du cours "*Français de l'Hôtellerie et de la restauration*"?
2. Comment la convenance du matériel pédagogique basé sur *Web* à partir des aspects relatifs à la validité du matériel "*Menu français*" du cours "*Français de l'Hôtellerie et de la restauration*"?

E. But de la Recherche

Les objectifs à atteindre dans cette étude sont les suivants:

1. Produire du matériel pédagogique "*Menu Français*" sur le cours de français de l'Hôtellerie et de la restauration basé sur le *Web*.

2. Décrire la convenance du matériel pédagogique basé sur *Web* est-elle perçue à partir des aspects relatifs à la validité du matériel "Menu français" du cours « *Français de l'Hôtellerie et de la restauration* ».

F. Avantages des Recherches

1. Les avantages théoriques

Ajouter au développement de « *Menu Français* » dans le cours «*Français de l'Hôtellerie et de la restauration*», basé sur le *Web*.

2. Les avantages pratiques

- Pour les étudiants

Les étudiants peuvent améliorer les résultats de l'apprentissage au matériel du 'menu français' et les étudiants peuvent plus intéressés de participer à l'apprentissage du cours Français de l'Hôtellerie et de la restauration.

- Pour les professeurs

Les professeurs peuvent présenter aux étudiants des informations sur le «*menu français*» du cours Français de l'Hôtellerie et de la restauration.