

MÁSTERES de la UAM

Facultad de Formación
de Profesorado
y Educación / 16-17

(MESOB)
Especialidad de Francés

**Enseñanza-aprendizaje
del léxico
de la alimentación y
restauración en francés
como segunda lengua
extranjera con un
grupo de 1º E.S.O. y una
metodología orientada
a la acción**

Claudia Fagúndez Estévez



MÁSTER EN FORMACIÓN DE PROFESORADO DE
EDUCACIÓN SECUNDARIA OBLIGATORIA Y
BACHILLERATO

**ENSEÑANZA-APRENDIZAJE DEL LÉXICO
DE LA ALIMENTACIÓN Y RESTAURACIÓN
EN FRANCÉS COMO SEGUNDA LENGUA
EXTRANJERA CON UN GRUPO DE 1º ESO Y
UNA METODOLOGÍA ORIENTADA A LA
ACCIÓN**

Autora: Claudia Fagúndez Estévez

Tutora: Gema Sanz Espinar

TRABAJO DE FIN DE MÁSTER

Junio 2017

Universidad Autónoma de Madrid

ABSTRACT

El presente trabajo se plantea desde la perspectiva de la enseñanza-aprendizaje del léxico a través del enfoque orientado a la acción, que promueve una metodología innovadora frente a la tradicional recurrencia a la traducción a la lengua materna y a la presentación del léxico mediante listas de palabras aisladas. De este modo, nuestra intención es que los alumnos aprendan las unidades léxicas de manera contextualizada, mediante la creación de conexiones semánticas entre ellas y sean capaces de utilizarlas con un fin comunicativo, en un discurso, donde además se combinan entre ellas y utilizan una gramática concreta.

La aplicación del enfoque orientado a la acción en nuestra intervención permitió a los alumnos desarrollar la competencia léxico-semántica en un ámbito determinado de la alimentación y restauración a través de la realización de tareas concretas, primando las competencias orales, aunque sin dejar a un lado la comprensión y producción escrita. En la realización de dichas tareas, concurren necesariamente elementos gramaticales que no habían visto anteriormente y consideramos oportuno introducir a partir de la metodología inductiva: un proceso activo, que a pesar de requerir más tiempo y dedicación, favorece el aprendizaje significativo del alumno.

Los resultados muestran que nuestra intervención ha sido positiva: los alumnos han experimentado una evolución en el desarrollo de la competencia léxico-semántica de la alimentación y restauración, así como del aprendizaje de los nuevos elementos gramaticales que pusieron en práctica junto con los conocimientos anteriores. No obstante, somos conscientes de que el aprendizaje es un proceso lento en el que los errores forman parte del mismo, y a su vez nos permiten reflexionar sobre nuestra intervención y sobre la manera de aprender del alumno.

Palabras clave: léxico de la alimentación y la restauración, competencia léxico-semántica, enfoque orientado a la acción, metodología inductiva, 1º ESO, Francés como Segunda Lengua Extranjera, enseñanza-aprendizaje del léxico.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	7
1. Motivación.....	7
2. Objetivos.....	8
3. Estructura del trabajo.....	9
I. MARCO TEÓRICO.....	10
I.A. La temática de la alimentación y restauración en Francés como Segunda Lengua Extranjera en un currículo de 1º de ESO: tareas asociadas, funciones, nociones, léxico y gramática.....	10
I.A.1. Elementos para una unidad didáctica sobre la alimentación y restauración en Francés Segunda Lengua Extranjera según el currículo de la Comunidad de Madrid de 1º ESO.....	10
I.A.2. La enseñanza-aprendizaje del léxico según el Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER).....	13
I.B. El concepto de léxico y unidad léxica, su adquisición y didáctica en lengua extranjera.....	15
I.C. Adquisición y didáctica del léxico en lengua extranjera.....	15
I.D. Enfoque pedagógico: metodología orientada a la acción y metodología inductiva.....	17
I.D.1. Metodología orientada a la acción.....	17
I.D.2. Metodología inductiva para la enseñanza de la gramática.....	18
II. INTERVENCIÓN PEDAGÓGICA: UNIDAD DIDÁCTICA SOBRE LA ALIMENTACIÓN Y RESTAURACIÓN EN 1º ESO (FRANCÉS COMO SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA).....	19
II.A. Introducción.....	19
II.A.1. Presentación del instituto y grupo.....	19
II.A.2. Contenidos de nuestra intervención pedagógica: unidad didáctica sobre la alimentación-restauración en Francés como Segunda Lengua Extranjera.....	20
II.B. Desarrollo de la intervención pedagógica: sesiones y materiales.....	25
III. ANÁLISIS DE LOS DATOS RECOGIDOS.....	32
III.A. Análisis de la prueba inicial.....	32

III.B. Análisis del ejercicio 4 – CE (<i>Comprender por escrito la conversación entre un camarero y dos clientes e identificar los artículos partitivos</i>).....	37
III.C. Análisis del ejercicio 8: Redacción del diálogo para la representación de una escena en un restaurante.....	38
III.D. Análisis del ejercicio 10 - PE: <i>Redactar lo que como en un día completo</i>	46
III.E. Análisis de la prueba final.....	49
IV. CONCLUSIÓN.....	54
BIBLIOGRAFÍA.....	56
ANEXOS.....	58
ANEXO 1: Prueba inicial/final.....	58
ANEXO 1.1.: Prueba inicial/final a.....	58
ANEXO 1.2.: Prueba inicial/final b.....	59
ANEXO 1.3.: Prueba inicial/final c.....	60
ANEXO 2: Ejercicios intermedios.....	61
ANEXO 2.1.: Ejercicio 3 (ejercicio del método <i>Copains 1</i> . Leer los diálogos e identificar a través de imágenes los alimentos de cada diálogo).....	61
ANEXO 2.2.: Ejercicio 4: <i>Comprender por escrito la conversación entre un camarero y dos clientes en un restaurante e identificar los artículos partitivos</i>	62
ANEXO 2.3.: Ejercicio 5: <i>Juego del bingo</i>	63
ANEXO 2.4.: Ejercicio 6 – PO: <i>Describir oralmente lo que come una persona en cada comida del día a partir de una imagen</i>	64
ANEXO 2.5.: Ejercicio 7: <i>Elaboración del menú del día de un restaurante francés</i>	65
ANEXO 2.6.: Guion aproximado del diálogo improvisado por nosotros para que los alumnos lo tuvieran como referencia (Sesión 4).....	66
ANEXO 3: Datos recogidos.....	67
ANEXO 3.1: Muestra de los datos recogidos de la prueba inicial a.....	67
ANEXO 3.2: Muestra de los datos recogidos de la prueba inicial b.....	68
ANEXO 3.3: Muestra de los datos recogidos de la prueba inicial c.....	69
ANEXO 3.4: Muestra de los datos recogidos del ejercicio 4 – CE (artículos partitivos).....	70

ANEXO 3.5.: Análisis de la versión escrita de los diálogos y muestras de los datos recogidos del ejercicio 8.....	71
ANEXO 3.5.1: Análisis de la versión escrita de los diálogos (ejercicio 8) para la representación oral de <i>una escena en un restaurante</i>	71
ANEXO 3.5.2.: Muestra de los datos recogidos del menú del día (ejercicio 7) y de la versión escrita del diálogo (ejercicio 8).....	75
ANEXO 3.6.: Análisis individual y muestras recogidas del ejercicio 10: <i>Redactar lo que como en un día completo</i>	77
ANEXO 3.6.1.: Análisis individual del ejercicio 10: <i>Redactar lo que como en un día completo.</i>	77
ANEXO 3.6.2: Muestras de los datos recogidos del ejercicio 10 – PE: <i>Redactar lo que como en un día completo</i>	80
ANEXO 3.7.: Muestra de los datos recogidos de la prueba final a.....	81
ANEXO 3.8.: Muestra de los datos recogidos de la prueba final b.....	82
ANEXO 3.9.: Muestra de los datos recogidos de la prueba final c.....	83
ANEXO 4: Recopilación de las nociones generales sobre el léxico de la alimentación y restauración propuestas por Beacco y Porquier (2007: 117-119).....	84
ANEXO 5: Contenidos extraídos de la unidad 5 <i>Bon appétit</i> del método <i>Copains 1</i>	85
ANEXO 5.1.: Tabla de contenidos de la unidad 5 <i>Bon appétit</i> del método <i>Copains 1</i>	85
ANEXO 5.2.: Léxico de la alimentación y restauración extraído de la unidad 5 <i>Bon appétit!</i> del método <i>Copains 1</i>	86

INTRODUCCIÓN

1. Motivación

El presente trabajo surge de la reflexión sobre la enseñanza-aprendizaje del léxico en lenguas extranjeras. Tradicionalmente, la metodología utilizada se orienta hacia la traducción a la lengua materna o a la enseñanza del léxico de manera descontextualizada.

No obstante, consideramos que podemos prescindir de la traducción a la lengua materna y que la enseñanza-aprendizaje no ha de reducirse a la presentación de listas de palabras ni a la memorización de las mismas. Nuestra propuesta es adoptar una metodología orientada a la acción, mediante la cual los alumnos de 1º ESO de Francés como Segunda Lengua Extranjera desarrollen la competencia léxico-semántica del campo de la alimentación y restauración¹, de modo que no aprendan las unidades aisladas sino mediante la creación de redes de conexiones semánticas entre ellas y las utilicen con un fin comunicativo en situaciones reales a través de la realización de tareas, utilizando la gramática específica de las palabras que van a aprender para construir enunciados y pequeños discursos.

El periodo de prácticas del módulo genérico nos ha permitido aprender de la metodología aplicada por nuestra tutora profesional: independientemente del nivel de cada grupo, intenta que la clase interactúe en francés centrándose en trabajar las competencias orales, aunque sin dejar a un lado la comprensión y producción escritas.

Respecto a la temática, el léxico de la alimentación y restauración es una de las nociones básicas que los alumnos pueden necesitar para comunicarse en situaciones reales y cotidianas. Además, está recogido en los contenidos de la materia en 1º ESO y la unidad del método dedicada a esta temática coincidía temporalmente con el periodo de prácticas. Aparte de nuestro interés personal por la gastronomía, estas son las razones que nos han llevado a elegir este campo léxico.

¹ Adoptamos el término «alimentación y restauración», siguiendo la denominación de este campo semántico (noción) propuesta por el DECRETO 48/2015 DECRETO 48/2015, de 14 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de Educación Secundaria Obligatoria (Ver I.A.1.).

2. Objetivos

1. El objetivo principal de este trabajo se centra en el desarrollo de la competencia léxico-semántica en la clase de 1º ESO de Francés como Segunda Lengua Extranjera a través de una metodología orientada a la acción. Siguiendo el enfoque del *Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas*, que explicaremos en el apartado I.D.1., los alumnos desarrollarán la competencia léxico-semántica a partir de la realización de las siguientes tareas, que guían la selección del léxico y de la gramática y permiten utilizar el léxico en contexto (detalladas en el apartado II. A. 2 - Tabla 1):
 - Comprender oralmente y por escrito un relato breve sobre lo que una persona come durante el día;
 - Comprender oralmente los ingredientes que lleva un plato a través de una descripción breve;
 - Decir oralmente lo que uno mismo u otra persona come durante el día;
 - Redactar lo que uno mismo come durante el día;
 - Pedir y atender un pedido en un restaurante.
2. Nuestra intención es continuar con la metodología adoptada por la tutora profesional, que prioriza el oral sobre el escrito, y por ello, la planificación de ejercicios, que permitirán trabajar las diferentes tareas, seguirá en la medida de lo posible este orden: comprensión oral > producción oral > comprensión escrita > producción escrita.
3. En cuanto a la temática, nuestro objetivo es que los alumnos desarrollen la competencia léxico-semántica de un determinado número de palabras relacionadas con la alimentación y restauración, que aparecen especificadas en la tabla de nociones (apartado II. A. 2. – Tabla 2).
4. Por otra parte, no queremos dejar a un lado la gramática y por tanto, revisaremos los elementos de gramática que concurren necesariamente en la realización de tareas comunicativas que hemos especificado en el objetivo 1: los artículos indefinidos y la formación del plural, que conciernen a las unidades léxicas que les haremos aprender, e introduciremos los contenidos gramaticales nuevos que aparecen en la

unidad dedicada a los alimentos de su método de francés: la 1ª persona del singular del *futur proche* y del *conditionnel* y los artículos partitivos; para ello, adoptaremos una metodología inductiva. Como explicaremos posteriormente, creemos que es fundamental que el alumno participe activamente en el proceso de aprendizaje; de este modo, la metodología inductiva puede favorecer el aprendizaje significativo de la gramática al tratarse de una metodología activa.

5. En último lugar, tras haber trabajado con los alumnos, nos gustaría reflexionar sobre las consecuencias de nuestra intervención pedagógica, a partir de los resultados que nos aporten la prueba inicial y final y los ejercicios intermedios.

3. Estructura del trabajo

Nuestro trabajo estará organizado en cuatro bloques: marco teórico, intervención pedagógica, análisis y conclusión.

En el capítulo I, expondremos el marco teórico relativo a la enseñanza-aprendizaje del léxico en francés segunda lengua extranjera. Para ello, nos basaremos en la legislación vigente y en el *Marco Europeo de Referencia para las lenguas* (MCER) (I. A.). Asimismo, hablaremos sobre el concepto de léxico y unidad léxica (I. B.) y su adquisición y didáctica en la clase de lengua extranjera (I.C.); explicaremos el enfoque pedagógico que queremos adoptar, basado en la metodología orientada a la acción, y en la metodología inductiva, aplicada para la enseñanza-aprendizaje de la gramática (I.D.).

En segundo lugar, presentaremos la metodología seguida y nuestra intervención pedagógica (capítulo II), el desarrollo de las sesiones (apartado II. B. 1.) con la prueba inicial (anexos 1, 2 y 3) y los ejercicios intermedios (que se encuentran en los anexos del 4 al 8).

En tercer lugar, analizaremos los datos recogidos de la prueba inicial y final y de ciertos ejercicios intermedios (capítulo III) para observar la evolución de los alumnos.

Finalmente, concluiremos una reflexión sobre nuestra intervención (capítulo IV) en la que expondremos las conclusiones generales que extraemos del análisis de los datos recogidos y del propio desarrollo de las sesiones con la metodología que propusimos.

I. MARCO TEÓRICO

Este bloque está dedicado a abordar los documentos y teorías a partir de las cuales desarrollaremos nuestro trabajo. Presentaremos en primer lugar los documentos en relación con la construcción del currículo en los que nos basaremos (I.A.): el marco legislativo en el que se establecen los objetivos de aprendizaje, y la competencia léxico-semántica, según el *Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas*. Seguidamente, explicaremos el concepto de léxico en el que nos basaremos (I.B.) y teorías sobre la adquisición del léxico en la lengua extranjera y su didáctica (I.C.). Finalmente, en el capítulo I. D., daremos una visión global sobre las metodologías que adoptaremos, profundizando en el enfoque orientado a la acción, que será la metodología que guiará la intervención.

I. A. La temática de la alimentación y restauración en Francés como Segunda Lengua Extranjera en un currículo de 1º de ESO: tareas asociadas, funciones, nociones, léxico y gramática

En este capítulo, presentaremos los documentos de referencia en los que nos basaremos para determinar los conocimientos y competencias relacionadas con la temática de la alimentación y restauración en francés que los alumnos de 1º ESO trabajarán en nuestra intervención. En primer lugar, abordaremos la legislación relativa a la enseñanza del léxico en Francés como Segunda Lengua Extranjera en el currículo de la Comunidad de Madrid (I.A.1) y seguidamente, el enfoque del *Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas* sobre la enseñanza-aprendizaje del léxico (I.A.2).

I. A. 1. Elementos para una unidad didáctica sobre la alimentación y restauración en Francés Segunda Lengua Extranjera según el currículo de la Comunidad de Madrid de 1º ESO

El DECRETO 48/2015, de 14 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de Educación Secundaria Obligatoria es el documento normativo en el que se establecen los contenidos de la segunda lengua extranjera para el primer ciclo de la ESO, así como los objetivos generales de la etapa y los objetivos específicos de la asignatura de Francés como

Segunda Lengua Extranjera². Estos aparecen distribuidos por bloques según las cuatro competencias: comprensión de textos orales, producción de textos orales: expresión e interacción, comprensión de textos escritos, y producción de textos escritos: expresión e interacción.

El léxico de la asignatura de Segunda Lengua Extranjera en 1º ESO aparece reflejado en los cuatro bloques y concretamente, en el subapartado *estructuras sintáctico-discursivas*, donde se especifica que el alumno debe desarrollar la competencia léxica en las siguientes temáticas:

«Identificación personal; vivienda, hogar y entorno; actividades de la vida diaria; familia y amigos; trabajo y ocupaciones; tiempo libre, ocio y deporte; viajes y vacaciones; salud y cuidados físicos; educación y estudio; compras y actividades comerciales; **alimentación y restauración**³; transporte; lengua y comunicación; medio ambiente, clima y entorno natural; y tecnologías de la información y la comunicación» (DECRETO 48/2015, p. 258-260).

Dado que no presentaremos el léxico de manera aislada, sino a través de situaciones comunicativas, debemos tener en cuenta la gramática y el resto de contenidos que pertenecen a 1º ESO⁴. A continuación, veremos de manera general lo que la legislación contempla acerca de la enseñanza de los contenidos relacionados con nuestra intervención:

Los estudiantes deberán adquirir contenidos específicos para:

- «Inferir y formular hipótesis a partir de la comprensión de algunos elementos del texto oral;

² El DECRETO 48/2015 no presenta por separado los contenidos de 1º, 2º y 3º de ESO, sino que aparecen agrupados en el apartado *Primer ciclo de la ESO* (Ver DECRETO 48/2015, p. 257-264); con lo cual, presentaremos los contenidos del currículo relativos a nuestra intervención con un grupo de 1º ESO teniendo en cuenta que el grado de adquisición de dichos contenidos en el primer curso será inferior al de los cursos posteriores del primer ciclo.

³ El subrayado es nuestro.

⁴ El DECRETO 48/2015 no señala los contenidos específicos gramaticales para la Segunda Lengua Extranjera, solo aparecen especificados en la Primera Lengua Extranjera (Ver DECRETO 48/2015, p. 138-139), y por tanto, nos ceñiremos al método *Copains 1* para determinar la gramática que enseñaremos en nuestra intervención (Ver Anexo 5.1.).

- Comprender mensajes orales breves y sencillos en relación con las actividades del aula: instrucciones, preguntas, comentarios;
- Comprender la información global en textos orales de diferente tipología;
- Adecuar la producción al destinatario y al contexto;
- Participar en conversaciones y simulaciones sobre temas cotidianos y de interés personal, mostrando respeto hacia los errores y dificultades que puedan tener los demás;
- Formular hipótesis sobre el contenido del texto escrito;
- Comprender mensajes escritos breves y sencillos en relación con las actividades de aula: instrucciones, preguntas, comentarios;
- Movilizar y coordinar las propias competencias generales y comunicativas con el fin de poder realizar la tarea;
- Producir textos escritos breves y sencillos a partir de modelos sobre temas cotidianos, utilizando los conectores y el léxico apropiado;
- Producir diferentes textos breves, utilizando un léxico sencillo pero adecuado al tema y al contexto;
- Narrar acontecimientos presentes;
- Expresar acontecimientos futuros;
- Patrones gráficos y convenciones ortográficas;
- Formular deseos; [...] etc. » (DECRETO 48/2015, p. 257-264).

Por otra parte, aunque no profundizaremos en la fonética, cabe destacar que los criterios de evaluación especifican que el alumno deberá «discriminar patrones sonoros, acentuales, rítmicos y de entonación de uso frecuente, y reconocer los significados e intenciones comunicativas generales relacionados con los mismos. [...] Pronunciar y entonar de manera lo bastante comprensible, aunque resulte evidente el acento extranjero, se cometan errores de pronunciación esporádicos, y los interlocutores tengan que solicitar repeticiones o aclaraciones.» (DECRETO 48/2015, p. 261-263).

Estos son los contenidos del currículo que seleccionamos para trabajar durante la intervención y que justifican la planificación de la unidad didáctica con las tareas

propuestas⁵. Como señalábamos en el apartado de Motivación, estos contenidos están en relación con la programación de la asignatura de Francés como Segunda Lengua Extranjera para 1º ESO en el IES Joan Miró (en el que tuvo lugar la intervención) y, en concreto, con la unidad del método utilizado (Anexo 5).

I. A. 2. La enseñanza-aprendizaje del léxico según el *Marco Común Europeo de Referencia para las lenguas (MCER)*

El *Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas: aprender, enseñar, evaluar* (en adelante, MCER) es un documento del Consejo de Europa que especifica los niveles de lengua en el aprendizaje de una lengua extranjera y permite la elaboración de programas de aprendizaje. El MCER propone un enfoque orientado a la acción mediante el cual los estudiantes utilizarán la lengua como un instrumento de comunicación a través de la realización de tareas. Profundizaremos en ello en el subapartado I. D. 1., y dedicaremos este apartado a exponer la visión del MCER sobre el léxico y su adquisición.

En primer lugar, vamos a situar el nivel de los alumnos según el MCER: su nivel equivale aproximadamente a un A1, ya que es el primer año que estudian francés. Recordemos que el nivel A1 para francés requiere de unas 50-60 horas de clase y los alumnos, a razón de dos sesiones de 50 minutos por semana desde el mes de septiembre, ya habían completado unas 50 horas de aprendizaje antes de comenzar nuestra intervención (mes de abril).

El MCER propone que utilicen la lengua con un fin comunicativo y desarrollen ciertas competencias a lo largo de su proceso de aprendizaje; la competencia comunicativa se compone a su vez de tres competencias: competencia lingüística, sociolingüística y pragmática. La competencia léxica forma parte de las sub-competencias lingüísticas.

⁵ Recordamos el listado de tareas: *comprender oralmente y por escrito un relato breve sobre lo que una persona come durante el día; comprender oralmente los ingredientes que lleva un plato a través de una descripción breve; decir oralmente lo que uno mismo u otra persona come durante el día, y redactar lo que uno mismo come durante el día; pedir y atender un pedido en un restaurante.*

En cuanto al léxico, el MCER define la competencia léxica como «el conocimiento del vocabulario de una lengua y la capacidad para utilizarlo» (MCER, p. 108); de este modo, se considera que una palabra cobra valor cuando está contextualizada y es utilizada en situaciones de comunicación reales. Esta interacción entre las palabras y el contexto promueve el aprendizaje significativo del vocabulario, frente a la memorización del mismo a partir de listas de palabras, y es así como nos gustaría enseñarlo.

En el nivel A1 se espera que el alumno tenga «un repertorio muy básico de expresiones sencillas relativas a datos personales y a necesidades de tipo concreto» (MCER, p. 107). Respecto a la riqueza de vocabulario, el MCER describe al alumno de nivel A1 como un usuario de lengua que «tiene un repertorio básico de palabras y frases aisladas relativas a situaciones reales» (MCER, p. 109).

Por otra parte, el MCER (p. 112) habla de la competencia semántica en cuanto a la organización del significado del léxico que maneja el alumno, así como las relaciones semánticas o la influencia del contexto, entre otros.

Tendremos en cuenta este concepto de competencia léxica y semántica para tratar de aplicar un enfoque didáctico orientado a la acción mediante la propuesta de ejercicios que permitan trabajar tareas, concepto clave del enfoque orientado a la acción.

Estos criterios también nos servirán para determinar el léxico que debe aprender el alumno y encontrar la manera de ayudarles a desarrollar dicha competencia. No obstante, no encontramos en el MCER una concreción de nociones y palabras concretas para el dominio del vocabulario en el nivel A1. Por ello tomaremos como referencia los contenidos que propone el *Niveau A1 pour le français: un référentiel*, una propuesta de Beacco y Porquier (2007), del Consejo de Europa, que presenta una serie de contenidos que le pueden servir de guía al usuario de FLE, siguiendo el objetivo comunicativo del MCER. Presentamos en Anexo 4 la lista que nos proponen Beacco y Porquier sobre el léxico de la alimentación y restauración para el nivel A1; como vemos, esta propuesta está en parte abierta a adaptaciones. Por otra parte, observamos una coincidencia del listado de palabras del 70% con el léxico que aparece en la unidad 5 *Bon appétit!* del método *Copains 1* (Anexo 5.2.) y veremos en la Tabla 2 del subapartado II.A.2., el listado que proponemos para nuestra intervención.

I. B. El concepto de léxico y unidad léxica, su adquisición y didáctica en lengua extranjera

De acuerdo con M. Montaner (2010, p. 11), el léxico es un elemento fundamental de una lengua por el hecho de remitirnos a las cosas a las que nos referimos. De modo que consideramos que el léxico ocupa un lugar importante en la enseñanza de una lengua extranjera. A pesar de ello, no siempre se le concede dicha importancia, ya que algunos docentes siguen dejando a un lado el léxico y primando la enseñanza de la gramática; no obstante, como afirma Montaner, «las palabras no se aprenden solas» (M. Montaner, 2010, p. 12).

En cuanto a la unidad léxica, nos gustaría presentar la definición que adoptaremos para el presente trabajo: Cruse (1986, p. 76-77) propone que la unidad léxica es «la unión de una forma léxica y un solo significado»⁶. La unidad léxica tiene propiedades fonéticas, sintácticas y morfológicas, de modo que cada unidad léxica «selecciona» su propia gramática⁷, así como características de uso o propiedades semánticas y pragmáticas específicas que hay que aprender en la lengua extranjera y hacen que sean utilizadas en contexto.

I. C. Adquisición y didáctica del léxico en lengua extranjera

Como mencionamos en el apartado anterior, si observamos la evolución en la metodología de enseñanza del léxico, se ha basado tradicionalmente en la presentación de listas de palabras y en la traducción hacia la lengua materna; no fue hasta los años 1970 cuando empezaron a destacar los métodos cognitivos, puesto que anteriormente, se solía aprender mediante listas de palabras aisladas. A partir de entonces, se pretende introducir el léxico a través del desarrollo de la competencia comunicativa, su uso en contexto (D. Delgado, 2010, p. 86).

⁶ La traducción es nuestra. «We shall so far assume that it is a word form associated with a single sens, and that a difference of word form entails a difference of lexical unit. (...) First, we may call the abstract unit of form which is realised in actual sentences as the appropriated member of a set of word forms differing only in respect of inflections a lexical form; and we can extend the notion of lexical form to cover an abstraction from the variously inflected manifestations of an idiom or a dead metaphor. **A lexical unit is then the union of a lexical form and a single sens**» (Cruse, 1986, p.76-77).

⁷ En el tema que nos ocupa, podemos tomar como ejemplo los sustantivos contables o incontables, que al ser utilizados en contexto exigen la utilización de artículos definidos/indefinidos o partitivos, respectivamente; lo mismo sucede con la concordancia en género y número de estos, que se adecuará a las propiedades morfológicas de la unidad.

Para ello, es útil contar con una tipología de ejercicios, como los propuestos por M. Montaner para enseñar el vocabulario contextualizado (2010, p. 17-18): a partir de dibujos o representando situaciones reales, entre otros. Esta autora también nos advierte que debemos tener en cuenta diferentes factores como el nivel de los alumnos o la complejidad del vocabulario.

Por otro lado, conocer una palabra implica atender a otros elementos lingüísticos y pragmáticos que nos permiten utilizarla correctamente en un determinado contexto. Recordemos que la competencia léxica no solo se consigue al conocer la palabra, sino que el usuario de la lengua debe saber cómo utilizarla (MCER, p. 108); además del significado, se deben conocer y aplicar las connotaciones socioculturales, de haberlas, así como las reglas gramaticales a las que esté sujeta, como la concordancia en género y número, que hemos explicado anteriormente⁸.

En cuanto a la adquisición del léxico en lengua extranjera, nos gustaría mencionar los postulados de Weil-Barais (1993, p. 351-357) sobre la memoria humana y la organización del conocimiento, en el marco de la corriente cognitivista. La autora afirma que la adquisición de información se produce principalmente a través de la audición y la visión, es decir, a través de la comprensión oral y escrita. Una vez adquirida, tiene lugar el proceso de codificación, en el que se selecciona y prepara la información (cabe señalar que en esta fase, la atención y motivación del usuario es importante), el proceso de almacenamiento o retención de la misma y por último, la recuperación o búsqueda y utilización de la información⁹.

No obstante, ¿cómo retiene el usuario de lengua el léxico aprendido? La información se retiene en primer lugar, en memoria a corto plazo, que permanece el tiempo necesario para ser seleccionada e identificada para su posterior almacenaje en memoria a largo plazo, donde se almacenan de forma permanente los conocimientos y serán recuperados para su utilización; sin embargo, si el usuario no prolonga la información en memoria a corto plazo mediante técnicas como la repetición mental, o si

⁸ Para ello, la realización de tareas propuestas para nuestra intervención (II. A. 2 - Tabla 1), nos ayudará a guiar la selección de la gramática que permitirá que los alumnos utilicen el léxico en contexto.

⁹ Siguiendo este esquema, vemos pertinente comenzar trabajando el léxico mediante ejercicios basados en tareas de comprensión.

se produce un desplazamiento de la misma provocado por nueva información, esta podrá ser olvidada (Weil-Barais, 1993, p. 356-370).

Teniendo en cuenta estos factores, concebimos la enseñanza-aprendizaje del léxico como un proceso lento y gradual, que en este caso, pretendemos conseguir mediante la realización de tareas concretas, entendiendo tareas como lo define el MCER, como uso en contexto del léxico (II. A. 2 - Tabla 1).

I. D. Enfoque pedagógico: metodología orientada a la acción y metodología inductiva

Dedicaremos este apartado a profundizar sobre las dos metodologías que pondremos en práctica durante nuestra intervención: la metodología orientada a la acción y metodología inductiva.

I. D. 1. Metodología orientada a la acción

El enfoque orientado a la acción es la metodología propuesta por el MCER basado en la consecución de tareas que implican algún género discursivo más o menos complejo y desarrollado. Según el MCER (p. 9), mediante este enfoque se concibe la lengua como un instrumento de comunicación y los estudiantes o usuarios de la misma, como agentes sociales que la utilizan para comunicarse en distintos contextos. Así pues, los usuarios utilizan la lengua para construir discursos, en los que se llevan a cabo diferentes actos de habla; no obstante, estas actividades se realizan a través de situaciones reales y pueden realizarse tanto oralmente como por escrito mediante procesos de comprensión, producción o interacción (en el que se alternan los dos anteriores).

Por otra parte, el enfoque orientado a la acción tiene como objetivo desarrollar las competencias lingüísticas (como la competencia léxico-semántica), la sociolingüística y la pragmática, que permiten que los usuarios de lengua se adapten a las diversas situaciones comunicativas.

Estas competencias se trabajan a través de tareas, concepto que atiende a la siguiente definición: «Cualquier acción intencionada que un individuo considera necesaria para conseguir un resultado concreto en cuanto a la resolución de un problema, el cumplimiento de una obligación o la consecución de un objetivo» (MCER,

p. 10). Así pues, las tareas serán lingüísticas o no solamente lingüísticas, y a través de ellas, los usuarios realizan acciones en las que se pondrán en práctica las distintas competencias.

Las tareas guiarán, en este caso, nuestra intervención pedagógica y nos permitirán diseñar ejercicios para el aprendizaje del léxico y de la gramática orientados hacia un fin comunicativo que tendrá lugar en un contexto de acción, basado en situaciones reales.

I. D. 2. Metodología inductiva en el aprendizaje de la gramática

Según R. Rodríguez y M. Valero (1998, p. 434), el método tradicional de enseñanza de la gramática se corresponde con metodologías deductivas en las predominan las competencias escritas y los ejercicios de memorización y repetición. Sin embargo, a través de la metodología inductiva, el aprendizaje constituye un proceso en el que el alumno tiene un papel activo: a partir de ejemplos construye intuitivamente las reglas, en este caso, gramaticales. A su vez, este enfoque «favorece el aprendizaje autónomo y [...] la capacidad de analizar y formular aspectos gramaticales que todavía no conoce» (R. Rodríguez y M. Valero, 1998, p. 439).

Siguiendo esta metodología, el aprendizaje se produce gracias a la reflexión del alumno y a su participación activa en el proceso, aunque es un proceso que requiere más tiempo que el empleado en otras metodologías, como la deductiva. En la intervención pedagógica que llevaremos a cabo, pretendemos introducir la metodología inductiva a través de todas las competencias, comenzando por la comprensión oral y partiendo de situaciones comunicativas de las que se extraerán ejemplos para concretar una regla.

II. INTERVENCIÓN PEDAGÓGICA: UNIDAD DIDÁCTICA SOBRE LA ALIMENTACIÓN Y RESTAURACIÓN EN 1º ESO (FRANCÉS COMO SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA)

II. A. Introducción

II. A. 1. Presentación del instituto y grupo

El instituto en el que he realizado las prácticas es el IES Joan Miró, un centro público de San Sebastián de los Reyes con sistema bilingüe en lengua inglesa.

El grupo con el que he trabajado, 1º ESO D-E, tiene un total de 23 alumnos que no pertenecen al sistema bilingüe; salvo para un alumno repetidor, este es el primer año que el grupo cursa francés, por lo que todos parten con el mismo nivel (A1). En general, la clase presenta buenos resultados: ninguno ha suspendido la asignatura en los trimestres anteriores (las estadísticas de las calificaciones son 17% bien, 65% notable y 17% sobresaliente); no obstante, algunos alumnos presentan dificultades de organización del estudio, por lo que la profesora suele comenzar la clase revisando los últimos contenidos que vieron en la sesión anterior.

El método que utilizan es *Copains 1* de la editorial Oxford, aunque la tutora también recurre a otros materiales y actividades complementarias para trabajar las competencias orales u otros aspectos que no se tratan en el libro.

En cuanto a la tutora profesional, es una profesora francófona licenciada en Magisterio y Filología Francesa, que lleva trabajando 19 años en la enseñanza de francés de ESO y Bachillerato en centros públicos.

Por otra parte, la profesora en prácticas es graduada en Traducción e Interpretación (inglés y francés) y el periodo de prácticas del máster ha supuesto su primera experiencia en docencia con grupos de ESO y Bachillerato.

II. A. 2. Contenidos de nuestra intervención pedagógica: unidad didáctica sobre la alimentación-restauración en Francés como Segunda Lengua Extranjera

Como hemos explicado anteriormente, desarrollaremos una metodología basada en el enfoque orientado a la acción, cuyo elemento principal serán una serie de tareas que guiarán cada actividad y contenido que enseñemos. El alumno pondrá en práctica dichas tareas durante nuestra intervención, lo cual le permitirá utilizar los contenidos con un fin comunicativo.

A continuación, presentamos la tabla 1 en la que se incluye las tareas que hemos seleccionado para trabajar, agrupadas por competencias, con sus respectivas funciones lingüísticas y la gramática que se enseñará al alumno para poder realizar esas funciones lingüísticas. Recordemos que el orden de las tareas atiende a nuestra intención de trabajar primero las competencias orales y después las competencias escritas y que, como explicaré en el apartado II. B., y concretamente en la tabla 3, nuestra intervención está compuesta de varios ejercicios que permitirán trabajar las distintas tareas.

Debemos señalar que algunas tareas son muy similares salvo por la modalidad oral/escrita; de modo que las funciones y nociones se repiten en modalidad diferente y por economía de espacio decidimos no repetir en la tabla (es el caso de la tarea 1 de comprensión oral, *comprender un relato breve sobre lo que una persona come durante el día*, que equivale a la tarea 5 en modalidad escrita, y la tareas 3 de producción oral, *decir lo que uno mismo u otra persona come durante el día*, que se repite en modalidad escrita en la tarea 6).

Competencias	Tareas	Funciones	Gramática	Ortografía
Comprensión oral	T1: Comprender oralmente un relato breve sobre lo que una persona come durante el día.	F1: Comprender la mención de alimentos que se comen y en qué comida del día	G1: SPrep.: <i>au déjeuner, au goûter</i> , etc. G2: SV en <i>présent</i> : <i>manger, boire (je mange, je bois) + SN (du, de l', de la, des, un, une) + alimento/plato (poulet,)</i> <i>Au déjeuner, je mange du poulet.</i>	O1: Artículos partitivos: <i>du, de l', de la, des</i> O2: 1ª pers. sing. del <i>présent</i> de los verbos <i>manger</i> y <i>boire (je mange/je bois)</i> <i>Je bois du lait</i> O3: 1ª pers. sing. del <i>futur proche (je vais boire/manger)</i> O4: 1ª pers. sing. del <i>conditionnel (je voudrais)</i>
	T2: Comprender oralmente los ingredientes que lleva un plato a través de una descripción breve	F2: Comprender los ingredientes de un plato	G3: SV: <i>dans une omelette, il y a des œufs</i> <i>Dans une omelette, il y a des œufs et des pommes de terre.</i>	O1
Producción oral	T3: Decir lo que uno mismo u otra persona come durante el día	F3: Mencionar lo que se come durante el día y en qué comida del día	G1 G2	O1 O2
	T4: Pedir y atender un pedido en un restaurante	F4: Saludarse	G4: SN (<i>Bonjour, Monsieur; Bonjour, Madame</i>) <i>Bonjour, Monsieur</i>	
		F5: Ofrecer la carta del restaurante	<i>Voici le menu du jour</i>	
	F6: Preguntar a un cliente lo que va a tomar	G5: SV en <i>présent (vouloir)</i> <i>Qu'est-ce que vous voulez comme dessert, comme plat principal, comme boisson?</i>		

		F7: Pedir un plato	G6: SV en <i>conditionnel</i> (<i>vouloir</i>) + SN (<i>de l'eau</i>) G7: SV en <i>futur proche</i> (<i>je vais manger/boire</i>) <i>Je voudrais de l'eau</i> <i>Je vais manger du poulet</i>	O1 O3 O4
		F8: Preguntar qué ingredientes lleva un plato a partir de la pregunta <i>Qu'est-ce qu'il y a dans...?</i>	G3	O1
		F9: Decir qué ingredientes lleva un plato a partir de la respuesta <i>Dans ..., il y a...</i>	G3	O1
		F10: Pedir la cuenta	G8: SN: <i>l'addition</i> <i>L'addition, s'il vous plaît</i>	
		F11: Dar las gracias	G9: SN: <i>merci</i> <i>Merci beaucoup</i>	
		F12: Despedirse	G10: SPrep.: <i>Au revoir, à bientôt</i> <i>Au revoir, Monsieur.</i>	
Comprensión escrita	T5: Comprender por escrito un relato breve sobre lo que una persona come durante el día. (=T1)			
Producción escrita	T6: Redactar lo que uno mismo u otra persona come durante el día (=T3)			

Tabla 1: *Tareas, funciones, gramática y ortografía*

De acuerdo con S. Adolphs y N. Schmitt (2004, p. 40), el número de unidades léxicas que un alumno necesita aprender para lograr un determinado objetivo da lugar a un campo de discusión amplio. En este caso, la temática de la alimentación y restauración se compone de una extensa red de vocabulario, directa (como el nombre de los alimentos) o indirectamente relacionado (como las fórmulas de petición en un restaurante).

Puesto que nos sería imposible abordar en seis sesiones todo el léxico de la alimentación y restauración, vamos a atender a diversos criterios para acotar lo que finalmente enseñaremos y que se corresponde con nuestro objetivo principal, *que los alumnos aprendan, en contexto, un léxico determinado del ámbito de la alimentación y restauración con una metodología orientada a la acción, es decir, basadas en tareas que guían la selección del léxico y de la gramática y permiten utilizar el léxico en contexto:*

- Como hemos explicado en el subapartado I. A. 2., tomaremos como referencia las nociones generales sobre alimentación y restauración que propone el *Référentiel A1 pour le français* (en adelante *Référentiel*) (Ver Anexo 4).
- Tendremos en cuenta el léxico presente en su método de francés, *Copains 1*, que coincide en un 70% con el del *référentiel*. (Ver Anexo 5.2.).
- Del mismo modo, trataremos de ajustar el léxico a los intereses que puedan tener los alumnos: añadiremos alimentos o platos que consuman normalmente y obviaremos aquellos que no sean tan frecuentes en su alimentación.
- Por otra parte, vemos preciso introducir los verbos más frecuentes de este ámbito (*manger, boire, vouloir*) y otros elementos que puedan servirles de ayuda en situaciones reales relacionadas con este ámbito (*cómo pedir en un restaurante, cómo hablar de lo que uno va a comer, etc.*); para los elementos gramaticales nuevos, como la conjugación de dichos verbos en *présent, conditionnel* o *futur proche* adoptaremos una metodología inductiva.
- Nos gustaría mencionar que, aunque habría sido interesante introducir aspectos socioculturales relacionados con esta temática (como los platos principales de la gastronomía francesa), decidimos no trabajarlos por falta de tiempo.

A continuación, especificamos el léxico que finalmente trabajamos (Tabla 2):

Nociones	Vocabulario
Los alimentos	SN: <i>De l'huile,</i> <i>Du sel</i> <i>De la viande : du poulet, le steak de veau, la côtelette de porc</i> <i>Du poisson : du saumon</i> <i>Des œufs</i> <i>Des pommes de terre</i> <i>Des légumes : les lentilles, des haricots verts, des haricots blancs,</i> <i>une tomate, un oignon</i> <i>Des céréales: du riz, des pâtes, du pain, des céréales</i> <i>Des produits laitiers : du lait, du beurre, un yaourt, du fromage</i> <i>Des fruits : une fraise, une pomme, une banane, une orange, une</i> <i>cerise, de la pastèque, de la pêche</i> <i>Des produits sucrés : du sucre, du chocolat, de la confiture, de la</i> <i>glace</i> SV: <i>boire, manger, vouloir</i> <i>Je mange des lentilles</i>
Los platos de comida	SN: <i>De la salade, de la pizza, de la soupe, du gâteau, un croissant,</i> <i>de l'omelette</i> SV: <i>avoir</i> <i>Dans une salade, il y a de la tomate</i>
Los estilos culinarios	SPrep.: <i>À la vanille, au chocolat</i> <i>Je mange de la glace au chocolat</i>
Las bebidas	SN : <i>Les boissons : du jus, de l'eau</i> SV : <i>boire</i> <i>Je bois de l'eau</i>
Las comidas del día	SPrep.: <i>Au petit-déjeuner, au déjeuner, au goûter, au dîner</i> <i>Au dîner, je vais manger du poulet</i>
Las partes de un menú	SN: <i>L'entrée, le plat principal, la salade, le fromage, le dessert</i> <i>Comme dessert, je vais manger une pomme</i>
Los lugares relacionados con la comida	SN: <i>Le restaurant</i> <i>Je vais manger dans un restaurant</i>

Tabla 2: Nociones y vocabulario seleccionado para cada una de ellas

Las tareas que proponemos solicitan sobre todo el uso del artículo partitivo (como se ve además en los ejemplos), de ahí que se presente así en la tabla; si la tarea solicita principalmente el artículo definido también aparece así en la tabla.

II. B. Desarrollo de la intervención pedagógica: sesiones y materiales

La intervención pedagógica realizada con el grupo de 1º ESO está dividida en seis sesiones de 50 minutos, impartidas por nosotros aunque en ocasiones contamos con la participación de la tutora.

Además de la prueba inicial y final, a lo largo de las sesiones realizamos diferentes ejercicios destinados a trabajar el léxico de la alimentación y restauración a partir de las competencias orales y escritas; para ello, hemos seguido en la medida de lo posible este orden: comprensión oral > producción oral > comprensión escrita > producción escrita.

En la siguiente tabla (Tabla 3) podemos observar los ejercicios que hemos realizado y el tiempo que ha durado cada uno, así como la tarea y modalidad oral o escrita que se trabaja en cada uno:

SESIONES	EJERCICIOS		Tareas
SESIÓN 1	Prueba inicial (Anexo 1)	Prueba inicial a: Identificar alimentos en una imagen a partir del relato breve <i>Qu'est-ce que je vais manger aujourd'hui?</i> (5 min.)	T1 (CO)
		Prueba inicial b: Asociar la forma escrita de un alimento en francés con su imagen correspondiente (10 min.)	(CE)
		Prueba inicial c: Asociar la imagen de un alimento con su grupo de alimentos correspondiente (5 min.)	(CE)
	Ejercicio 1: Presentar y practicar oralmente el vocabulario de la comida mediante diapositivas (10 min.)		(CO-PO)
	Ejercicio 2: Presentar y practicar oralmente el nombre de platos de comida y decir los ingredientes de cada uno (20 min.)		T2 (CO-PO)
SESIÓN 2	Ejercicio 3: Ejercicio del método <i>Copains 1</i> : leer los diálogos e identificar a través de imágenes los alimentos de cada diálogo (10 min.) (Anexo 2.1.)		T5 (CE)
	Introducción al futuro próximo y al condicional (1ª persona del singular) (10 min.)		
	Ejercicio 4: Comprender por escrito la conversación entre un camarero y dos clientes en un restaurante e identificar los artículos partitivos (15 min.) (Anexo 2.2.)		T5 (CE)
	Repaso oral y escrito del nombre de los alimentos (5 min.)		
	Ejercicio 5: Juego del bingo (10 min.) (Anexo 2.3.)		T1 (CO-PO)

SESIÓN 3	Repaso oral de los nombres de los alimentos (5 min.)	
	Ejercicio 6: Describir oralmente lo que come una persona en cada comida del día a partir de una imagen (15 min.) (Anexo 2.4.)	T3 (PO)
	Ejercicio 7: Elaboración del menú del día de un restaurante francés (10 min.) (Anexo 2.5.)	T4 (PE)
	Ejercicio 8: Redacción del diálogo para la representación de una escena en un restaurante (20 min.)	T4 (PE)
SESIÓN 4	Práctica de los diálogos (45 min.)	
	Improvisación de un diálogo por parte de las profesoras (5 min.) (Anexo 2.6.)	
SESIÓN 5	Ejercicio 9: Representación en grupo de la escena en un restaurante (50 min.)	T4 (PO)
SESIÓN 6	Ejercicio 10: Redactar lo que como en un día completo (15 min.)	T6 (PE)
	Prueba final (= Prueba inicial): prueba final a, prueba final b, prueba final c (20 min.) (Anexo 1)	

Tabla 3: *Sesiones de la intervención pedagógica*

A continuación, explicamos de manera detallada cómo transcurrió cada sesión:

SESIÓN 1

Prueba inicial

Los alumnos comenzaron realizando la prueba inicial, a la que dedicamos 20 minutos, esta prueba se repetirá al final de la intervención para observar la evolución que han experimentado. Cabe señalar que es la primera vez que los alumnos ven estas nociones en francés, con esta prueba pretendemos evaluar los conocimientos previos del alumno a través de las competencias de producción escrita y comprensión oral y escrita.

Queríamos evaluar la producción escrita mediante una prueba que consistía en redactar en unas líneas lo que el alumno come en un día completo; no obstante, la tutora decidió que solo realizaríamos las pruebas de comprensión porque los alumnos no tenían nivel suficiente para redactarlo.

Pasamos a continuación a describir las pruebas que realizamos finalmente:

Para la **prueba inicial a – CO** (Anexo 1.1.), los alumnos tenían que comprender oralmente un texto breve y señalar en la imagen los alimentos que habían entendido. Leímos el texto tres veces: una primera vez solo para que lo escucharan y las dos restantes para que señalaran los alimentos en la imagen.

La **prueba inicial b - CE** (Anexo 1.2.) consistía en asociar la forma escrita de un alimento o plato en francés con su imagen correspondiente; y la **prueba inicial c - CE** (Anexo 1.3.), asociar cada alimento de la imagen con su grupo de alimentos.

Tras realizar la prueba inicial, nos centramos en presentar y practicar oralmente el léxico de la alimentación. Para ello, teníamos preparado los siguientes ejercicios:

Para el **ejercicio 1 – CO/PO (presentación y práctica del léxico de la alimentación)** habíamos elaborado previamente una presentación con diapositivas, disponible en el siguiente enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=-PhNZkaturM>. El ejercicio consistía en presentar una imagen de los alimentos, clasificados en grupos de alimentos, y preguntar a los alumnos de qué alimento se trataba. Una vez que los alumnos enunciaban el alimento en francés, les mostrábamos la forma escrita; en el caso de que no supieran cómo se decían en francés, los enunciamos primero para que después lo repitieran. Por falta de tiempo, nos centramos principalmente en aquellos alimentos con los que los alumnos tenían más dificultad, como *de la pastèque, du gâteau, des oeufs, du sucre, des pommes, des pommes de terre, une pêche*, entre otros.

Seguidamente, propusimos otro ejercicio de comprensión y producción oral. El **ejercicio 2 – CO/PO (presentación y práctica de los platos e ingredientes, gramática inductiva de los artículos partitivos)** consistía en preguntar oralmente a los alumnos qué ingredientes llevaba un plato y de qué plato se trataba a partir del siguiente modelo *Qu'est-ce que c'est? Et qu'est-ce qu'il y a dans ce plat?* y con el apoyo visual de la siguiente presentación que habíamos elaborado previamente: https://www.youtube.com/watch?v=rzUUGX_ZMko. Antes de que intervinieran, les dimos algunos ejemplos orales de cómo debían hacerlo: *Dans un gâteau, il y a de la confiture, du chocolat, etc.*; de este modo, fueron respondiendo el nombre de cada plato y sus ingredientes, como en el ejemplo. Por último, aprovechamos para introducir oralmente los artículos partitivos mediante una metodología inductiva: propusimos que a) identificasen distintos tipos de artículos delante de los sustantivos, b) la regla de utilización de los partitivos (el valor de los partitivos), y c) la regla de concordancia de los partitivos y de los indefinidos (la forma delante de femenino y masculino singular y femenino y masculino plural), haciéndoles las siguientes preguntas:

- a) *Est-ce que vous entendez différents articles?*
- b) *Quand est-ce qu'on utilise les articles de la, du, de l', des?*
- c) *Pour quoi est-ce qu'on utilise l'article de la avec confiture, du avec chocolat, de l' avec eau et des avec pommes de terre?*

Terminamos la clase recopilando oralmente las respuestas de los alumnos, que identificaron las siguientes respuestas a las tres preguntas anteriores:

- a) *Les articles indéfinis et les articles partitifs*
- b) *Avec des noms non comptables*
- c) *Parce que les articles partitifs varient selon le genre et nombre : confiture est féminin singulier, chocolat est masculin singulier, eau est féminin singulier mais commence avec une voyelle et pommes de terres est pluriel.*

SESIÓN 2

En esta sesión hubo una participación de la tutora del centro, que me pidió que comenzara la sesión explicando y corrigiendo un ejercicio del método de francés (**ejercicio 3 - CE**, anexo 2.1.)¹⁰. Los alumnos leyeron las conversaciones y relacionaron la imagen de cada alimento con cada una; a continuación lo corregimos oralmente y observamos que la mayoría de los alumnos habían marcado la opción correcta.

Como en el texto se incluían las formas verbales *je vais manger* y *je voudrais*, preguntamos a los alumnos una vez más siguiendo una metodología inductiva, a) de qué tiempos verbales se trataba y b) por qué creían que se utilizaban. Supieron reconocer que *je vais manger* es un tiempo futuro (*futur proche*) que se forma a partir del verbo *aller* en presente y el infinitivo del verbo principal. En cuanto a *je voudrais*, acordaron que se utilizaba para pedir algo de manera educada, pero tuvieron más dificultad en reconocer el tiempo verbal: les preguntamos cuál era la raíz del verbo y su terminación; tras reflexionar, respondieron que estaba formado por la raíz del futuro y la terminación del pasado y por tanto, dudaron de si se trataba de un tiempo futuro o pasado; finalmente, les explicamos que se trataba del *conditionnel*.

¹⁰ El ejercicio pertenece a la unidad 5 *Bon appétit!* (dedicada a trabajar el léxico de la alimentación y restauración) del libro de actividades de *Copains 1*, por lo que iba en sintonía con lo que trabajaríamos en esta sesión.

A continuación, trabajamos los artículos partitivos a través de la comprensión escrita, ya que en la primera sesión los introducimos oralmente. Para ello, tenían que leer el diálogo del **ejercicio 4 – CE (comprender una conversación en un restaurante, gramática inductiva de los artículos partitivos, Anexo 2.2.)**, localizar en el texto los artículos partitivos junto con el nombre al que acompañan y por último, colocar los artículos en la tabla según su género y número; los alumnos tenían que partir de los ejemplos que aparecían en el diálogo para poder construir la regla general. Tras recoger el ejercicio para analizarlo, pusimos en común la tabla.

Por otra parte, aprovechamos para formar los grupos en los que trabajarían y representarían el guion.

Antes de realizar el siguiente ejercicio, repasamos oralmente y por escrito a partir de imágenes los nombres de alimentos que no recordaban o aquellos que la mayoría no había reconocido en la prueba inicial (*de la pastèque, du gâteau, du sucre, des œufs, des pommes, des pommes de terre y une pêche*) (Ver III.A.).

Por último, realizamos el **ejercicio 5 (CO/PO)**, el juego del bingo, en el que los alumnos debían comprender la mención oral de un alimento o plato en contexto y enunciarlo posteriormente. Cada alumno tenía un *cartón* diferente compuesto por nueve imágenes (Anexo 2.3.). A continuación, enunciamos el nombre de un alimento o plato en contexto (*je bois du lait, je mange des cerises, etc.*) y el alumno que tuviera *línea* o *bingo* tenía que repetir oralmente el nombre de los alimentos.

SESIÓN 3

En la primera parte de la sesión trabajamos la producción oral: como sugerencia de la tutora, comenzamos preguntando a los alumnos qué alimentos o platos recordaban y cada uno fue nombrando un alimento utilizando los artículos partitivos e indefinidos.

A continuación, hemos seguido trabajando los artículos partitivos y los nombres de platos y alimentos mediante el **ejercicio 6 – PO**, (Anexo 2.4.); a través del cual hemos introducido por escrito las nociones de las comidas del día (*le petit-déjeuner, le déjeuner, le goûter y le dîner*). El ejercicio consistía en describir oralmente lo que come y bebe el chico de la imagen en cada comida del día. Cada alumno enunciaba un alimento diferente siguiendo el modelo: *il bois du lait au petit-déjeuner*. Como

observación: los alumnos tuvieron dificultad para enunciar *de l'eau y une pomme*, ya que no recordaban cómo se decía en francés.

Dedicamos el resto de la sesión a trabajar la producción escrita en grupos de dos o tres personas, mediante dos ejercicios que tienen como objetivo representar *una escena en un restaurante* delante de la clase. Los alumnos comenzaron diseñando por escrito un menú del día de un restaurante francés (**ejercicio 7 – PE**, Anexo 2.5.); para ello, les entregamos una fotocopia con el léxico que trabajamos anteriormente para que lo tuvieran como referencia junto con el léxico que aparece en su método.

Una vez completado el menú por escrito, cada grupo realizó el **ejercicio 8 – PE (versión escrita del diálogo)**, que consistía en escribir el diálogo que representarían oralmente en la siguiente sesión. El diálogo debía estar compuesto por un camarero y uno o dos clientes que tendrán que saludarse, ofrecer o pedir el menú del día, preguntar y pedir lo que desean beber y comer (basándose en el menú del ejercicio anterior), y por último pedir la cuenta y despedirse. Para ello, tenían como referencia el diálogo del ejercicio 4 y otros diálogos similares presentes en el método. Al final de esta sesión, recogimos los diálogos para analizarlos.

SESIÓN 4

Dado que la mitad de la clase se encontraba ausente, en principio no íbamos a volver a trabajar con el grupo hasta la semana siguiente. No obstante, la tutora decidió de manera improvisada que dedicaríamos la sesión corregir con los alumnos los errores gramaticales o incoherencias que habíamos marcado previamente en los diálogos escritos y a que los grupos que estuvieran presentes practicasen oralmente el diálogo.

Finalmente, improvisé una escena en un restaurante con ayuda de la tutora y mi compañera de prácticas, que les serviría como modelo para su propia puesta en escena; presentamos un guion aproximado de la escena que representamos en Anexo 2.6.

SESIÓN 5

Esta sesión estuvo dedicada a la representación por parte de los alumnos de la escena en el restaurante (**ejercicio 9 – PO**). Además de incluir en el diálogo los platos que habían elegido para la creación del menú del día, utilizaron esta ficha para entregarla como carta del restaurante durante la puesta en escena.

SESIÓN 6

Comenzamos la sesión realizando el **ejercicio 10 – PE** (*redactar lo que como en un día completo*) al que dedicamos unos 15 minutos. Nos gustaría señalar que queríamos realizar este ejercicio en la primera sesión y repetirlo en esta última para comparar los resultados; sin embargo, dado que su capacidad de redacción era muy limitada, la tutora profesional me recomendó que pospusiéramos el ejercicio para las sesiones finales y que en el enunciado del ejercicio se mencionaran las comidas del día, para facilitarles la tarea (Ver Anexo 3.6.2.). A pesar de no tener una referencia escrita para medir su capacidad de producción escrita, analizaremos este ejercicio en III. D. para observar el resultado del aprendizaje.

Por último, los alumnos realizaron de nuevo la **prueba final**; recordamos que estaba compuesta por la prueba inicial a (Anexo 1.1.), prueba inicial b (Anexo 1.2.) y prueba inicial c (Anexo 1.3), que nos permitirá observar la evolución.

III. ANÁLISIS DE LOS DATOS RECOGIDOS

Dedicaremos este capítulo a analizar los resultados obtenidos en la prueba inicial y final y de los siguientes ejercicios intermedios: ejercicio 4 (*comprender por escrito la conversación entre un camarero y dos clientes en un restaurante e identificar los artículos partitivos*), ejercicio 8 (*redacción del diálogo para la representación de una escena en un restaurante*) y ejercicio 10 (*redactar lo que como en un día completo*). Presentamos un primer análisis general y tablas recapitulativas en las que podremos visualizar mejor los resultados y a partir de las cuales extraeremos los datos más significativos. En Anexo 3, recopilamos una muestra de los documentos realizados por los alumnos, que recogimos durante las sesiones.

III. A. ANÁLISIS DE LA PRUEBA INICIAL

Recordamos que hemos recogido la prueba inicial de los 23 alumnos que forman el grupo (muestra de la prueba inicial en Anexos 3.1., 3.2. y 3.3.). Clasificaremos los datos recogidos a partir del siguiente baremo:

- Correcto: respuestas acertadas por los alumnos.
- Incorrecto: respuestas incorrectas. Entre paréntesis anotamos la opción incorrecta marcada por los alumnos.
- En blanco: opciones correctas que no fueron marcadas por los alumnos.

Debemos señalar que la columna *Incorrecto* de la siguiente tabla (tabla 4 – prueba inicial a) recoge las respuestas incorrectas de manera conjunta porque no podemos determinar con qué noción se corresponde cada una de estas respuestas (podemos observar en el Anexo 1.1 que los alumnos tenían que señalar en la misma tabla de imágenes todos alimentos que comprendieran).

PRUEBA INICIAL A: Identificar alimentos en una imagen a partir del relato breve <i>Qu'est-ce que je vais manger aujourd'hui?</i>			
NOCIONES	Correcto	Incorrecto	En blanco
<i>Du lait</i>	15 (65%)	<i>Du fromage</i> : 1 (4%)	8 (34%)
<i>Du pain</i>	15 (65%)	<i>Du yaourt</i> : 6 (26%)	8 (34%)
<i>Du beurre</i>	3 (13%)	<i>Du riz</i> : 1 (4%)	20 (86%)
<i>De la confiture</i>	13 (56%)	<i>De la soupe</i> : 1 (4%)	10 (43%)
<i>Des haricots verts</i>	2 (8%)	<i>Du jus</i> : 6 (26%)	21 (91%)
<i>Du poulet</i>	15 (65%)	<i>Du chocolat</i> : 1 (4%)	8 (34%)
<i>De l'eau</i>	6 (26%)	<i>Un steak de veau</i> : 4 (17%)	17 (73%)

<i>Une pêche</i>	5 (21%)	<i>Un oignon</i> : 1 (4%)	18 (78%)
<i>Du saumon</i>	23 (100%)	<i>Des œufs</i> : 3 (13%)	0 (0%)
<i>Des pommes de terre</i>	2 (8%)	<i>De la tomate</i> : 3 (13%)	21 (91%)

Tabla 4: *Análisis de los resultados de la prueba inicial a*

PRUEBA INICIAL B: Asociar la forma escrita de un alimento en francés con su imagen correspondiente			
NOCIONES	Correcto	Incorrecto	En blanco
1. <i>De l'huile</i>	10 (43%)	3 (13%): <i>une pêche</i> (1 – 4%), <i>du sucre</i> (2 – 8%)	10 (43%)
2. <i>Du sel</i>	17 (73%)	0 (0%)	5 (21%)
3. <i>Du poulet</i>	19	0 (0%)	4 (17%)
4. <i>Un steak de veau</i>	16 (69%)	4 (17%): <i>des pommes de terre</i>	3 (13%)
5. <i>Une côtelette de porc</i>	19 (82%)	0 (0%)	4 (17%)
6. <i>Du saumon</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
7. <i>Des œufs</i>	9 (39%)	10: <i>de l'eau</i> (4 – 17%), <i>de l'omelette</i> (2 – 8%), <i>du gâteau</i> (3 – 13%), <i>de l'huile</i> (1 – 4%)	4 (17%)
8. <i>Des lentilles</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
9. <i>Des haricots verts</i>	16 (69%)	4 (17%): <i>du sucre</i> (2 – 8%), <i>du beurre</i> (2 – 8%)	3 (13%)
10. <i>Des haricots blancs</i>	16 (69%)	3 (13%): <i>du riz</i>	4 (17%)
11. <i>Une tomate</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
12. <i>Une pêche</i>	1 (4%)	13: <i>une pomme</i> (9), <i>du beurre</i> (1 – 4%), <i>des pommes de terre</i> (3 – 13%)	9 (39%)
13. <i>Un oignon</i>	19 (82%)	0 (0%)	4 (17%)
14. <i>Du riz</i>	21 (91%)	0 (0%)	2 (8%)
15. <i>Des pâtes</i>	7 (30%)	7 (30%): <i>de la soupe</i>	9 (39%)
16. <i>Du pain</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
17. <i>Des céréales</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
18. <i>Des pommes de terre</i>	4 (17%)	9: <i>des pâtes</i> (6 – 26%), <i>une pêche</i> (2 – 8%), <i>une pomme</i> (1 – 4%)	10 (43%)
19. <i>Du lait</i>	22 (95%)	1 (4%): <i>de l'eau</i>	0 (0%)
20. <i>Du beurre</i>	4 (17%)	6 (26%): <i>un steak de veau</i> (4 – 17%), <i>du poulet</i> (2 – 8%)	13 (56%)
21. <i>Un yaourt</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
22. <i>Du fromage</i>	14 (60%)	2 (8%): <i>du beurre</i>	7 (30%)
23. <i>Une fraise</i>	22 (95%)	0 (0%)	1 (4%)
24. <i>Une pomme</i>	3 (13%)	15: <i>des œufs</i> (2 -8%), <i>une pêche</i> (7 – 30%), <i>un gâteau</i> (3 – 13%), <i>des pommes de terre</i> (3 – 13%)	5 (21%)
25. <i>Une banane</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
26. <i>Des oranges</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
27. <i>Des cerises</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)

28. <i>Du sucre</i>	5 (21%)	10: <i>de la glace</i> (6 – 26%), <i>des pommes de terre</i> (3 – 13%), <i>une pêche</i> (1 – 4%)	3 (13%)
29. <i>Du chocolat</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
30. <i>De la confiture</i>	21 (91%)	0 (0%)	2 (8%)
31. <i>De la salade</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
32. <i>De la pizza</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
33. <i>De la soupe</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
34. <i>Du gâteau</i>	0 (0%)	14 (60%): <i>de la pastèque</i>	4 (17%)
35. <i>Un croissant</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
36. <i>De l'omelette</i>	21 (91%)	1 (4%): <i>de la confiture</i>	1 (4%)
37. <i>De la pastèque</i>	0 (0%)	13 (56%): <i>une pêche</i> (2 – 8%), <i>un gâteau</i> (11 – 47%)	10 (43%)
38. <i>Du jus</i>	21 (91%)	0 (0%)	2 (8%)
39. <i>De la glace</i>	10 (43%)	5 (21%): <i>une pomme</i> (2 – 8%), <i>de l'huile</i> (1 – 4%), <i>des œufs</i> (2 – 8%)	2 (8%)
40. <i>De l'eau</i>	13 (56%)	5 (21%): <i>de l'huile</i> (3 – 13%), <i>de la glace</i> (2 – 8%)	5 (21%)

Tabla 5: *Análisis de los resultados de la prueba inicial b*

PRUEBA INICIAL C: Asociar la imagen de un alimento con su grupo de alimentos correspondiente			
NOCIONES	Correcto	Incorrecto	En blanco
1. <i>Des fruits</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
2. <i>De la viande</i>	18 (78%)	2 (8%): <i>du poisson</i>	3 (13%)
3. <i>Du poisson</i>	16 (69%)	2 (8%): <i>une côtelette de porc</i>	5 (21%)
4. <i>Des légumes</i>	19 (82%)	0 (0%)	4 (17%)
5. <i>Des céréales</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
6. <i>Des produits laitiers</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)

Tabla 6: *Análisis de los resultados de la prueba inicial c*

Observaciones del análisis de la prueba inicial

Tras la prueba, los alumnos afirmaron que habían reconocido oralmente y por escrito algunas nociones por su parecido con el inglés y el español, como *du saumon*, que el 100% respondió correctamente en la prueba inicial a y b.

Concretamente, las mayores dificultades para reconocer oralmente el léxico en el **ejercicio 1 - CO** (*Identificar alimentos en una imagen a partir del relato breve Qu'est-ce que je vais manger aujourd'hui?*) fueron *de l'eau* (26% respuestas correctas), *une pêche* (21%), *du beurre* (13%), *des haricots verts* (8%) y *des pommes de terre* (8%), que no reconocieron bien porque no lo comprendieron oralmente o bien porque no sabían qué significaba. Como hemos explicado anteriormente, no podemos determinar

con qué noción confundieron las respuestas incorrectas pues no encontramos similitud con la correcta; asimismo, hay alumnos que marcaron un número mayor de alimentos que los enunciados, lo que puede deberse a haberlos marcado de manera arbitraria.

En cuanto al **ejercicio 2 – CE** (*Asociar la forma escrita de un alimento en francés con su imagen correspondiente*), nos encontramos un abanico de respuestas más variadas; aunque cada forma escrita se correspondía con una sola imagen, les estábamos preguntado un gran número de nociones que probablemente era la primera vez que veían. Hubo un 100% de respuestas correctas para nociones como *du saumon*, *des lentilles*, *une tomate*, etc., y un gran porcentaje de respuestas correctas en nociones como *du lait* (95%) y *de l'omelette* (91%), entre otras; y más de la mitad (69%) en nociones como *des haricots verts* y *des haricots blancs* (debido quizás a la asociación con los colores). Solo un pequeño porcentaje supo acertar *des pommes de terre* (17%), *une pomme* (13%) o *une pêche* (4%); mientras que ninguno asoció correctamente *du gâteau* y *de la pastèque*, confundiendo los términos entre sí o dejándolos en blanco.

Siguiendo la propuesta de «secuencias de adquisición del léxico en determinados campos semánticos» que proponía G. Sanz (1999) en su tesis sobre adquisición del léxico, podemos ver en la tabla siguiente la especificidad de la adquisición del léxico en comprensión oral y en comprensión escrita (prueba inicial a y b), dos modalidades en que tal como puede verse, el léxico no se aprende de manera totalmente simétrica:

CO	Total	CE	Total
<i>Du saumon</i>	23 (100%)	<i>Du saumon</i>	23 (100%)
		<i>Des lentilles</i>	23 (100%)
		<i>Une tomate</i>	23 (100%)
		<i>Du pain</i>	23 (100%)
		<i>Des céréales</i>	23 (100%)
		<i>Un yaourt</i>	23 (100%)
		<i>Une banane</i>	23 (100%)
		<i>Des oranges</i>	23 (100%)
		<i>Des cerises</i>	23 (100%)
		<i>Du chocolat</i>	23 (100%)
		<i>De la salade</i>	23 (100%)
		<i>De la pizza</i>	23 (100%)
		<i>De la soupe</i>	23 (100%)
		<i>Un croissant</i>	23 (100%)
<i>Du lait</i>	15 (65%)	<i>Du lait</i>	22 (95%)
<i>Du pain</i>	15 (65%)	<i>Une fraise</i>	22 (95%)
		<i>Du riz</i>	21 (86%)
		<i>De la confiture</i>	21 (86%)

		<i>De l'omelette</i>	21 (86%)
		<i>Du jus</i>	21 (86%)
<i>Du poulet</i>	15 (65%)	<i>Du poulet</i>	19 (82%)
<i>De la confiture</i>	13 (56%)	<i>Une côtelette de porc</i>	19 (82%)
		<i>Un oignon</i>	19 (82%)
<i>Une pêche</i>	5 (21%)	<i>Du sel</i>	17 (73%)
		<i>Un steak de veau</i>	16 (69%)
<i>Des haricots verts</i>	2 (8%)	<i>Des haricots verts</i>	16 (69%)
		<i>Des haricots blancs</i>	16 (69%)
		<i>Du fromage</i>	14 (60%)
<i>De l'eau**</i>	6 (26%)	<i>De l'eau</i>	13 (56%)
		<i>De l'huile</i>	10 (43%)
		<i>De la glace</i>	10 (43%)
		<i>Des œufs</i>	9 (39%)
		<i>Des pâtes</i>	7 (30%)
		<i>Du sucre</i>	5 (21%)
<i>Des pommes de terre</i>	2 (8%)	<i>Des pommes de terre</i>	4 (17%)
<i>Du beurre**</i>	3 (13%)	<i>Du beurre</i>	4 (17%)
		<i>Une pomme</i>	3 (13%)
		<i>Une pêche</i>	1 (4%)
		<i>Du gâteau</i>	0 (0%)
		<i>De la pastèque</i>	0 (0%)

Tabla 7: *Secuencias de adquisición del léxico de la alimentación identificadas en CO (Prueba inicial a) y CE (Prueba inicial b).*

** No sigue el mismo orden que en CE.

Esta tabla nos permite observar que el léxico no se aprende de manera simétrica: observamos que les ha costado reconocer oralmente *de l'eau* (26% de respuestas correctas) (puede deberse a su complejidad fonética) mientras que el 56% no ha tenido problema en reconocerlo por escrito. Por otra parte, se muestra una dificultad similar en el reconocimiento de nociones como *des pommes de terre* (8% CO/17% CE) o *du beurre* (13% CO/17% CE) tanto en comprensión oral como escrita, que podríamos asociar al desconocimiento previo y no solo a la falta de capacidad de comprensión oral.

Por lo general, si nos fijamos en las nociones comunes de la prueba inicial a y b (marcadas en negrita), podemos observar una diferencia en el proceso de aprendizaje, ya que el porcentaje de respuestas correctas es mayor en CE en todas las nociones. Estos datos nos hacen plantearnos las siguientes hipótesis: puede deberse a) a una menor capacidad de comprensión oral; b) a que el mensaje oral se vea dificultado por factores fonéticos como la elisión o la *liaison*; y c) a la presencia de los artículos delante del sustantivo, para lo cual hay que hacer una segmentación particular de la cadena oral.

Por último, el **ejercicio 3 - CE** (*asociar la imagen de un alimento con su grupo de alimentos*) tuvo en su mayoría respuestas correctas: el 100% asoció correctamente *des fruits, des céréales y des produits laitiers*. Destacamos que *du poisson* fue la noción con más respuestas no correctas y en blanco (16% de correctas, 8% de incorrectas y 21% en blanco), seguida de *de la viande* (78% de correctas, 8% de incorrectas y 13% en blanco) y *des légumes* (82% de correctas y 17% en blanco). En esta prueba, podemos asociar los aciertos al parecido de las nociones en francés y en español.

En III. E., compararemos los resultados de la prueba inicial y final para observar la evolución del grupo.

III. B. ANÁLISIS DEL EJERCICIO 4 – CE (*Comprender por escrito la conversación entre un camarero y dos clientes en un restaurante e identificar los artículos partitivos*)

Hemos recogido las respuestas individuales de la tabla del **ejercicio 4** que recoge las formas de los artículos partitivos: a partir de ejemplos concretos, los alumnos debían anotar la regla de concordancia de los artículos partitivos en una tabla (podemos ver una muestra de este ejercicio en Anexo 3.4.). En este caso, también clasificaremos las respuestas siguiendo el baremo que utilizamos en la prueba diagnóstica (Ver III. A.).

Artículos partitivos		Correcto	Incorrecto	En blanco
Femenino singular	<i>De la</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
	<i>De l'</i>	16 (69%)	0 (0%) <i>une</i>	5 (21%)
Masculino singular	<i>Du</i>	19 (82%)	3 (13%): <i>au, un</i>	1 (4%)
	<i>De l'</i>	14 (60%)	3 (13%): <i>un</i>	6 (26%)
Femenino plural	<i>Des</i>	20 (86%)	2 (8%) <i>unes</i>	1 (4%)
Masculino plural	<i>Des</i>	17 (73%)	0 (0%)	6 (26%)

Tabla 8: Análisis de los resultados del ejercicio 4 (artículos partitivos)

Como observamos, un gran porcentaje de alumnos (100% y 73% alumnos respectivamente) anotaron correctamente las formas *de la* y *des*; sin embargo, tuvieron más dificultad para reconocer los artículos partitivos que conllevan la elisión (*de l'*) delante de sustantivos que empiezan por vocal, tanto masculinos como femeninos, que fueron anotados correctamente por el 69% (masc.) y el 60% (fem.). Es importante recordar que en la lengua materna de los alumnos (español) existen los artículos indefinidos pero no los artículos partitivos; para expresar cantidades incontables en

español no necesitamos añadir un artículo delante del sustantivo, mientras que en francés se necesita añadir el artículo partitivo.

A continuación, presentamos la secuencia de adquisición de los artículos partitivos en CE; en ella podemos observar la evaluación del conocimiento en este estadio de lengua: en este sentido parece que los femeninos son identificados antes que los sustantivos en general en lo que concierne a los artículos partitivos. *De la* (100% de respuestas correctas)> *des* (fem. pl.) (86%)> *du* (82%)> *des* (masc.pl.) (73%)> *de l'* (fem. sing.) (69%)> *de l'* (masc. sing.) (60%).

III. C. ANÁLISIS DEL EJERCICIO 8: Redacción del diálogo para la representación de *una escena en un restaurante*

Por economía de espacio, presentamos en Anexo 3.5.1. el análisis de la versión escrita de los diálogos escritos, que analizaremos teniendo en cuenta los siguientes elementos agrupados en tres columnas:

- **Transcripción del diálogo**, marcaremos con un asterisco los errores gramaticales y hemos añadido la corrección entre corchetes. Además de la transcripción, presentamos en Anexo 3.5.2. el menú del día y de la versión escrita del diálogo realizada por dos de los grupos.
- **Funciones** asociadas al léxico de la alimentación y restauración empleadas por cada grupo y observaremos que utilicen las fórmulas de cortesía que ya conocían; para ello, utilizaremos las siguientes abreviaturas para evitar la repetición en cada diálogo; también anotaremos las funciones que introdujeron pero no se les exigía a continuación de la abreviatura FN (FN1, FN2, FN3, etc.).
 - F1: Saludarse
 - F2: Ofrecer la carta del restaurante/menú del día
 - F3: Preguntar qué va a beber el cliente
 - F4: Pedir algo de beber
 - F5: Preguntar qué va a comer el cliente
 - F6: Pedir algo de comer
 - F7: Pedir por favor
 - F8: Dar las gracias
 - F9: Tratarse de usted

- F10: Pedir la cuenta
 - F11: Despedirse
 - FN1: Dar la bienvenida al restaurante
 - FN2: Pedir una mesa
 - FN3: Preguntar los ingredientes de un plato
 - FN4: Decir los ingredientes de un plato
- **Nociones**, en esta columna observaremos que hayan integrado el léxico de la comida trabajado en las sesiones anteriores: alimentos (N1), platos (N2) y partes del menú (N3) y bebidas (N4). Por economía de espacio, no especificamos en esta columna el léxico concreto utilizado (anotaremos solo el léxico nuevo añadido, LN), ya que podemos verlo en la transcripción y en la tabla recapitulativa (Tabla 10).
- **Gramática**: señalaremos el uso de los tiempos verbales que trabajamos a lo largo de las sesiones y de los artículos partitivos e indefinidos también a través de abreviaturas (en el caso de que hubiera errores gramaticales, los señalaremos de nuevo con un asterisco a continuación de la abreviatura):
- G1: Utilización del *conditionnel*
 - G2: Utilización del *futur proche*
 - G3: Utilización del *présent*
 - G4: Utilización correcta de los artículos partitivos e indefinidos.

Observaciones del análisis de los diálogos

Tras analizar los diálogos en Anexo 3.5.1., anotaremos los elementos más destacados de este análisis mediante tres apartados que se corresponden con las tres últimas columnas de la tabla: funciones, nociones y gramática.

- a) **Funciones expresadas**: presentamos una tabla recapitulativa en la que se indica el número de veces que cada grupo (GR) expresó cada función (F)¹¹:

	GR1	GR2	GR3	GR4	GR5	GR6	GR7	GR8	GR9	GR10	Total
F1	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	19
F2					1			1	1	1	4
F3		1		1							2
F4				1		1	1				3
F5	1	2	3	2	1	2	2	1	2	2	18

¹¹ Las casillas en blanco se corresponden con las funciones que los grupos no han utilizado, decidimos marcarlo de este modo, en lugar de añadir 0, para que sea más visible a primera vista.

F6	3	1	3	3	1	2	2	4	3	6	28
F7	1			3	1		3	2	1		11
F8	1			2	1	1	1	2	2	2	12
F9	2	3	1		2	2	5	2	3		20
F10				1			1			1	3
F11	2	2		2	1	2	2	1	2	2	16
FN1								1			1
FN2									1		1
FN3									1		1
FN4									1		1

Tabla 9: *Recapitulación de las funciones utilizadas en los diálogos.*

Ordenamos de mayor a menor el número de funciones utilizadas por todos los grupos: F6 *Pedir algo de comer* (28)> F9 *Tratarse de usted* (20)> F1 *Saludarse* (19)> F5 *Preguntar qué va a comer el cliente* (18)> F11 *Despedirse* (16)> F8 *Dar las gracias* (12)> F7 *Pedir por favor* (11)> F2 *Ofrecer la carta del restaurante* (4)> F4 *Pedir algo de beber* (3)> F10 *Pedir la cuenta* (3)> F3 *Preguntar qué va a beber el cliente* (2)> FN1 *Dar la bienvenida* (1)> FN2 *Pedir una mesa* (1)> FN3 *Preguntar los ingredientes de un plato* (1)> FN4 *Decir los ingredientes de un plato* (1).

Cabe destacar que muchas de las funciones más utilizadas están relacionadas con fórmulas de cortesía como *tratarse de usted* (20 veces), *saludarse* (19), *despedirse* (16), *dar las gracias* (12) y *pedir por favor* (11). Los alumnos adaptaron el diálogo a una situación formal y educada, optando por el *tratamiento de usted* a través de las expresiones *Qu'est-ce que vous voulez?* y *S'il vous plaît* y utilizando el condicional *je voudrais* (elementos que después señalaremos en el apartado de gramática).

Por otra parte, la función más utilizada fue *pedir algo de comer* (28) y señalamos de paso otra bastante frecuente solicitada por la tarea *preguntar qué va a comer el cliente* (18); dada la tarea que se trabajaba con este ejercicio (T4: *pedir y atender un pedido en un restaurante*), vemos la necesidad de expresar al menos dichas funciones en el discurso. Sin embargo, observamos que funciones que también son susceptibles de aparecer en la realización de esta tarea (como *ofrecer la carta* (4), *preguntar qué va a beber el cliente* (2), *pedir algo de beber* (3) o *pedir la cuenta* (3)) fueron menos utilizadas. Podemos considerar varias hipótesis:

- i. La función conllevaba una estructura gramatical o léxica que les suponía dificultades. Puede ser el caso de *Voici le menu du jour* para *ofrecer el menú del día* (no estaban familiarizados con la expresión *voici*).

- ii. La función se considera menos importante para la construcción de un discurso mínimamente comprensible y coherente con la tarea solicitada. Debemos tener en cuenta que el diálogo estaba basado en *el menú del día*, en el que no tuvieron que añadir ninguna bebida, y por tanto, puede que no se percataran de añadirlo en el discurso.
- iii. En relación con el punto anterior, la expresión de la función se ha reprimido por una sobrecarga cognitiva y los alumnos han decidido utilizar sobre todo las funciones elementales (como *pedir algo de comer*).

Por último, nos gustaría señalar que los grupos 8 y 9 fueron los únicos que enriquecieron el diálogo añadiendo funciones nuevas: *dar la bienvenida al restaurante* (Grupo 8) y *pedir una mesa, preguntar los ingredientes de un plato, decir los ingredientes de un plato* (Grupo 9).

b) Nociones:

Presentamos una tabla recapitulativa en la que se indica el número de veces que cada grupo (GR) expresó cada noción (N). En la última columna (Total de ítems), presentamos el número de nociones por cada grupo para observar la riqueza léxica del campo de la alimentación y restauración; en la última fila (Total), recopilamos todas las nociones utilizadas y el número total de veces que apareció cada una (ordenadas de mayor a menor), añadiendo finalmente la media total de nociones empleadas:

	N1	N2	N3	N4	TOTAL DE ÍTEMS (Riqueza léxica del campo léxico-semántico)
GR1	<i>*unes fraises</i> [des fraises]	<i>Des croquettes</i> (LN)	<i>Dessert</i>		3
GR2		<i>De la pizza</i> <i>Une glace</i>	<i>Dessert</i>	<i>*une fanta de lemon</i> [un fanta de citron]	4
GR3	<i>Du poulet</i> <i>Une pomme</i> <i>Du fromage</i>	<i>Des croquettes</i> (LN)	<i>Entrée</i> <i>Plat principal</i>		7

			<i>Dessert</i>		
GR4	<i>Un steak de bœuf</i>	<i>Des croquettes (LN) De la purée (LN) *Un glace [une glace]</i>	<i>Dessert</i>	<i>De l'eau</i>	6
GR5	<i>Des haricots blancs Du saumon</i>				2
GR6	<i>Des lentilles Du poulet Du fromage</i>	<i>Du gâteau au chocolat</i>	<i>Dessert</i>	<i>Du jus</i>	6
GR7	<i>Des haricots verts Une côtelette de porc Du pain</i>		<i>Entrée *Segund plat [plat principal]</i>	<i>Un coca (LN)</i>	6
GR8	<i>Une côtelette de porc Des frites (LN) Un yaourt Des fraises Des cerises</i>	<i>De la pizza</i>	<i>Dessert</i>		7
GR9	<i>Des légumes Du poulet Une pomme</i>	<i>Des pâtes au fromage De la soupe</i>	<i>Plat principal Dessert</i>	<i>De l'eau</i>	8
GR10	<i>Des pommes de terre Du saumon Des œufs Des frites (LN) Des cerises</i>	<i>De la salade Du gâteau au chocolat</i>	<i>Plat principal Dessert</i>		9
TOTAL	<i>Du poulet (3) Des fraises (2) Du saumon (2) Des frites (2) Des cerises (2) Une pomme (2) Une côtelette de porc (2) Du fromage (2) Des pommes de terre (1) Des œufs (1)</i>	<i>Des croquettes (3) De la pizza (2) Une glace (2) Du gâteau au chocolat (2) De la salade (1) Des pâtes au fromage (1) De la purée (1) De la soupe (1)</i>	<i>Dessert (8) Plat principal (5) Entrée (2)</i>	<i>De l'eau (2) Du jus (1) Un fanta de citron (1) Un coca (1)</i>	58 (Media total: 5'8)

	<i>Des légumes</i> (1)				
	<i>Un steak de bœuf</i> (1)				
	<i>Un yaourt</i> (1)				
	<i>Du pain</i> (1)				

Tabla 10: *Recapitulación de las nociones utilizadas en los diálogos.*

Las nociones de *alimentos* (N1) más utilizadas fueron *du poulet* (3) *des fraises* (2), *du saumon* (2), *des frites* (2), *des cerises* (2), *une pomme* (2), *une côtelette de porc* (2) y *du fromage* (2). Observamos el parecido de nociones en francés como *du saumon*, *des fraises* o *des cerises* con la forma en español, y por tanto, su uso recurrente puede deberse a que los alumnos no tienen dificultad para recordarlas y utilizarlas. Sucede algo similar con *los platos de comida* (N2): dos de las nociones más utilizados fueron *des croquettes* (3) y *de la pizza* (2), también observamos otras como *de la salade* (1) o *de la soupe* (1), que guardan parecido con el español.

Respecto a las *partes de un menú* (N3), la noción más utilizada fue *dessert* (8 de 10). Observamos en los diálogos que los *clientes* pedían directamente lo que iban a comer o bien lo pedían una vez que el *camarero* les ofrecía el menú del día; sin embargo, si el *cliente* no pedía el postre en su pedido inicial, el *camarero* lo recordaba.

Las *bebidas* (N4) solo fueron empleadas por cinco grupos diferentes: la noción más utilizada fue *de l'eau* (2). Recordamos que en nuestra unidad didáctica solo quisimos trabajar *du jus* y *de l'eau* para evitar una sobrecarga cognitiva; no obstante, dos grupos añadieron dos nociones nuevas: *un coca* y *un fanta de citron*.

Por lo general, la mayoría de los grupos se ha limitado a crear el menú del día (Ejercicio 7 - Anexo 2.5.) tomando como referencia el léxico que vimos en las sesiones anteriores, y por tanto, fue el léxico que apareció en la puesta en escena; sin embargo, como mencionábamos anteriormente, hay grupos que decidieron añadir léxico nuevo: *des croquettes* (3), *des frites* (2), *un fanta de citron* (1), *de la purée* (1) y *un coca* (1).

En cuanto a la riqueza léxica del campo semántico-léxico, el grupo 5 fue el que menos nociones utilizó (2), mientras que el grupo 9 anotó el máximo (9). Extraemos una media total de 5'8 de ítems diferentes por grupo (palabras diferentes) empleados para realizar esta tarea.

Gramática:

Igual que en los apartados anteriores, presentamos una tabla recapitulativa con las estructuras utilizadas por los grupos referentes al *conditionnel* (G1), *futur proche* (G2), *présent* (G3) y a los artículos partitivos e indefinidos (G4) (en el caso de que se repitan las mismas estructuras en un grupo, indicaremos la repetición entre paréntesis):

	G1	G2	G3	G4
GR1	<i>Je voudrais...</i> (2)		<i>Qu'est-ce que vous voulez?</i>	<i>Des croquettes</i> <i>*unes fraises</i> [des fraises]
GR2	<i>Je voudrais...</i> (2)	<i>Je vais manger</i> ...	<i>Qu'est-ce que vous voulez boire?</i>	<i>*une fanta de lemon</i> [un fanta de citron] <i>De la pizza</i> <i>Une glace</i>
GR3			<i>Qu'est-ce que vous voulez comme entrée ?</i> <i>Je veux...</i>	<i>Des croquettes</i> <i>Du poulet</i> <i>Du fromage</i> <i>Une pomme</i>
GR4	<i>Je voudrais...</i> (3)	<i>Je vais manger</i> ...	<i>Qu'est-ce que *tu voule</i> [vous voulez] <i>boire ?</i> <i>Et qu'est-ce que *tu voule</i> [vous voulez] <i>manger ?</i> <i>Qu'est-ce que vous voulez comme dessert?</i>	<i>Des croquettes</i> <i>De l'eau</i> <i>Un steak</i> <i>De la purée</i> <i>*un glace</i> [une glace]
GR5	<i>Je voudrais...</i>		<i>Qu'est-ce que vous voulez ?</i>	<i>Des haricots blancs</i> <i>Du saumon</i>
GR6	<i>Je voudrais...</i> (3)		<i>Qu'est-ce que vous voulez manger ?</i> <i>Est-ce que vous voulez un dessert ?</i>	<i>Du jus</i> <i>Des lentilles</i> <i>Du poulet</i> <i>Un dessert</i> <i>Du fromage</i> <i>Du gâteau</i>
GR7	<i>Je voudrais...</i> (3)		<i>Qu'est-ce que vous voulez comme entrée ?</i> <i>Qu'est-ce que vous voulez comme *segund plat [plat principal]?</i>	<i>Un coca</i> <i>Des haricots verts</i> <i>*un côtelette</i> [une côtelette]
GR8	<i>Je voudrais...</i> (2)			<i>Une côtelette</i> (2) <i>Un yaourt</i> <i>Des fraises</i> <i>Des cerises</i> <i>De la pizza</i> <i>Des frites</i>
GR9	<i>Je voudrais...</i> (2)	<i>Je vais manger</i> ...	<i>Est-ce que vous voulez un plat principal ?</i>	<i>Une table</i> <i>Des légumes</i> <i>Du poulet</i>

				<i>De l'eau</i> <i>De la soupe</i> <i>Des pâtes</i> <i>Une pomme</i>
GR10	<i>Je voudrais...</i> (4)			<i>Des pommes de terre</i> <i>De la salade</i> <i>Du saumon</i> <i>Des œufs</i> <i>Des frites</i> <i>Des cerises</i> <i>Du gâteau</i>
Total	<i>Je voudrais...</i> (22)	<i>Je vais manger ...</i> (3)	<i>Qu'est-ce que vous voulez?</i> (2) <i>Qu'est-ce que vous voulez comme dessert?</i> (2) <i>Qu'est-ce que vous voulez comme entrée ?</i> (2) <i>Qu'est-ce que vous voulez boire?</i> (1) <i>Qu'est-ce que vous voulez manger ?</i> (1) <i>Est-ce que vous voulez un plat principal ?</i> (1) <i>Qu'est-ce que vous voulez comme *segund plat [plat principal]?</i> (1) <i>Qu'est-ce que *tu voule [vous voulez] boire ?</i> (1) <i>Et qu'est-ce que *tu voule [vous voulez] manger ?</i> (1) <i>Je veux...</i> (1)	<i>Des (fem.)</i> (12) <i>Une</i> (6) <i>Du</i> (9) <i>De la</i> (4) <i>Un</i> (2) <i>Des (masc.)</i> (2) <i>De l' (fem.)</i> (2) <i>*Un [une]</i> (2) <i>*Unes</i> (1) <i>*Une [un]</i> (1)

Tabla 11: *Recapitulación de la gramática utilizada en los diálogos.*

Para expresar las funciones *pedir algo de comer* y *pedir algo de beber*, los grupos se decantaron por el uso del *conditionnel* (*je voudrais* – 22), mientras que solo se utilizó el *futur proche* en tres ocasiones y el *présent* en una. Puede deberse a que insistimos en el uso del *conditionnel* en este tipo de situaciones (*escena en un restaurante*) y en evitar el uso del *présent* por expresar un grado menor de cortesía, en este caso; en cuanto al *futur proche*, recordamos que lo introducimos en algunos ejercicios, como el 3 (Ver Sesión 2), pero no pudimos trabajarlo en profundidad.

Respecto al uso de los artículos partitivos e indefinidos, señalamos positivamente que en el 90% de los casos (37 de 41) se utilizaron correctamente; observamos tres casos en los que se ha confundido el género (parece ser que por la

influencia del español, en el que se utiliza el género contrario): **un glace* [une glace (un helado)] (2), **un fanta de citron* [un fanta (una fanta)]; y por último, parece que uno de los grupos trató de formar el plural del indefinido femenino aplicando la regla general de añadir una *-s* (*une* > **unes* [des]).

III. D. ANÁLISIS DEL EJERCICIO 10 - PE: *Redactar lo que como en un día completo*

Por economía de espacio, presentamos en Anexo 3.6.1. el análisis individual del ejercicio 10 – PE, en el que los alumnos tuvieron que redactar en unas líneas lo que comen en un día completo; presentaremos una tabla esquematizada en la que se muestra el resultado del análisis pero no la propia redacción, pues al ser 23 redacciones ocuparían bastante espacio (en Anexo 3.6.2. podemos consultar dos de las redacciones recogidas y ver con más detalle la capacidad de producción escrita: la primera es una redacción nutrida en recursos y sin errores gramaticales, mientras que la segunda es más escueta y en la que observamos una conjugación incorrecta del verbo *boire* (**je boire* [je bois]).

Explicamos a continuación cómo está distribuida la tabla (Anexo 3.6.1.) y cómo analizaremos los diálogos:

- La tabla contiene una primera columna *Alumnos* en la que aparecen los 23 alumnos numerados, y con el nombre sin apellido, para mantener el anonimato.
- En la columna de *funciones*, marcaremos un *tick* (✓) si utilizaron las funciones *decir lo que como en un día completo* y *decir lo que bebo en un día completo*. En el caso de que no las hubieran utilizado, lo marcaremos con el símbolo (X).
- En tercer lugar, añadimos una columna denominada *material lingüístico*: dividida en *gramática* y *léxico*, en la que analizaremos lo siguiente:
 - La *gramática* que trabajamos principalmente durante las sesiones, para observar su adquisición. Nos centraremos en la utilización de los artículos partitivos e indefinidos y en la conjugación correcta de la 1ª persona del singular del *présent* de los verbos *boire* y *manger*, anotando los partitivos y

la conjugación que utilizaron y marcando los errores, que irán precedidos de un asterisco y corregidos por nosotros entre corchetes¹².

- El *léxico* que utilizaron, agrupado en las diferentes comidas del día: *petit-déjeuner* (desayuno), *déjeuner* (comida), *goûter* (merienda) y *dîner* (cena). Cuando se trate de léxico que no habíamos trabajado durante las sesiones, la palabra llevará la marca LN (léxico nuevo). También anotaremos los errores ortográficos del mismo modo que en *gramática*.

Observaciones del análisis del ejercicio 10

Presentamos una tabla recapitulativa (Tabla 12) de los resultados totales del grupo en el ejercicio 10 (*Redactar lo que como en un día completo*)¹³:

Funciones		Material lingüístico: gramática y léxico		
Decir lo que como en un día completo	Decir lo que bebo en un día completo	Gramática		Léxico
		Artículos partitivos e indefinidos	Conjugación 1ª pers. sing. en <i>présent de manger y boire</i> ¹⁴	
100% (23/23)	82% (19/23)	Du (55) Des (fem.) (10) De la (14) Un (12) De l' (fem) (10) Des (masc.) (5) Une (4) *du [des] cereales (1) *_ pasta [des pâtes] (1) *de pizza [de la pizza] (1) *d'eufs [des] (1) *de riz [du riz] (1)	Je mange (100%, 23/23) Je bois (56%, 13/23) *Je boire [je bois] (17%, 4/23) *Je boive [je bois] (4%, 1/23) *Je boir [je bois] (4%, 1/23)	Du poulet (16) Du lait (13) De la salade (11) Des céréales (7) Un croissant (6) Des fraises (6) Du jus (6) Du chocolat (6) De l'eau (6) Du pain (6) De la pizza (6) Du saumon (4) De l'omelette (4) Un steak (3) De la confiture (2) Du jus d'orange (2) Une pomme (2) De la glace (2) Des frites (2) Du riz (2) De la soupe (2) Du gâteau de

¹²Por economía de espacio, anotamos el ejemplo concreto de los artículos partitivos o indefinidos en la columna de *léxico* (acompañando al sustantivo) y reservamos la columna de *artículos partitivos e indefinidos* para remarcar los errores y corregirlos (en el caso de que no haya errores, marcaremos un *tick*). Si hubiera repeticiones, las marcaremos entre paréntesis.

¹³ Añadimos en una única columna el léxico total en lugar de separarlo en las diferentes comidas del día, porque lo que queremos analizar es la riqueza del léxico empleado.

¹⁴ Para el cálculo de porcentajes sobre 23 de la conjugación de los verbos, tendremos en cuenta un solo ítem por alumno; ya que en el caso de haber repeticiones, cada alumno mantuvo la misma forma del verbo *manger y boire* en toda la redacción (Ver Anexo 3.6.1.).

		* <i>un poulet</i> [du poulet] (1)		<i>chocolat</i> (1) <i>Un yaourt</i> (1) <i>Une banane</i> (1) <i>Un coca</i> (1) <i>Une hamburger</i> (1) <i>Des lentilles</i> (1) <i>Des pommes de terre</i> (1) <i>Des croquettes</i> (1) <i>Des pâtes</i> (1) <i>Du poisson</i> (1) <i>Un œuf</i> (1)
--	--	------------------------------------	--	---

Tabla 12: *Recapitulación total de los resultados del análisis del ejercicio 10.*

La tabla 12 nos muestra cómo desarrollaron los alumnos su capacidad de producción escrita; a pesar de no tener una referencia escrita de la capacidad que tenían al comienzo de las sesiones, la tutora nos indicó que no serían capaces de llevar a cabo la redacción y por tanto, consideramos que el resultado ha sido positivo.

En esta tarea de producción escrita observamos las siguientes competencias en los alumnos:

i. Competencia pragmática y sociolingüística:

Por lo general, se respetó el enunciado del ejercicio (*rédigez ce que vous mangez dans un jour complet*): podemos observar que el 100% expresó la función *decir lo que como en un día completo*, mientras que el 82% utilizó la función *decir lo que bebo en un día completo*.

ii. Competencia lingüística

Gramática: Podemos destacar que el 100% de los alumnos conjugaron correctamente la 1ª pers. sing. del *présent* del verbo *manger* (*je mange*); mientras que tuvieron más dificultades en la conjugación del verbo *boire*: el 25% lo conjugó de manera incorrecta. En la mayoría de los errores aparece **je boire*, bien porque decidieron dejarlo en infinitivo al no saber conjugarlo o bien porque pensaban que la conjugación terminaba en *-e* (como en *je mange*). Respecto al uso de los artículos partitivos e indefinidos, todos los alumnos los utilizaron, siendo el 94% de los casos de utilización correctos, observamos errores (6 en total) como la elisión del artículo (**_pasta* [des pâtes]) o el uso del indefinido en lugar del partitivo **un poulet* [du poulet].

En cuanto a la riqueza del **léxico**, las nociones más recurrentes fueron *du poulet*, *du lait*, *de la salade*, *des céréales*, repetimos la hipótesis de que son nociones similares en su lengua materna. Por otra parte, y en menor medida, añadieron léxico nuevo que no se había tratado en las sesiones, como *des frites* (2), *un coca* (1) o *une hamburger* (1), lo que también consideramos positivo.

Ortografía: observamos una influencia del inglés y del español (*juice* en lugar de *jus* y *pasta* en lugar de *pâtes*, *respectivamente*), y la falta de alguna letra o acento (**cereales* [céréales]) en sustantivos como *salade* (**salad*), *poisson* (**poison*) o *œufs* (**eufs*), entre otros. Son casos puntuales (al igual que los errores de gramática que explicábamos anteriormente), por lo que no podemos asociarlo a características comunes en el aprendizaje del grupo.

III. E. ANÁLISIS DE LA PRUEBA FINAL

A continuación, analizaremos los resultados de la prueba final, que recordamos que está compuesta a su vez por una prueba de comprensión oral (prueba final a – tabla 13) y dos pruebas de comprensión escrita (prueba final b – tabla 14; prueba final c – tabla 15); seguiremos el mismo criterio que utilizamos para el análisis de la prueba inicial (Ver III. A.). Podemos consultar una muestra de la prueba final realizada por los alumnos en Anexos 3.7., 3.8. y 3.9.

PRUEBA FINAL A: Identificar alimentos en una imagen a partir del relato breve <i>Qu'est-ce que je vais manger aujourd'hui?</i>			
NOCIONES	Correcto	Incorrecto	En blanco
<i>Du lait</i>	20 (86%)	<i>Du yaourt:</i> 2 (8%) <i>Du riz:</i> 4 (17%) <i>Du jus:</i> 3 (13%) <i>Un steak de veau:</i> 1 (4%) <i>Du sel:</i> 2 (8%)	3 (13%)
<i>Du pain</i>	21 (91%)		2 (8%)
<i>Du beurre</i>	15 (65%)		8 (34%)
<i>De la confiture</i>	22 (95%)		1 (4%)
<i>Des haricots verts</i>	13 (56%)		10 (43%)
<i>Du poulet</i>	17 (73%)		6 (26%)
<i>De l'eau</i>	20 (86%)		3 (13%)
<i>Une pêche</i>	9 (39%)		14 (60%)
<i>Du saumon</i>	23 (100%)		0 (0%)
<i>Des pommes de terre</i>	19 (82%)		4 (17%)

Tabla 13: Análisis de la prueba final a

PRUEBA FINAL B: Asociar la forma escrita de un alimento en francés con su imagen correspondiente			
NOCIONES	Correcto	Incorrecto	En blanco
1. <i>De l'huile</i>	20 (86%)	0 (0%)	3 (13%)

2. <i>Du sel</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
3. <i>Du poulet</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
4. <i>Un steak de veau</i>	18 (78%)	1 (4%): <i>du sucre</i>	4 (17%)
5. <i>Une côtelette de porc</i>	18 (78%)	1 (4%): <i>des pâtes</i>	4 (17%)
6. <i>Du saumon</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
7. <i>Des œufs</i>	17 (73%)	4 (17%): <i>du poulet</i> (1 – 4%), <i>de l'eau</i> (2 – 8%), <i>un oignon</i> (1 – 4%)	2 (8%)
8. <i>Des lentilles</i>	20 (86%)	1 (4%): <i>des cerises</i>	2 (8%)
9. <i>Des haricots verts</i>	22 (95%)	0 (0%)	1 (4%)
10. <i>Des haricots blancs</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
11. <i>Une tomate</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
12. <i>Une pêche</i>	18 (78%)	2 (8%): <i>une pomme</i>	3 (13%)
13. <i>Un oignon</i>	22 (95%)	1 (4%): <i>une côtelette de porc</i>	0 (0%)
14. <i>Du riz</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
15. <i>Des pâtes</i>	17 (73%)	6 (26%): <i>de la pastèque</i> (5 – 21%), <i>du fromage</i> (1 – 4%)	0 (0%)
16. <i>Du pain</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
17. <i>Des céréales</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
18. <i>Des pommes de terre</i>	19 (82%)	3 (13%): <i>des pâtes</i> (1 – 4%), <i>du gâteau</i> (2 – 8%)	1 (4%)
19. <i>Du lait</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
20. <i>Du beurre</i>	19 (82%)	1 (4%): <i>des pâtes</i>	3 (13%)
21. <i>Un yaourt</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
22. <i>Du fromage</i>	19 (82%)	1 (4%): <i>des pâtes</i>	3 (13%)
23. <i>Une fraise</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
24. <i>Une pomme</i>	18 (78%)	3 (13%): <i>une pêche</i>	2 (8%)
25. <i>Une banane</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
26. <i>Des oranges</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
27. <i>Des cerises</i>	21 (91%)	0 (0%)	2 (8%)
28. <i>Du sucre</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
29. <i>Du chocolat</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
30. <i>De la confiture</i>	22 (95%)	1 (4%): <i>du fromage</i>	0 (0%)
31. <i>De la salade</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
32. <i>De la pizza</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
33. <i>De la soupe</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
34. <i>Du gâteau</i>	11 (47%)	10 (43%): <i>de la pastèque</i>	2 (8%)
35. <i>Un croissant</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
36. <i>De l'omelette</i>	21 (91%)	1 (4%): <i>des pommes de terre</i>	1 (4%)
37. <i>De la pastèque</i>	12 (52%)	9 (39%): <i>du gâteau</i> (8 – 34%), <i>une pomme</i> (1 – 4%)	2 (8%)
38. <i>Du jus</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
39. <i>De la glace</i>	19 (82%)	1 (4%): <i>du sucre</i>	3 (13%)
40. <i>De l'eau</i>	21 (91%)	0 (0%)	2 (8%)

Tabla 14: *Análisis de la prueba final b*

PRUEBA FINAL C: Asociar la imagen de un alimento con su grupo de alimentos correspondiente			
NOCIONES	Correcto	Incorrecto	En blanco
1. <i>Des fruits</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
2. <i>De la viande</i>	22 (95%)	1 (4%): <i>du saumon</i>	0 (0%)
3. <i>Du poisson</i>	22 (95%)	1 (4%): <i>une côtelette de porc</i>	0 (0%)
4. <i>Des légumes</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
5. <i>Des céréales</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)
6. <i>Des produits laitiers</i>	23 (100%)	0 (0%)	0 (0%)

Tabla 15: *Análisis de la prueba final c*

Observaciones del análisis de la prueba final

A continuación, presentamos una tabla recapitulativa (Tabla 16) en la que veremos los resultados de comprensión oral y escrita en la prueba final a (PFa) y prueba inicial b (PFb) respectivamente, en comparación con la inicial (PIa y PIb). Como las cifras son diferentes en la prueba inicial y final, la tabla está ordenada de acuerdo a los resultados de la PI (=Tabla 7, III.A.); señalaremos todas las diferencias que se produjeron entre las dos pruebas mediante el sombreado de casillas en PFa y PFb:

CO	Total		CE	Total	
	PIa	PFa		PIb	PFb
<i>Du saumon</i>	23 (100%)	23 (100%)	<i>Du saumon</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>Des lentilles</i>	23 (100%)	20 (86%)
			<i>Une tomate</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>Du pain</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>Des céréales</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>Un yaourt</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>Une banane</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>Des oranges</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>Des cerises</i>	23 (100%)	21 (91%)
			<i>Du chocolat</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>De la salade</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>De la pizza</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>De la soupe</i>	23 (100%)	23 (100%)
			<i>Un croissant</i>	23 (100%)	23 (100%)
<i>Du lait</i>	15 (65%)	20 (86%)	<i>Du lait</i>	22 (95%)	23 (100%)
<i>Du pain</i>	15 (65%)	21 (91%)	<i>Une fraise</i>	22 (95%)	23 (100%)
			<i>Du riz</i>	21 (91%)	23 (100%)
			<i>De la confiture</i>	21 (91%)	22 (95%)
			<i>De l'omelette</i>	21 (91%)	21 (91%)
			<i>Du jus</i>	21 (91%)	23 (100%)
<i>Du poulet</i>	15 (65%)	17 (73%)	<i>Du poulet</i>	19 (82%)	23 (100%)
<i>De la</i>	13 (56%)	22 (95%)	<i>Une côtelette de</i>	19 (82%)	18 (78%)

<i>confiture</i>			<i>porc</i>		
			<i>Un oignon</i>	19 (82%)	22 (95%)
<i>Une pêche</i>	5 (21%)	9 (39%)	<i>Du sel</i>	17 (73%)	23 (100%)
			<i>Un steak de veau</i>	16 (69%)	18 (78%)
<i>Des haricots verts</i>	2 (8%)	13 (56%)	<i>Des haricots verts</i>	16 (69%)	22 (95%)
			<i>Des haricots blancs</i>	16 (69%)	23 (100%)
			<i>Du fromage</i>	14 (60%)	19 (82%)
<i>De l'eau**</i>	6 (26%)	20 (86%)	<i>De l'eau</i>	13 (56%)	21 (91%)
			<i>De l'huile</i>	10 (43%)	20 (86%)
			<i>De la glace</i>	10 (43%)	19 (82%)
			<i>Des œufs</i>	9 (39%)	17 (73%)
			<i>Des pâtes</i>	7 (30%)	17 (73%)
			<i>Du sucre</i>	5 (21%)	23 (100%)
<i>Des pommes de terre</i>	2 (8%)	19 (82%)	<i>Des pommes de terre</i>	4 (17%)	19 (82%)
<i>Du beurre**</i>	3 (13%)	15 (65%)	<i>Du beurre</i>	4 (17%)	19 (82%)
			<i>Une pomme</i>	3 (13%)	18 (78%)
			<i>Une pêche</i>	1 (4%)	18 (78%)
			<i>Du gâteau</i>	0 (0%)	11 (47%)
			<i>De la pastèque</i>	0 (0%)	12 (52%)

Tabla 16: *Recapitulación de los resultados de la prueba inicial a y b (CO y CE).*

**No sigue el mismo orden que en CE (PIa).

En cuanto a la **prueba final a – CO** (*identificar alimentos en una imagen a partir del relato breve Qu'est-ce que je vais manger aujourd'hui?*), se produjo una mejoría notable en todas las nociones; destacamos especialmente *de l'eau* (86% frente al 26% en la PIa), *du beurre* (65% frente al 13% en la PIa) y *des pommes de terre* (82% frente al 8% en la PIa). También debemos señalar que los alumnos han marcado menos opciones incorrectas que en la prueba inicial: en esta ocasión, solo ha habido doce opciones incorrectas del total del grupo y han sido, *du riz*, *du jus*, *du sel*, *un steak de veau* (17% de respuestas incorrectas en dichas nociones) y *un yaourt* (8%).

Los resultados de la **prueba final b – CE** (*identificar alimentos en una imagen a partir del relato breve Qu'est-ce que je vais manger aujourd'hui?*) también muestran una evolución notable. Especialmente en nociones con bajos resultados en PIb, como *du sucre* (100% frente al 21% en PIb), *des pommes de terre* (82% frente al 17% en PIb), *du beurre* (82% frente al 17% en PIb), *une pomme* (78% frente al 13% en PIb) o *une pêche* (78% frente al 4% en PIb). *Du gâteau* y *de la pastèque* son las nociones que peores resultados presentan, aunque el porcentaje de respuestas correctas es mayor (47% y

52%, respectivamente), la otra mitad de los alumnos no supo reconocerlos, volviendo a confundirlos entre sí; esto nos permite observar una característica común en el aprendizaje del grupo.

Del mismo modo, observamos peores resultados en *des lentilles* y *des cerises*, que tuvieron unanimidad de respuestas correctas en la PIb, mientras que en la PFb fueron acertadas por 86% y 91% respectivamente; dada la similitud con el español en la forma escrita, no comprendemos la causa de estos errores en PFb, quizás podrían ser por un despiste o falta de tiempo. Pero por otro lado, al ampliar el sistema lingüístico con nuevos elementos gramaticales y léxicos, todo el sistema sufre una onda expansiva, para hacer sitio a lo nuevo (G. Sanz, 1999). En este caso, puede que, al ser capaz el alumno de tratar con muchos más elementos, y algunos nuevos, los «aparentemente» ya conocidos vean puntualmente perturbada su identificación, a pesar de conocer dichas unidades léxicas.

En definitiva, comparando la comprensión oral con la comprensión escrita, se observa un desarrollo mayor de la capacidad de comprensión escrita en este ámbito; siguen teniendo cierta dificultad para reconocer los nombres de platos y alimentos oralmente, aunque como hemos explicado, esta se ha reducido considerablemente.

Por otra parte, en la **prueba final c – CE** (*asociar la imagen de un alimento con su grupo de alimentos correspondiente*) (Tabla 15) no podemos observar una gran evolución porque los resultados ya fueron positivos en la prueba inicial. En este caso, solo un alumno ha confundido entre sí *du poisson* y *de la viande*.

IV. CONCLUSIÓN

Tras el análisis de datos recogidos en el capítulo III, nos gustaría extraer las conclusiones generales que nos aportaron tanto el desarrollo de las sesiones con la metodología propuesta como los resultados de la prueba diagnóstica y los ejercicios intermedios, que nos indican que nuestra intervención fue positiva.

En primer lugar, la comparación de la prueba inicial y final muestra una evolución significativa: la prueba inicial denota por lo general un bajo dominio del léxico de la alimentación y la restauración y especialmente de la capacidad de comprensión oral, al que puede atribuirse el hecho de ser la primera vez que se enfrentaban a estas nociones en lengua francesa; se observa la influencia de la lengua española e inglesa a la hora de reconocer algunas nociones como *du saumon* o *du jus*.

Sin embargo, como hemos explicado en el apartado III. E., en la prueba final se incrementó el número de opciones correctas tanto en comprensión oral como escrita (sobre todo escrita), y especialmente en nociones en las que habían tenido dificultad para reconocer en la inicial, como *une pomme, du beurre* o *de l'eau* (CO) o *une pêche* o *du sucre* (CE). Estos resultados generales nos muestran que la metodología aplicada, enfoque orientado a la acción, permitió a los alumnos experimentar una evolución en el desarrollo de la competencia léxico-semántica de este ámbito determinado, y concretamente en las tareas de comprensión (recordemos que solo pudimos evaluar la comprensión con esta prueba).

En cuanto a la producción, tanto oral como escrita, observamos resultados positivos en el análisis de los diálogos para la representación oral de *una escena en el restaurante* (III. C.) y en el análisis del ejercicio 10 (III.D.), *redactar lo que como en un día completo*. Los alumnos incorporaron el léxico trabajado durante las sesiones (e incluso añadieron léxico adicional) así como el resto de nociones (*comidas del día, partes de un menú*, etc.); también expresaron las funciones lingüísticas previstas y previsibles para la realización de las tareas (poniendo en práctica aquellas que habían trabajado anteriormente, como *saludarse* o *dar las gracias*, y aquellas que trabajamos durante las sesiones, como *pedir la cuenta, pedir algo de comer*, etc.). También observamos que añadieron conocimientos previos enriqueciendo los textos con otro vocabulario y con otras funciones.

Los resultados de las tareas de producción también nos permiten observar que la metodología inductiva aplicada a la enseñanza de la gramática resultó positiva; a pesar de ser un proceso que requiere más tiempo y dedicación, durante las sesiones fuimos observando una mejoría en producción oral referente al uso de los artículos partitivos que también se ve reflejada en los ejercicios de producción escrita, en los que hubo un 90% (Ver III.C.) y 94% (Ver III.D.) de usos correctos de los mismos.

No obstante, también observamos dificultad en la adquisición de ciertas nociones como *de la pastèque* y *du gâteau*, errores en la conjugación del verbo *boire* o en el uso de los artículos. Consideramos estos errores positivos como parte del proceso de aprendizaje, forman parte además de la lengua del aprendiz en este nivel y nos sirven, junto con los imprevistos e incidencias surgidas, para reflexionar, aprender de nuestra práctica y poder adaptar lo aprendido a intervenciones futuras.

BIBLIOGRAFÍA

ADOLPHS, S; SCHMITT, N.: «Vocabulary coverage according to spoken discourse context» en BOGAARDS, P; LAUFER, B. (2004): *Vocabulary in a Second Language*, Amsterdam: John Benjamins Publishing Company.

BEACCO, J-C.; PORQUIER, R. (2007): *Niveau A1 pour le français. Un référentiel*, París: Editions Didier.

BOURDAIS, D. *et al.* (2007a): *Copains 1. Livre de l'élève*, Madrid: Oxford University Press España, SA.

BOURDAIS, D. *et al.* (2007b): *Copains 1. Cahier d'activités*, Madrid: Oxford University Press España, SA.

CALAQUE, E.: (2000): «Enseignement-apprentissage du lexique». *Revue de linguistique et de didactique des langues* (nº 21).

CONSEJO DE EUROPA (2002): *Marco común europeo de referencia para las lenguas: aprendizaje, enseñanza, evaluación*, Madrid: Anaya (edición impresa en español).

Recuperado

de

http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/marco/cvc_mer.pdf.

CRUSE, D.-A. (1986): *Lexical Semantics*, Cambridge: University Press.

DECRETO 48/2015, de 14 de mayo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo de la Educación Secundaria Obligatoria. (Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, 118, de 20 de mayo de 2015).

DELGADO, D. (2010): «La evolución de las prácticas de enseñanza/aprendizaje del léxico y del significado en los libros de texto de francés lengua extranjera», en *Anales de Filología Francesa*, (Nº 18), p. 85-101. Recuperado de <http://revistas.um.es/analesff/article/viewFile/116841/110531>.

LEWIS, M. (1993): *The Lexical Approach. The State of ELT and a Way Forward*, Hove: Language Teaching Publications.

MONTANER, M. A. (2010): «Algunos recursos lingüísticos para la enseñanza del léxico» en SERRA, E.; VEYRAT, M.; RODRÍGUEZ, R. (2010): *La enseñanza del léxico. Reflexiones teóricas y propuestas didácticas*, Valencia: Universitat de València.

PICOCHÉ, J. (1977): *Précis de lexicologie française*, París: Nathan.

REX, M. L. (2016): *Enseñanza-aprendizaje del léxico de la ropa en francés como segunda lengua extranjera con una metodología lúdica orientada a la acción con alumnas de 1º ESO*, (Trabajo de fin de máster), Universidad Autónoma de Madrid, Madrid.

RODRIGUEZ, R; VALERO, M. (1998): «La gramática para comunicar: una propuesta inductiva». En JIMÉNEZ, T. *et al.*, *Español como Lengua Extranjera: Enfoque comunicativo y gramática*, IX Congreso Nacional ASELE, Santiago de Compostela, ASELE, p. 433-440. Recuperado de http://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/pdf/09/09_0436.pdf.

SANZ, G. (1999). *El léxico verbal en el relato en español y francés como lenguas maternas y lenguas extranjera/ Le léxique des procès dans le récit en espagnol et en français langues maternelles et langues étrangères* (Tesis doctoral), Universidad Autónoma de Madrid/Paris X Nanterre, Madrid/Nanterre.

TRÉVILLE, M.-C.; DUQUETTE, L. (1996): *Enseigner le vocabulaire en classe de langue*, París: Hachette Autoformation.

WEIL-BARAIS, A. (1993): *L'homme cognitif*, París: Presses Universitaires de France.

ANEXOS

ANEXO 1: PRUEBA INICIAL/FINAL

ANEXO 1.1.: PRUEBA INICIAL/FINAL A

Texto oral: *Je vais vous raconter ce que je mange dans un jour complet. Au petit-déjeuner, je bois du lait et je mange du pain avec du beurre et de la confiture. Au déjeuner, je mange des haricots verts et du poulet et je bois de l'eau. Au goûter, je mange une pêche et au dîner, je mange du saumon avec des pommes de terre au four.*

Écoutez et entourez dans l'image les aliments que vous avez entendus

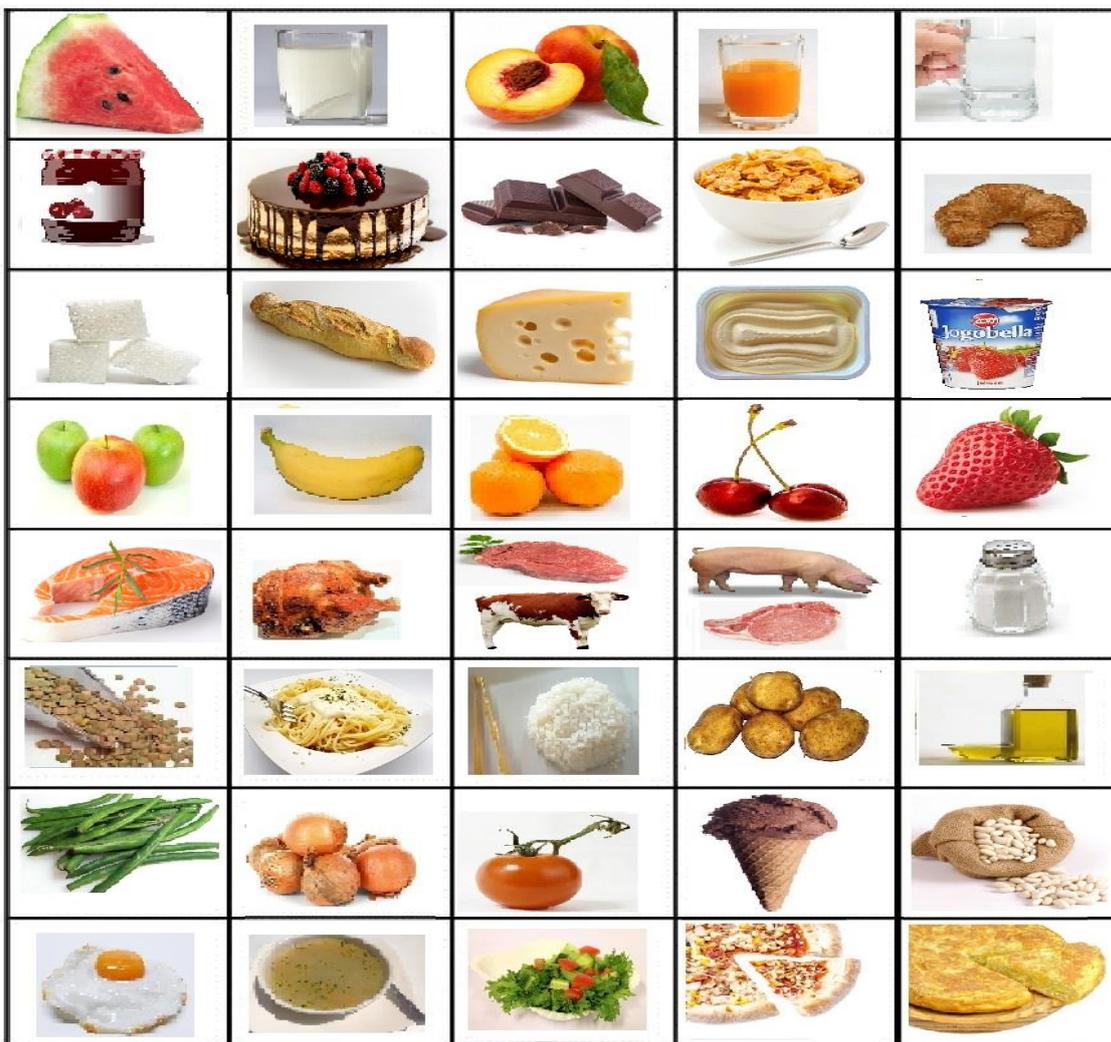


Imagen 1: prueba inicial/final a

ANEXO 1.2.: PRUEBA INICIAL/FINAL B

Associez l'image de chaque aliment avec sa forme écrite en français

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1. De l'huile | 15. Des pâtes | 29. Du chocolat |
| 2. Du sel | 16. Du pain | 30. De la confiture |
| 3. Du poulet | 17. Des céréales | 31. De la salade |
| 4. Un steak de veau | 18. Des pommes de terre | 32. De la pizza |
| 5. Une côtelette de porc | 19. Du lait | 33. De la soupe |
| 6. Du saumon | 20. Du beurre | 34. Un gâteau |
| 7. Des œufs | 21. Un yaourt | 35. Un croissant |
| 8. Des lentilles | 22. Du fromage | 36. De l'omelette |
| 9. Des haricots verts | 23. Une fraise | 37. De la pastèque |
| 10. Des haricots blancs | 24. Une pomme | 38. Du jus |
| 11. Une tomate | 25. Une banane | 39. De la glace |
| 12. Une pêche | 26. Des oranges | 40. De l'eau |
| 13. Un oignon | 27. Des cerises | |
| 14. Du riz | 28. Du sucre | |



Imagen 2: prueba inicial/final b

ANEXO 1.3.: PRUEBA INICIAL/FINAL C

Associez l'image de chaque aliment avec son groupe d'aliments correspondant

1. Les fruits
2. La viande
3. Le poisson
4. Les légumes
5. Les céréales
6. Les produits laitiers

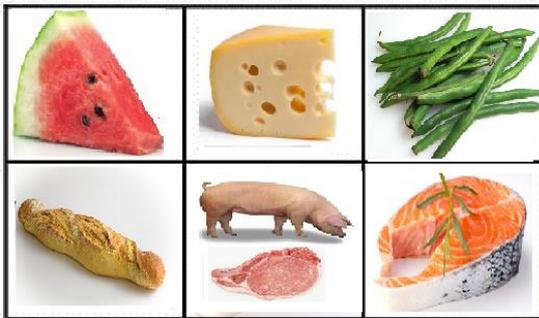


Imagen 3: prueba inicial/final c

ANEXO 2: EJERCICIOS INTERMEDIOS

ANEXO 2.1.: EJERCICIO 3 (ejercicio del método *Copains 1*. Leer los diálogos e identificar a través de imágenes los alimentos de cada diálogo)

Bon appétit !

5.3 Au café

1 Lis les conversations et regarde les dessins. C'est quelle conversation ?

a  1 2

d  1 2

b  1 2

e  1 2

c  1 2

Conversation 1

Serveur : Bonjour, monsieur.

Client : Bonjour. Je voudrais un jus d'orange et un croissant, s'il vous plaît.

Serveur : Désolé ! On n'a pas de croissant.

Client : Alors, je vais manger une crêpe au chocolat, s'il vous plaît.

Serveur : Très bien, monsieur.

Conversation 2

Client : Madame, s'il vous plaît ! Je voudrais un sandwich au fromage... et une glace. Vous avez quels parfums ?

Serveuse : J'ai des glaces à la vanille ou des glaces à la fraise.

Client : Je vais manger une glace à la vanille, s'il vous plaît, et je vais boire un thé au lait.

Serveuse : Très bien. Alors, un sandwich, une glace et un thé.

2a Avec un(e) camarade, jouez les conversations.

2b Essaie sans regarder le texte.

76 soixante-seize

Imagen 4: página 76 del *Cahier d'activités* de *Copains 1*

ANEXO 2.2.: EJERCICIO 4. *Comprender por escrito la conversación entre un camarero y dos clientes en un restaurante e identificar los artículos partitivos*

Lisez le texte et complétez la grille à partir des exemples du texte :

Dialogue au restaurant

LE SERVEUR : Bonjour !

LUCIE : Bonjour ! Je voudrais une table pour deux, s'il vous plaît.

LE SERVEUR : Bien sûr... Voici le menu du jour.

LUCIE et MARIE : Merci !

LE SERVEUR : Qu'est-ce que vous voulez boire ?

LUCIE : Je voudrais de l'eau, s'il vous plaît.

MARIE : Et moi, je voudrais du jus, s'il vous plaît.

LE SERVEUR : Parfait. Et qu'est-ce que vous allez manger ?

LUCIE : Je vais manger du poulet avec des pommes de terre, s'il vous plaît.

MARIE: Pour moi, de la salade et du poisson.

LE SERVEUR : D'accord.

(Une demi-heure après...)

LE SERVEUR : Qu'est-ce que vous voulez comme dessert ?

LUCIE : Je voudrais du gâteau au chocolat, s'il vous plaît.

MARIE : Pour moi, une pomme, s'il vous plaît.

LE SERVEUR : D'accord !

(Quelques minutes après...)

LUCIE : Monsieur, l'addition, s'il vous plaît.

LE SERVEUR : Voilà.

LUCIE : Merci.

LE SERVEUR : Merci, à bientôt.

MARIE et LUCIE : Au revoir, merci !

LES ARTICLES PARTITIFS				
	Féminin		Masculin	
Singulier				
Pluriel				

ANEXO 2.3.: EJERCICIO 5. Juego del bingo

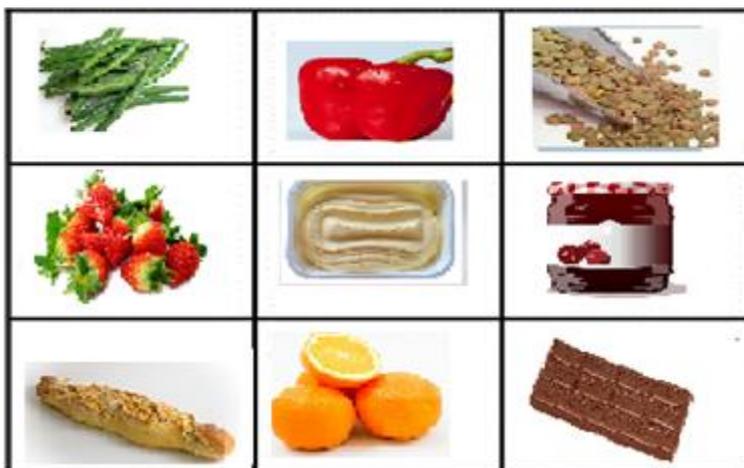


Imagen 5: Modelo de tarjeta del juego del bingo

ANEXO 2.4.: EJERCICIO 6 – PO. *Describir oralmente lo que come una persona en cada comida del día a partir de una imagen*

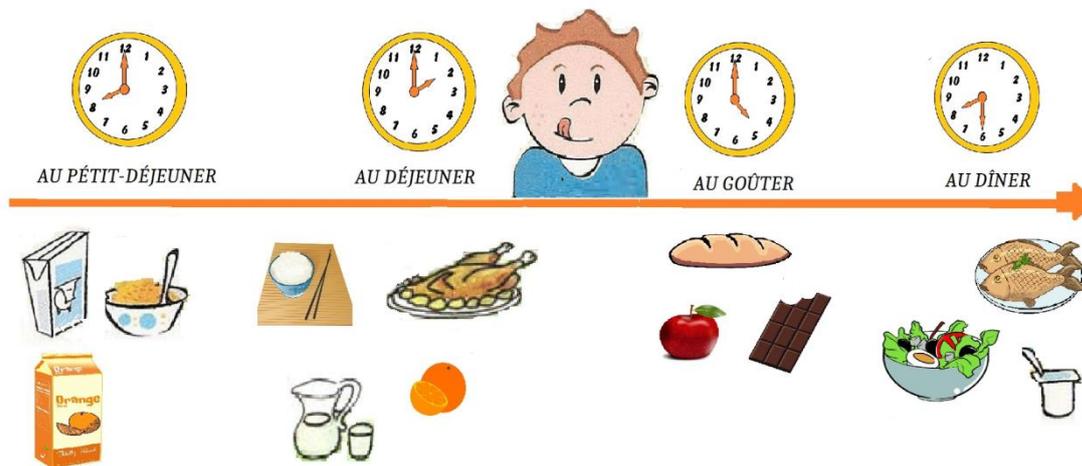


Imagen 6: imagen proyectada en la pizarra digital para trabajar la producción oral

ANEXO 2.5.: EJERCICIO 7. *Elaboración del menú del día de un restaurante francés*

MENU DU JOUR
Entrée :
Plat principal :
Salade et fromage
Dessert :

ANEXO 2.6.: Guion aproximado del diálogo improvisado por nosotros para que los alumnos lo tuvieran como referencia (Sesión 4)

La serveuse : Bonjour ! Bienvenues au restaurant !

Client 1 : Bonjour !

Client 2 : Bonjour !

La serveuse : Voici le menu du jour. Qu'est-ce que vous voulez boire ?

Client 1 : Je voudrais de l'eau.

Client 2 : Moi aussi, s'il vous plaît.

La serveuse : D'accord. Qu'est-ce que vous voulez comme entrée ?

Client 1 : Je voudrais des haricots verts, s'il vous plaît.

Client 2 : Pour moi, de la soupe.

La serveuse : Et comme plat principal ?

Client 1 : Je vais manger du poulet.

Client 2 : Moi, du saumon avec des pommes de terre.

La serveuse : Parfait.

[...]

La serveuse : Est-ce que vous voulez un dessert ?

Client 1 : Oui, je voudrais du gâteau au chocolat.

Client 2 : Pour moi, de la pastèque, s'il vous plaît.

La serveuse : D'accord.

[...]

Client 2 : Madame, l'addition, s'il vous plaît.

La serveuse : Voilà.

Client 2 : Merci.

[...]

Client 1 et 2 : Au revoir, merci.

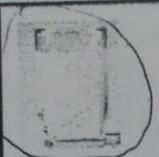
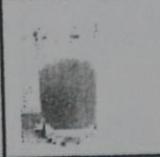
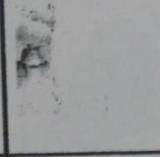
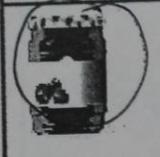
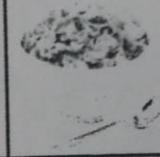
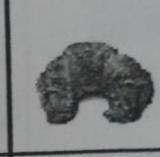
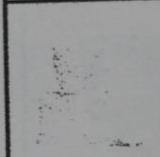
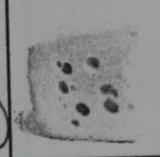
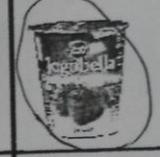
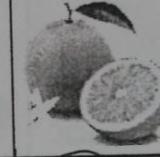
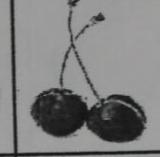
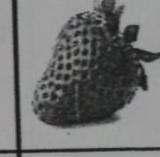
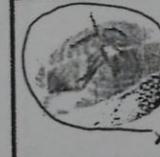
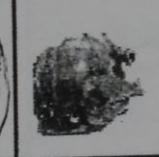
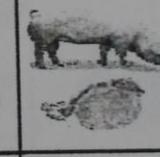
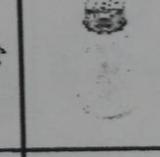
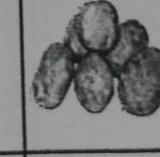
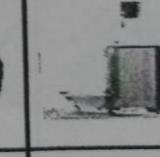
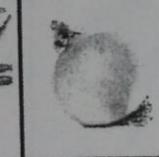
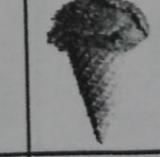
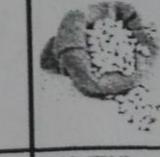
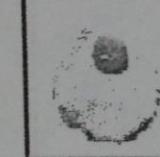
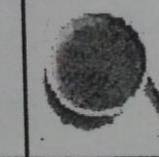
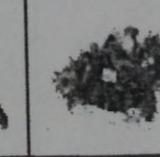
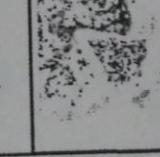
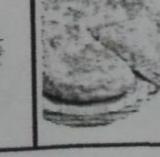
La serveuse : Merci, à bientôt.

ANEXO 3: DATOS RECOGIDOS

ANEXO 3.1.: Muestra de los datos recogidos de la prueba inicial a

RENE

Exercice 1 : Écoutez et entourez dans l'image les aliments que vous avez entendus

71
4/10

Imagen 7: muestra de la prueba inicial a

ANEXO 3.2.: Muestra de los datos recogidos de la prueba inicial b

Losmina Georgiana Sandra

Inicial

Exercice 3 : Associez chaque image avec sa forme écrite en français

1. De l'huile	15. Des pâtes	29. Du chocolat
2. Du sel	16. Du pain	30. De la confiture
3. Du poulet	17. Des céréales	31. De la salade
4. Un steak de veau	18. Des pommes de terre	32. De la pizza
5. Une côtelette de porc	19. Du lait	33. De la soupe
6. Du saumon	20. Du beurre	34. Un gâteau
7. Des œufs	21. Un yaourt	35. Un croissant
8. Des lentilles	22. Du fromage	36. De l'omelette
9. Des haricots verts	23. Une fraise	37. De la pastèque
10. Des haricots blancs	24. Une pomme	38. Du jus
11. Une tomate	25. Une banane	39. De la glace
12. Une pêche	26. Des oranges	40. De l'eau
13. Un oignon	27. Des cerises	
14. Du riz	28. Du sucre	

22 = 5'5
40

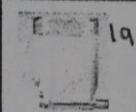
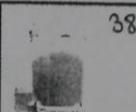
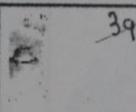
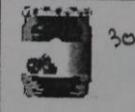
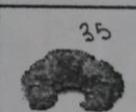
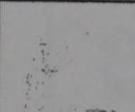
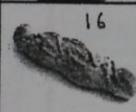
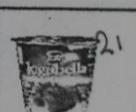
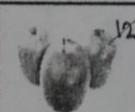
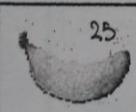
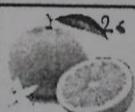
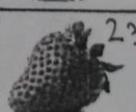
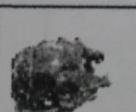
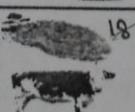
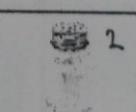
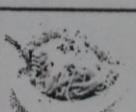
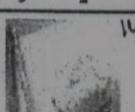
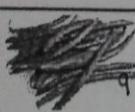
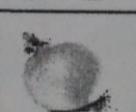
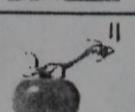
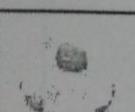
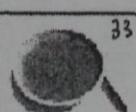
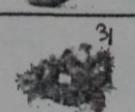
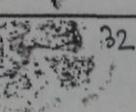
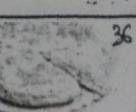
				
				
				
				
				
				
				
				

Imagen 8: muestra de la prueba inicial b

ANEXO 3.3. : Muestra de los datos recogidos de la prueba inicial c

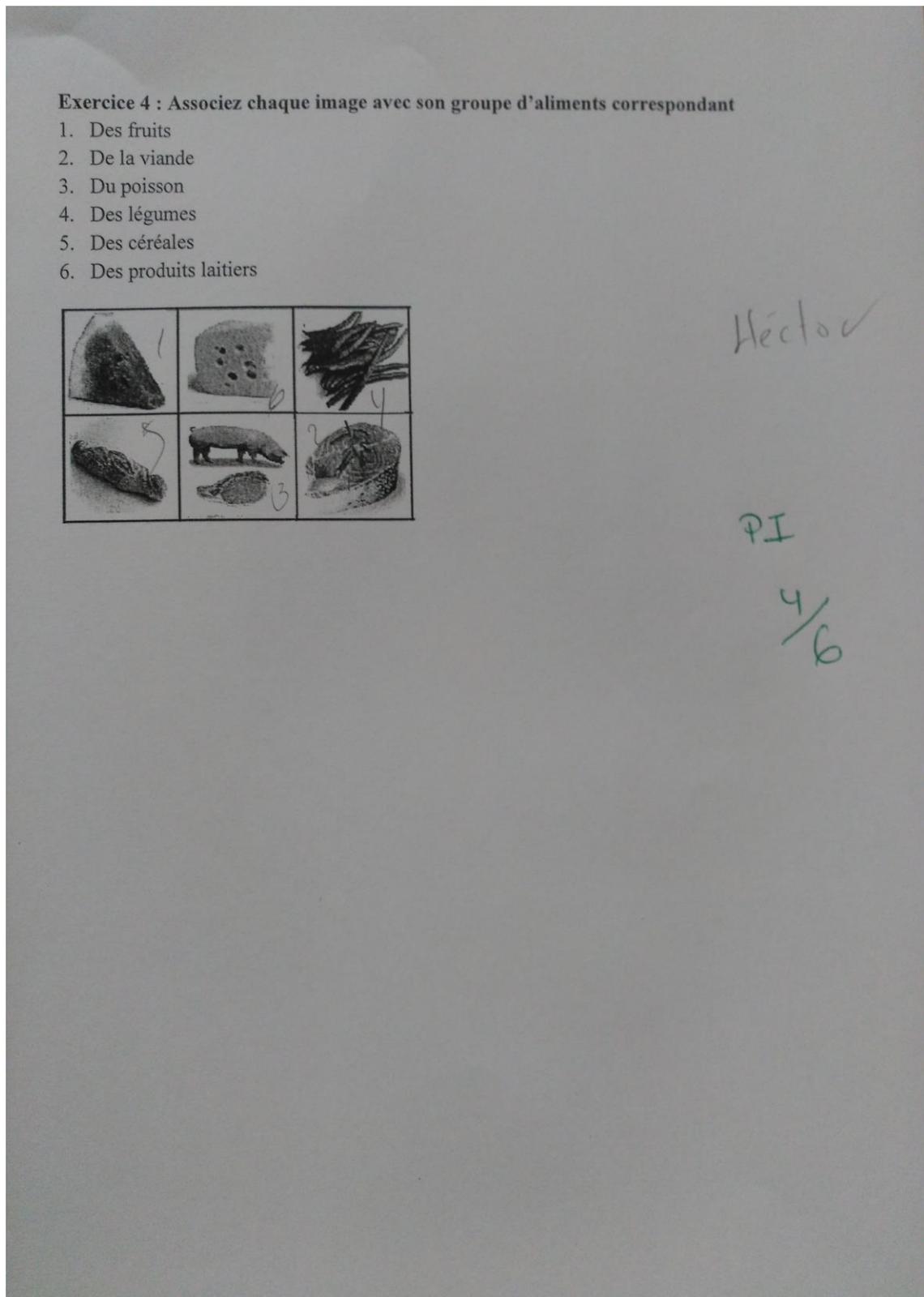


Imagen 9: muestra de la prueba inicial c

**ANEXO 3.4.: Muestra de los datos recogidos del ejercicio 4 – CE
(artículos partitivos)**

Leyre

Exercice 6 : Lisez le texte, soulignez les articles partitifs et complétez la grille

Dialogue au restaurant

LE SERVEUR : Bonjour !

LUCIE : Bonjour ! Je voudrais une table pour deux, s'il vous plaît.

LE SERVEUR : Bien sûr... Voici le menu du jour.

LUCIE et MARIE : Merci !

LE SERVEUR : Qu'est-ce que vous voulez boire ?

LUCIE : Je voudrais de l'eau, s'il vous plaît.

MARIE : Et moi, je voudrais du jus, s'il vous plaît.

LE SERVEUR : Parfait. Et qu'est-ce que vous allez manger ?

LUCIE : Je vais manger du poulet avec des pommes de terre, s'il vous plaît.

MARIE : Pour moi, de la salade et du poisson.

LE SERVEUR : D'accord.

(Une demi-heure après...)

LE SERVEUR : Qu'est-ce que vous voulez comme dessert ?

LUCIE : Je voudrais du gâteau au chocolat, s'il vous plaît.

MARIE : Pour moi, une pomme, s'il vous plaît.

LE SERVEUR : D'accord !

(Quelques minutes après...)

LUCIE : Monsieur, l'addition, s'il vous plaît.

LE SERVEUR : Voilà.

LUCIE : Merci.

LE SERVEUR : Merci, à bientôt.

MARIE et LUCIE : Au revoir, merci !

LES ARTICLES PARTITIFS				
	Féminin		Masculin	
Singulier	de la	de l'	du	de l'
Pluriel	des		des	

13

Imagen 10: muestra del ejercicio 4

ANEXO 3.5.: Análisis de la versión escrita de los diálogos y muestras de los datos recogidos del ejercicio 8

ANEXO 3.5.1: Análisis de la versión escrita de los diálogos (ejercicio 8) para la representación oral de una escena en un restaurante

Grupo 1: Itziar, María, Leyre			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>Le serveur: Bonjour!</i> <i>Itziar: Bonjour!</i>	F1 F1		
<i>Leyre : Je voudrais des croquettes, s'il vous plaît</i> <i>S : Parfait</i> <i>(une demi-heure après)</i> <i>S : Qu'est-ce *_ [que] vous voulez comme dessert ?</i> <i>I : Je voudrais *unes [des] fraises</i> <i>L : Moi aussi</i> <i>S : Voilà (Quelques minutes après)</i>	F6 - F7 – F9 F5 - F9 F6 F6	N2: <i>des croquettes</i> (LN) N3. N1	G1 – G4 G3 G4: <i>*unes</i> [des]
<i>I: Au revoir.</i> <i>L : Au revoir, merci !</i>	F11 F11 - F8		
Grupo 2: Carolina, Lucía			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>Bonjour!</i> <i>Bonjour!</i>	F1 F1		
<i>Qu'est-ce que vous voulez boire?</i> <i>Je voudrais *une fanta de lemon [un fanta de citron]</i> <i>Parfait. Et qu'est-ce que vous allez manger ?</i> <i>Je vais manger de la pizza.</i> <i>D'accord. Qu'est-ce que vous voulez comme dessert ?</i> <i>Je voudrais une glace.</i>	F3 - F9 F4 F5 – F9 F6 F5 – F9 F6	N4: <i>un fanta de citron</i> (LN) N3 N2 N3. N2	G3 G1 G4 <i>*une fanta</i> [un fanta] G2 - G4 G3 G1 – G4 G4
<i>Au revoir.</i> <i>Au revoir !</i>	F11 F11		
Grupo 3: Nerea, Lucía			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>L : Bonjour !</i>	F1		
<i>N : Qu'est-ce que vous voulez comme entrée ?</i> <i>L : Je veux des croquettes</i> <i>N : Et comme plat principal ?</i> <i>L : Du poulet</i> <i>N : Comme dessert ? Du fromage avant ?</i> <i>L : Une pomme</i>	F9 - F5 F6 F5 F6 F5 F6	N3.1. N2: <i>des croquettes</i> (LN) N3. N1 N3. N1	G3 G3 - G4 G4 G4 G4

Grupo 4: Andrea, Irene			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>Le serveur: Bonjour!</i> <i>Irene: Bonjour!</i>	F1 F1		
<i>I: Je voudrais des croquettes, s'il vous plaît</i> <i>S: Qu'est-ce que *tu voule [vous voulez] boire ?</i> <i>I: Je voudrais de l'eau</i> <i>S: Et qu'est-ce que *tu voule [vous voulez] manger ?</i> <i>I: Je vais manger un steak de bœuf et de la purée, s'il vous plaît</i> <i>D'accord ! Qu'est-ce que vous voulez comme dessert?</i> <i>I: Je voudrais *un [une] glace, s'il vous plaît</i>	F6 – F7 – F9 F3 F4 F5 F6 - F7 – F9 F5 - F9 F6 – F7 – F9	N2 N4 N3 N1 - N2: <i>de la</i> <i>purée</i> (LN) N3 N2	G1 – G4 G3 * <i>tu</i> <i>voule</i> [tu veux/vous voulez] G1 - G4 G3 G2 – G4 G3 G1- G4 * <i>un</i> <i>glace</i> [une glace]
<i>Monsieur, l'addition, s'il vous plaît</i> <i>S: Voilà</i>	F10 – F7		
<i>I: Merci, à bientôt</i> <i>S: Au revoir, merci</i>	F8 - F11 F11 – F8		
Grupo 5: Pablo, Mario			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>P: Bonjour</i> <i>M: Bonjour</i>	F1 F1		
<i>P: Voici le menu du jour</i> <i>Qu'est-ce que vous voulez ?</i> <i>M: Je voudrais des haricots blancs et du saumon, s'il vous plaît</i> <i>P: Parfait</i>	F2 F5 - F9 F6 – F7 – F9	N3 N1	G3 G1 – G4 G4
<i>M: Merci beaucoup</i>	F8		
<i>P: Au revoir, Monsieur!</i>	F11		
Grupo 6: Alberto, Héctor			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>Alberto: Bonjour</i> <i>Le serveur (Héctor): Bonjour, monsieur !</i>	F1 F1		
<i>A: Je voudrais du jus</i> <i>H: Et qu'est-ce que vous voulez manger ?</i> <i>A: Je voudrais des lentilles et du poulet</i> <i>H: D'accord, est-ce que vous voulez un dessert ? Du fromage avant ?</i> <i>A: Oui, je voudrais du fromage et comme dessert, du gâteau au chocolat</i> <i>H: D'accord (...) Voilà</i>	F4 F5 - F9 F6 F5 – F9 F6	N4 N3 N1 N3 N2	G1 – G4 G3 G1 - G4 G3 – G4 G1 – G4
<i>A: Merci, au revoir</i> <i>H: À bientôt</i>	F8 – F11 F11		
Grupo 7: Norkelis, Mariam			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>N: Salut !</i> <i>M: Bonjour</i>	F1 F1		

<i>N : Je voudrais un coca, s'il vous plaît</i> <i>M : D'accord, qu'est-ce que vous voulez comme entrée ?</i> <i>N : Je voudrais des haricots verts</i> <i>M : Qu'est-ce que vous voulez comme *segund plat [plat principal]?</i> <i>N : Je voudrais *un [une] côtelette de porc et du pain, s'il vous plaît</i>	F4 - F7 - F9 F5 - F9 F6 F5 - F9 F6 - F7 - F9	N4: un coca (LN) N3 N1 N3 N1	G1 - G4 G3 G1 - G4 *un côtelette de porc [une côtelette de porc] G3 G1 - G4
<i>N: Madame, l'addition, s'il vous plaît (...)</i> <i>Merci, au revoir</i> <i>M : Au revoir</i>	F10 - F7 - F9 F8 - F11 F11		
Grupo 8: Araceli, Alba, Cosmina			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>Ar : Bonjour, bienvenues au restaurant!</i> <i>C y Al: Bonjour!</i>	F1 - FN1 Dar la bienvenida F1		
<i>C : C'est la carte</i> <i>Ar : Merci.</i> <i>C : Je voudrais une côtelette de porc avec des frites</i> <i>Ar : Moi, de la pizza</i> <i>Al : Parfait, et comme dessert ?</i> <i>C : je voudrais un yaourt avec des fraises</i> <i>Ar : Moi, des cerises, s'il vous plaît</i>	F2 F8 F6 F6 F5 F6 - F7 - F9 F6 - F7 - F9	N1 N2: des frites (LN) N3 N2 N1	G1 - G4 G4 G1 - G4 G4
<i>Al: D'accord</i> <i>C y Ar: Merci, au revoir</i>	F8 - F11		
Grupo 9: Catalina, Ingrid			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>I : Bonjour, Madame</i> <i>C : Bonjour !</i>	F1 F1		
<i>C : Je voudrais une table pour une (personne), s'il vous plaît</i> <i>I : Bien sûr</i> <i>(...) Voilà la carte du restaurant</i> <i>C : Qu'est-ce qu'il y a dans la soupe ?</i> <i>I : Il y a des légumes, du poulet et de l'eau</i> <i>C : D'accord, je vais manger de la soupe</i> <i>I : Est-ce que vous voulez un plat principal ?</i> <i>C : Oui, je voudrais des pâtes au fromage</i> <i>I : D'accord (...) Voilà</i> <i>C : Merci (...)</i> <i>I : Est-ce que vous voulez un dessert ?</i> <i>C : Oui, une pomme</i> <i>I : D'accord (...)</i>	FN2: Pedir una mesa - F7 - F9 F2 FN3: Preguntar los ingredientes de un plato FN4: Decir los ingredientes de un plato F6 F5 - F9 F6 F8 F5 - F9 F6	N2 N1 N1 N3 N2 N3 N1	G1 - G4 G2 - G4 G3 - G4 G1 - G4 G3 - G4 G4
<i>C: Merci, au revoir</i> <i>I: Au revoir, merci</i>	F8 - F11 F11 - F8		

Grupo 10: Ismael, Gonzalo, Alejandro			
Transcripción del diálogo	Funciones	Nociones	Gramática
<i>G : Bonjour, *Monsieurs [messieurs]!</i>	F1		<i>*monsieurs</i>
<i>I y A: Bonjour!</i>	F1		[messieurs]
<i>G: Voilà le menu du jour</i>	F2		
<i>I : Merci, je voudrais des pommes de terre</i>	F8 - F6	N1 -N2	G1 – G4
<i>A : Et moi, de la salade</i>	F6	N3	G4
<i>G : Parfait, et comme plat principal ?</i>	F5	N1	
<i>I : Je voudrais du saumon</i>	F6	N1 - N2: des	G1 - G4
<i>A : Pour moi, des œufs avec des frites</i>	F6	frites (LN)	G4
<i>G : Et comme dessert ?</i>	F5	N3	
<i>I : Je voudrais des cerises</i>	F6	N1	G1 - G4
<i>A : Je voudrais du gâteau au chocolat</i>	F6	N2	G1 - G4
<i>I: Monsieur, l'addition!</i>	F10		
<i>G: Voilà</i>			
<i>I: Merci, au revoir</i>	F8 – F11		
<i>G: Au revoir, *monsieurs [messieurs]!</i>	F11		

ANEXO 3.5.2.: Muestra de los datos recogidos del menú del día (ejercicio 7) y de la versión escrita del diálogo (ejercicio 8)

Grupo 1: Carolina
Lucía Fdez.

Carolina Rodríguez

Exercice 11 : Créez le menu du jour d'un restaurant

MENU DU JOUR
Entrée :
<ul style="list-style-type: none"> • Des frites • Des haricots verts
Plat principal :
<ul style="list-style-type: none"> • De la pizza • Une côtelette de porc • De l'omelette.
Salade et fromage
Dessert :
<ul style="list-style-type: none"> • Une glace • Une glace • Du gâteau

Bonjour!
 Bonjour!
 Qu'est-ce que vous voulez boire?
 Je voudrais une fontaine de lemon
 Parfait. Et qu'est-ce que vous allez manger?
 Je vais manger de la pizza
 D'accord.
 Qu'est-ce que vous voulez comme dessert.
 Je voudrais une glace.
 Au revoir!
 Au revoir!

Imagen 11: muestra de los ejercicios 7 y 8

Exercice 11 : Créez le menu du jour d'un restaurant

MENU DU JOUR
Entrée : De la soupe De la salade Des croquettes
Plat principal : Du saumon + frites Des pâtes + fromage Hamburger + pâtes
Salade et fromage
Dessert : Des viens fraises Une banane

Le serveur (Maria) : Bonjour

Itzi : Bonjour ! Je voudrais une soupe, s'il vous plaît

Leyre : Je voudrais des croquettes, s'il vous plaît

Le serveur (Maria) : Parfait

(une demi-heure après)

Le serveur (Maria) : Quel est-ce que vous voulez comme dessert ?

Itzi : Je voudrais des fraises

Leyre : Moi aussi

Le serveur : Voilà

(Quelques minutes après)

Itzi : Au revoir !

Leyre : Au revoir, merci !

Imagen 12: muestra de los ejercicios 7 y 8

ANEXO 3.6.: Análisis individual y muestras recogidas del ejercicio 10: *Redactar lo que como en un día completo.*ANEXO 3.6.1.: Análisis individual del ejercicio 10: *Redactar lo que como en un día completo.*

Alumno	Funciones		Material lingüístico: gramática y léxico					
	Decir lo que como en un día completo	Decir lo que bebo en un día completo	Gramática		Léxico			
			Artículos partitivos e indefinidos	Conjugación 1ª pers. sing. en <i>présent de manger y boire</i>	<i>Petit-déjeuner</i>	<i>Déjeuner</i>	<i>Goûter</i>	<i>Dîner</i>
1: Carolina	✓	✓	✓	<i>Je mange</i> (4) <i>*Je boire</i> [je bois]	<i>Du lait</i> <i>Un croissant</i>	<i>Du poulet</i> <i>Des fraises</i>	<i>Une pomme</i>	<i>*du poisson</i> [du poisson]
2: Ingrid	✓	✓	✓	<i>Je mange</i> (4) <i>Je bois</i> (2)	<i>Du jus</i> <i>Du gâteau au chocolat</i>	<i>De la salade</i> <i>Du poulet</i> <i>Des frites</i> (LN)	<i>Des fraises</i>	<i>Du saumon</i> <i>De l'eau</i>
3: Araceli	✓	✓	✓	<i>Je mange</i> (3) <i>Je bois</i> (2)	<i>Des céréales</i>	<i>De l'omelette</i> <i>De la salade</i> <i>De l'eau</i>	<i>Du jus d'orange</i>	<i>*des croquetes</i> [croquettes]
4: Pablo	✓	✓	<i>*du</i> [des] <i>cereales</i>	<i>Je mange</i> (4) <i>*Je boive</i> [je bois] (3)	<i>Du lait</i> <i>*du cereales</i> [céréales]	<i>Des lentilles</i> <i>Du poulet</i>	<i>Du chocolat</i> <i>Du jus</i>	<i>De la pizza</i> <i>De l'eau</i>
5: Mario	✓	✓	✓	<i>Je mange</i> (3) <i>Je bois</i>	<i>Du lait</i>	<i>Du poulet</i> <i>Des pommes de terre</i>	<i>Des fraises</i>	<i>De l'omelette</i>
6: Mariam	✓	✓	✓	<i>Je mange</i> (4) <i>Je bois</i> (1)	<i>Du jus</i> <i>Un croissant</i>	<i>De la soupe</i> <i>Du saumon</i>	<i>Du chocolat</i>	<i>De la pizza</i>
7: Ismael	✓	✗	<i>*pasta</i> [des pâtes]	<i>Je mange</i> (4)	<i>Des céréales</i>	<i>*Pasta</i> [des pâtes]	<i>De la glace</i>	<i>Un steak</i> <i>Du pain</i>

8: Norkelis	✓	✓	*de [de la] pizza	Je mange (4) *Je boire [bois]	Du lait Un croissant	Du poulet De la salade	Du chocolat	*de [de la] pizza
9: Alberto	✓	✓	✓	Je mange (4) Je bois	Des céréales	Du poulet Des frites (LN)	Un yaourt	De la salade De l'eau
10: Lucía 1	✓	✗	✓	Je mange (4)	Du pain De la confiture	Du riz Du poulet	Des fraises	Un œuf Des frites (LN)
11: Lucía 2	✓	✓	*d'eufs [des]	Je mange (3) *Je boir [je bois] (2)	Du lait	Du poulet Du pain De l'eau	Une banane	*d'eufs [des œufs]
12: Nerea	✓	✗	✓	Je mange (4)	Des céréales	Des lentilles Du poulet	Du chocolat Du pain	De l'omelette
13: Alba	✓	✓	*de riz [du riz]	Je mange (4) Je bois (4)	Du jus	*De riz [du riz] Un steak	Une pomme	Du saumon
14: Andrea	✓	✓	✓	Je mange (4) Je bois (1)	Du lait Du pain	Du poulet Des fraises	Du chocolat	De la pizza
15: Héctor	✓	✓	✓	Je mange (3) *Je boire [je bois] (2)	Du lait	De la salade Du poulet De l'eau	Du jus	Un œuf Des frites (LN)
16: Leyre	✓	✓	✓	Je mange (4) Je bois (2)	Du lait Des céréales	Du poulet Un coca (LN)	Des fraises	De la salade
17: María	✓	✓	✓	Je mange (3) Je bois (1)	*Du juice [du jus]	Du poulet	Du chocolat	De la salade
18: Cosmina	✓	✓	✓	Je mange (2) *Je boire [je bois] (2)	Du lait	Du poulet	Du jus	De la salade

19: Alejandro	✓	✓	* <i>un poulet</i> [du poulet]	<i>Je mange</i> (4) <i>Je bois</i> (1)	<i>Du lait</i> <i>Un croissant</i>	* <i>Un poulet</i> [du poulet] <i>De la salade</i>	<i>Des fraises</i>	<i>Un steak</i>
20: Gonzalo	✓	✓	✓	<i>Je mange</i> (4) <i>Je bois</i> (2)	<i>Des céréales</i> <i>Du lait</i>	<i>Une hamburger</i> (LN)	<i>Une banane</i>	<i>De la pizza</i> <i>De l'eau</i>
21: Itziar	✓	✗	✓	<i>Je mange</i> (4)	<i>Du pain</i> <i>De la confiture</i>	* <i>De la salad</i> [de la salade]	<i>De la glace</i>	<i>De l'omelette</i>
22: Catalina	✓	✓	✓	<i>Je mange</i> (3) <i>Je bois</i> (2)	<i>Du lait</i>	<i>De la soupe</i> <i>Du poulet</i>	<i>Du jus</i> <i>Un croissant</i>	<i>De la salade</i>
23: Irene	✓	✓	✓	<i>Je mange</i> (4) <i>Je bois</i> (2)	<i>Du lait</i>	<i>Du saumon</i> <i>De la salade</i>	<i>Un jus</i> <i>d'orange</i>	<i>De la pizza</i>

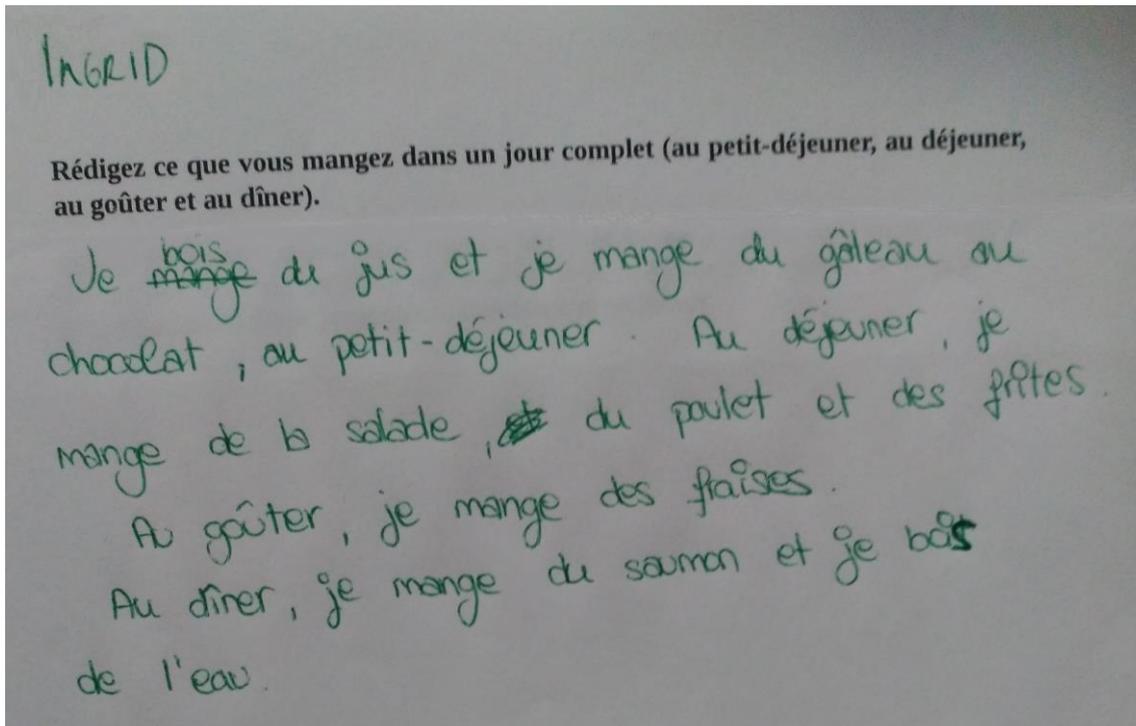
ANEXO 3.6.2: Muestras de los datos recogidos del ejercicio 10– PE: *Redactar lo que como en un día completo*

Imagen 13: muestra del ejercicio 10

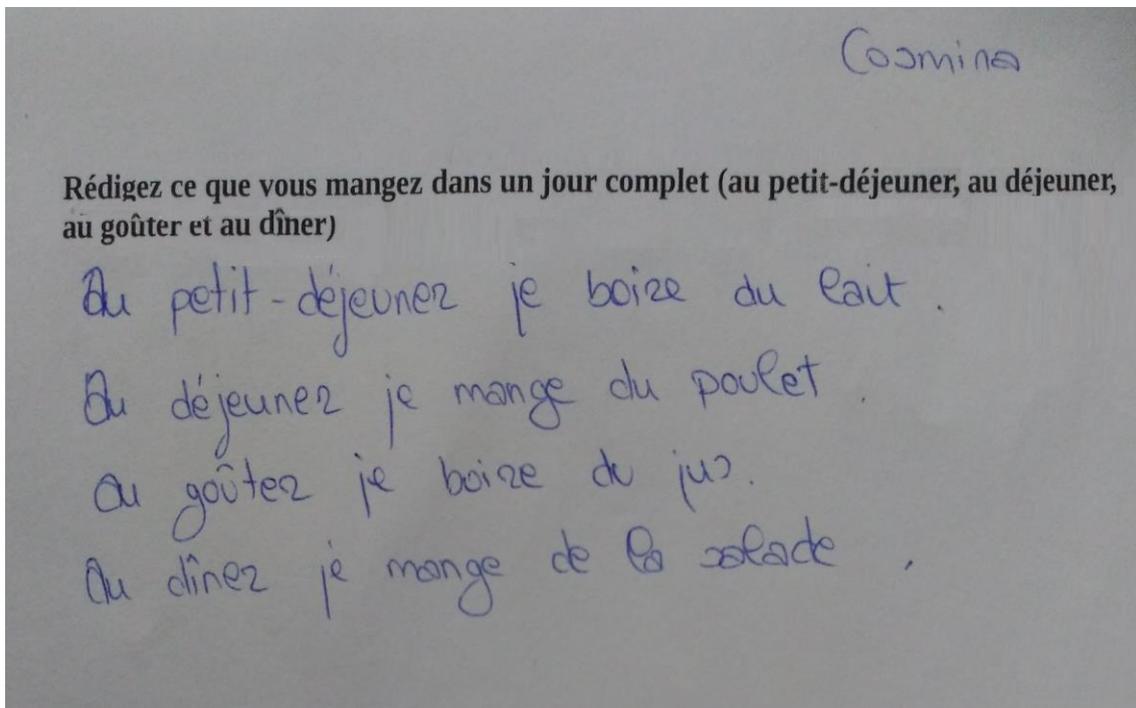
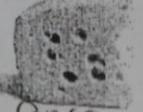
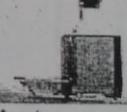
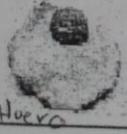
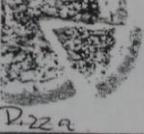


Imagen 14: muestra del ejercicio 10

ANEXO 3.7.: Muestra de los datos recogidos de la prueba final a

Exercice 2 : Écoutez et entourez dans l'image les aliments que vous avez entendus

 Sandwich	 Leche ✓	 Melocotón	 Zumo	 Agua ✓
 Mermelada ✓	 Tarta	 Chocolate	 cereales	 Croissant
 Azúcar	 Pan ✓	 Queso	 Mandarina ✓	 Yogurt
 Manzana	 Plátano	 Kiwi	 Cereza	 Fresa
 Salmón	 Pavo ✓	 carne vaca	 carne cerdo	 Sal
 lentejas	 pasta	 Arroz ✓	 Patatas ✓	 Aceite
 Judías verdes	 Castañas	 Tomate	 Helado	 Judías blancas
 Huevo	 Sopa	 Berenjena	 Pizza	 Tortilla

PF
8/10

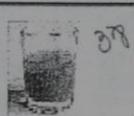
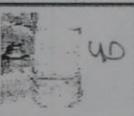
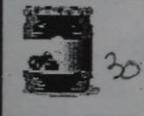
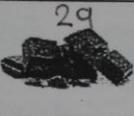
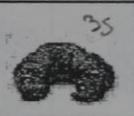
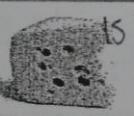
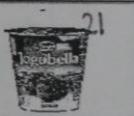
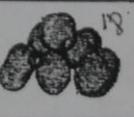
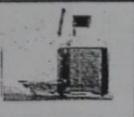
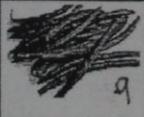
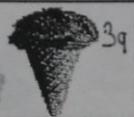
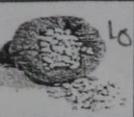
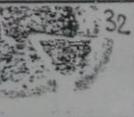
Imagen 15: muestra de la prueba final a

ANEXO 3.8.: Muestra de los datos recogidos de la prueba final b

Cosmina Sandra

Exercice 3 : Associez chaque image avec sa forme écrite en français

1. De l'huile	15. Des pâtes	29. Du chocolat
2. Du sel	16. Du pain	30. De la confiture
3. Du poulet	17. Des céréales	31. De la salade
4. Un steak de veau	18. Des pommes de terre	32. De la pizza
5. Une côtelette de porc	19. Du lait	33. De la soupe
6. Du saumon	20. Du beurre	34. Un gâteau
7. Des œufs	21. Un yaourt	35. Un croissant
8. Des lentilles	22. Du fromage	36. De l'omelette
9. Des haricots verts	23. Une fraise	37. De la pastèque
10. Des haricots blancs	24. Une pomme	38. Du jus
11. Une tomate	25. Une banane	39. De la glace
12. Une pêche	26. Des oranges	40. De l'eau
13. Un oignon	27. Des cerises	
14. Du riz	28. Du sucre	

 34	 19	 12	 38	 40
 30	 37	 29	 17	 35
 28	 16	 15	 20	 21
 24	 25	 26	 27	 23
 6	 5	 4	 3	 2
 8	 22	 11	 18	 1
 9	 13	 11	 39	 10
 7	 36	 31	 32	 3

77
36/40 = 9

Imagen 16: muestra de la prueba final b

ANEXO 3.9.: Muestra de los datos recogidos de la prueba final c

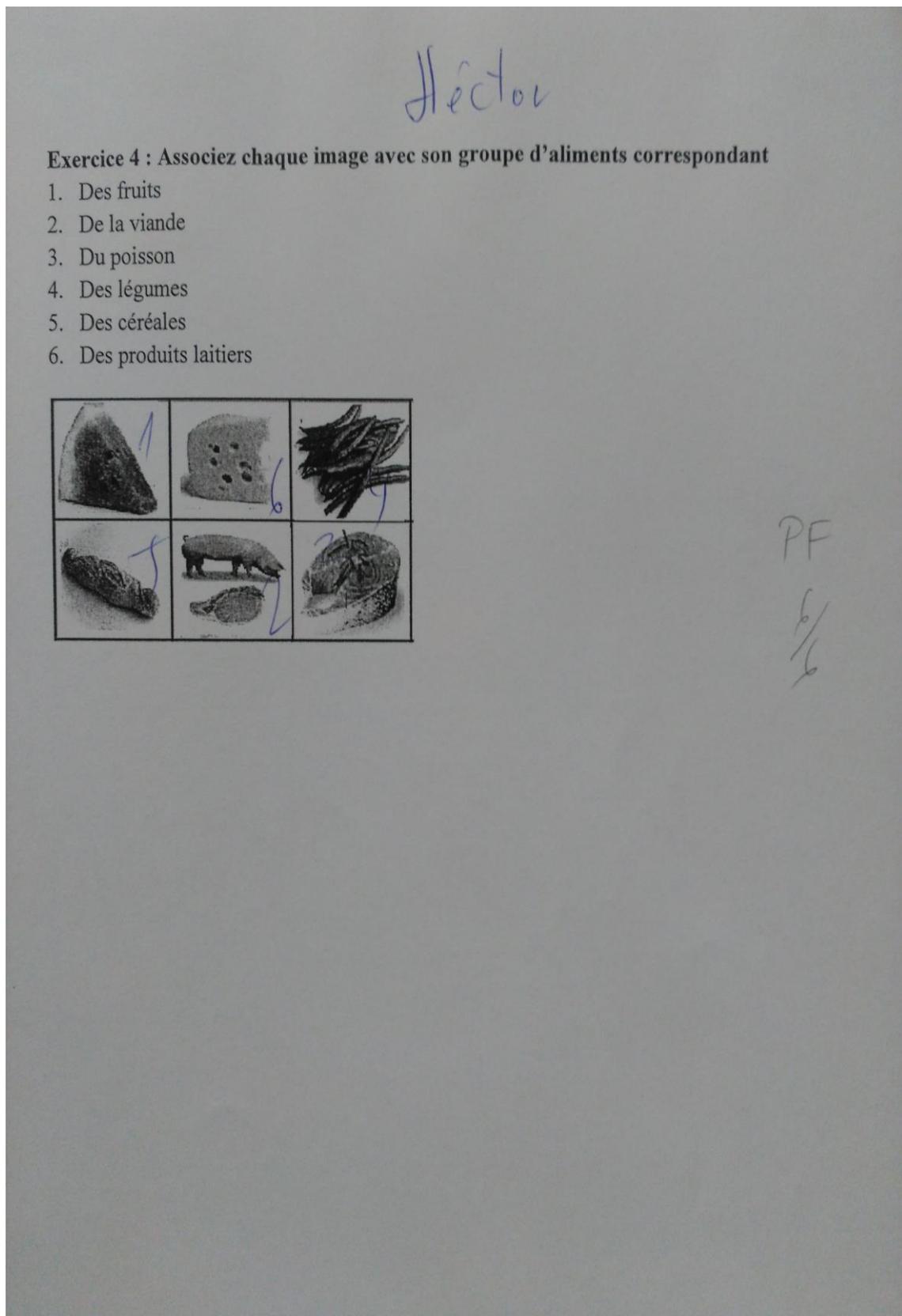


Imagen 17: muestra de la prueba final c

ANEXO 4: Recopilación de las nociones generales sobre el léxico de la alimentación y restauración propuestas por Beacco y Porquier (2007: 117-119).

6.10.3. Restaurant (Voir 6.11.)					Noms	sucre sel, poivre
	Noms	café, restaurant, table	<i>Deux bières pour la table 10.</i>	6.11.9. Laitage et produits laitiers		
Repas	Noms	déjeuner, dîner menu, carte plat, plat du jour entrée, dessert addition	<i>Fromage ou dessert?</i>		Noms	lait beurre yaourt fromage [...] <i>types de fromages</i>
	Verbs	prendre manger, boire, payer	<i>Je prends un menu à 12 euros.</i>	6.11.10. Fruits		
6.11. Nourriture et boissons					Noms	fruit [...] orange, pomme, banane
6.11.1. Généralités				6.11.11. Desserts		
	Noms	faim, soif			Noms	dessert gâteau glace
	Verbs	manger, boire		6.11.12. Boissons		
6.11.2. Pain et viennoiserie					Noms	Boisson eau jus de fruits alcool bière vin rouge/blanc [...] <i>noms de vins</i> café, thé
	Noms	pain [...] <i>types de pains</i>		6.11.13. Matériel et utensiles (Voir 6.10.3.)		
6.11.3. Viande					Noms	plat assiette verre, tasse fourchette, couteau, cuillère, serviette
Types	Noms	viande		6.11.14. Plats		
	Noms	[...] poulet, bœuf, mouton, agneau, porc			Noms	plat [...] soupe, salade, œuf, viande, poisson, dessert
6.11.4. Charcuterie					Verbs	préparer
6.11.5. Poissons et fruits de mer						
	Noms	poisson				
6.11.6. Légumes						
	Noms	légume [...] <i>noms de légumes</i>				
6.11.7. Céréales et pâtes						
	Noms	riz, pâtes				
6.11.8. Épices et condiments						

ANEXO 5: Contenidos extraídos de la unidad 5 *Bon appétit!* del método *Copains 1*

ANEXO 5.1.: Tabla de contenidos de la unidad 5 *Bon appétit!* del método *Copains 1*

Recopilación de contenidos de la unidad 5 <i>Bon appétit!</i> del método <i>Copains 1</i>¹⁵	
Objetivos comunicativos	<ul style="list-style-type: none"> - Emplear las fórmulas de cortesía - Pedir y ofrecer algo de beber o comer a alguien - Hablar de la alimentación - Realizar preguntas
Gramática	<ul style="list-style-type: none"> - Los artículos partitivos - <i>Il y a, il n'y a pas de, est-ce qu'il y a ?...</i> - La interrogación: <i>qu'est-ce que... ?/ combien ?/ comment ?</i>
Conjugación	<ul style="list-style-type: none"> - El <i>futur proche</i> (futuro próximo) - El <i>conditionnel</i> (condicional) - El verbo: <i>prendre</i>
Vocabulario	<ul style="list-style-type: none"> - Los números del 70 al 100 - Los alimentos - Las comidas - Los momentos del día
Fonética	<ul style="list-style-type: none"> - Los sonidos [y] y [u] - La entonación de las frases interrogativas
Punto de lectura	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Charlie le chat</i> - <i>On fait la fête</i>
Etapa	<ul style="list-style-type: none"> - Canción: <i>Bon appétit, tout le monde !</i>
Civilización	<ul style="list-style-type: none"> - La alimentación de los jóvenes
Temas transversales	<ul style="list-style-type: none"> - Convivialidad: respeto a los diferentes tipos de vivienda y vida. - Educación para la paz: respeto hacia la cultura francófona.

¹⁵ La traducción es nuestra (el original está en lengua francesa), se trata de una recopilación de información extraída de la tabla de contenidos de las unidades didácticas de *Copains 1* (2007: p. 4-6).

**ANEXO 5.2.: Léxico de la alimentación y restauración extraído de la
unidad 5 *Bon appétit!* del método *Copains 1***

<i>Lexique de la nourriture et la restauration de l'unité 5 Bon appétit! de Copains 1¹⁶</i>			
<i>Les aliments</i>	<i>Noms</i>	<i>Des fruits</i>	<i>Des pommes, des bananes, des fraises</i>
	<i>Noms</i>	<i>Des légumes</i>	<i>Des petits pois, des épinards, des carottes, des tomates</i>
	<i>Noms</i>	<i>De la viande</i>	<i>Du poulet, de la dinde, du jambon, du porc</i>
	<i>Noms</i>	<i>Du poisson</i>	<i>Des sardines</i>
	<i>Noms</i>	<i>Des produits laitiers</i>	<i>Du fromage, du beurre, des yaourts</i>
	<i>Noms</i>	<i>Des céréales</i>	<i>Du riz, des céréales</i>
	<i>Noms</i>	<i>Autres</i>	<i>Des œufs, du chocolat, des pommes de terre, une glace/de la glace, de la confiture, du sucre, du sel</i>
<i>Les plats</i>	<i>Noms</i>	<i>Une galette, des œufs en chocolat, des huitres, une bûche de Noël, un gâteau, des chocolats, un croissant, une quiche lorraine, un croque-monsieur, un hot-dog, une baguette, une salade niçoise, du couscous, des moules marinière, une salade, un hamburger, de la soupe, des tartines, une pizza, un sandwich, une crêpe, des pâtes</i>	
<i>Les boissons</i>	<i>Noms</i>	<i>Un coca, un jus d'orange, une limonade, un diabolo menthe, un chocolat chaud, un café, un lait-fraise, un thé au lait, du lait</i>	
<i>Les styles culinaires</i>	<i>SPrep.</i>	<i>À la fraise, à la vanille, au chocolat</i>	
<i>Les utensiles</i>	<i>Noms</i>	<i>Un verre, une assiette</i>	
<i>Les récipients</i>	<i>Noms</i>	<i>Des tranches, un paquet, une bouteille, une boîte</i>	
<i>Les lieux</i>	<i>Noms</i>	<i>Le supermarché, le restaurant, la cantine</i>	
<i>Les repas du jour</i>	<i>Noms</i>	<i>Au petit-déjeuner, au déjeuner, au goûter, au dîner</i>	
<i>Les moments de la journée</i>	<i>Noms</i>	<i>Le matin, à midi, l'après-midi, à quatre heures, le soir</i>	
<i>Les parties du menu</i>	<i>Noms</i>	<i>Entrée, plat principal, dessert</i>	
<i>Généralités</i>	<i>Verbes</i>	<i>Avoir soif, avoir faim, prendre, vouloir, acheter, manger, boire</i>	
	<i>Noms</i>	<i>Le menu</i>	

¹⁶ Se trata de una recopilación del léxico relacionado con la alimentación y restauración presente en la unidad 5 del método *Copains 1*. La tabla sigue el modelo de presentación de nociones de Beacco y Porquier (Ver Tabla 1 – subapartado II.A.2.) y en ella presentamos el léxico acompañado de los artículos partitivos o indefinidos, tal como aparece en el método.