



# Apprendre le français à iLP, Montpellier

## FRANÇAIS + CUISINE

N° de leçons :	20 leçons de 45 minutes + 8 leçons de 45 minutes de cours de cuisine et dégustation
Type de cours :	<ul style="list-style-type: none"><li>• 20 leçons en cours standard le matin</li><li>• + 8 leçons de 45 minutes de cours de cuisine et dégustation, répartis en deux après-midi par semaine.</li></ul> Cours avec un authentique chef dans son restaurant d'application, recettes en fonction du marché et de la saison
Niveaux :	A1 à C2
Début des cours :	Cours de français : Tous les lundis. Débutants le premier lundi du mois, à la demande Programme toute l'année
N° participants :	Cours de français : 12 Ecole de cuisine : maximum 12 par séance
Objectifs :	Cours de français : Comprendre et communiquer dans les quatre compétences de la langue en ayant en même temps du temps libre Avec le chef Armand Layachi : faire partager le plaisir de cuisiner. Les cours sont suivis de la dégustation du repas qu'ils ont vu préparer
Organisation du premier jour :	Test écrit et oral et réunion d'information, ensuite intégration dans un groupe de niveau linguistique homogène
Pédagogie :	Sont étudiés : <ul style="list-style-type: none"><li>• Les structures grammaticales et du vocabulaire</li><li>• La compréhension écrite et orale</li><li>• L'expression écrite et orale</li><li>• La culture et la civilisation française</li></ul> La grammaire et la structure de la langue française sont abordées à partir de situations concrètes, de jeux de rôles, de discussions et font appel à la participation active des apprenants. Le nombre limité d'étudiants par classe favorise les échanges Les formateurs utilisent un matériel pédagogique varié : supports écrits, audio et vidéo, documents authentiques (articles de presse, publicités, TV, Internet, BD, chansons, littérature). Cuisine avec le chef Armand Layachi dans son restaurant d'application de recettes en fonction du marché et de la saison. Dégustation des plats à la fin du cours
Certification	A la fin du séjour, un certificat d'aptitude vous est délivré indiquant le type de stage effectué, la durée et le niveau atteint selon le Cadre Commun de référence pour les langues du Conseil de l'Europe. L'école de cuisine délivre un diplôme et les recettes élaborées à la fin du cours.