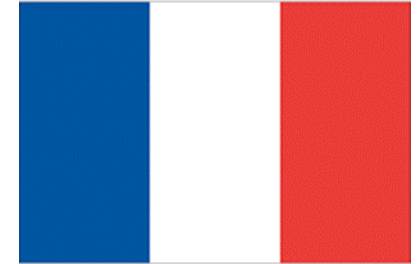


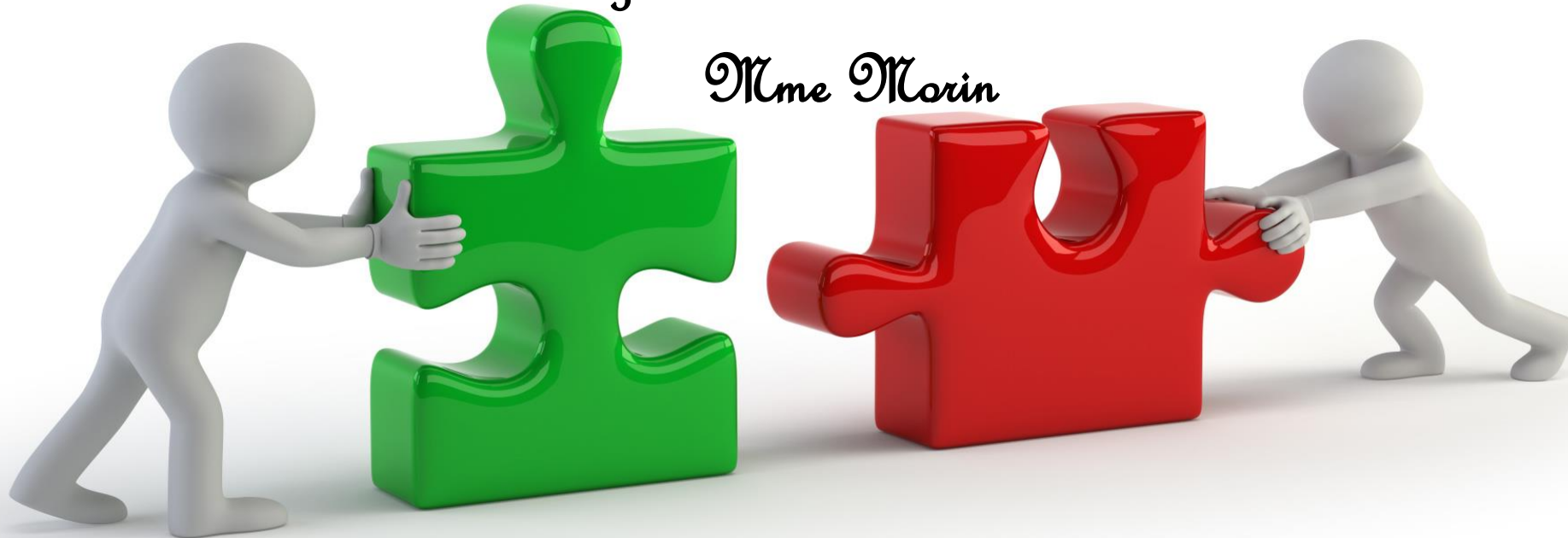


# COMPTE-RENDU



*Échange France-Corée 2017 - 2018*

*Mme Morin*



# Compte rendu du programme d'échange d'enseignants République de Corée du Sud - France 2017-2018



- Lors de ce programme d'échange, sponsorisé par le ministère de l'Éducation de la République de Corée et le ministère de l'Éducation français et organisé par le Centre d'Éducation Asie-Pacifique pour la Compréhension Internationale (APCEUI), avec l'appui de l'UNESCO, nous étions six professeurs participants français répartis du Nord au Sud du pays: Séoul, Gwangju, Daegu et Busan. Chacun d'entre nous fut affecté dans un établissement différent.
- Les objectifs de ce programme d'échange étaient multiples:
  - ⇒ Développer les compétences de communication interculturelle des enseignants et des compétences éducatives mondiales grâce à des expériences sur le terrain;
  - ⇒ Améliorer la compréhension mutuelle entre les écoles des deux pays;
  - ⇒ Échanger des connaissances et des méthodes d'enseignement;
  - ⇒ Créer une plate-forme pour les réseaux parmi les enseignants et les écoles des pays participants;
  - ⇒ Promouvoir et mettre en œuvre les recommandations de l'UNESCO concernant l'éducation pour la compréhension internationale (EUI) et l'éducation à la citoyenneté.

# Une expérience hors du commun

- L'accueil à l'APCEIU, le Centre d'Éducation Asie-Pacifique pour la Compréhension Internationale.

Le lundi 21 Août avec le Directeur du centre, un représentant de l'Ambassade française, un collègue français du lycée hôtelier Émilie du Chatelet et nos binômes coréens.



# Vues du lycée SANGSŪH de DAEGU qui reçoit environ 1300 lycéens des niveaux 1 à 3. La devise du lycée est « Sois authentique »



La fleur du lycée est la tulipe, symbole de l'honneur et de la charité.

L'arbre est le bambou qui symbolise la patience.



# Le lycée Sangsu propose cinq filières.

1/ *L'art de la cuisson (pâtisserie et cuisine)*

2/ *Le culinaire (Ouest et Est)*

3/ *La finance*

3/ *Le tourisme (hôtellerie et service)*

4/ *Les métiers de la beauté (coiffure, esthétique et maquillage)*



# À chaque niveau sa couleur, à chaque filière sa couleur.

- À Sangsuh les niveaux sont reconnaissables à la couleur des « foulards » que portent les élèves.

- Par exemple, en cuisine :

- Premier niveau: vert

Second niveau: bleu

Troisième niveau: rouge

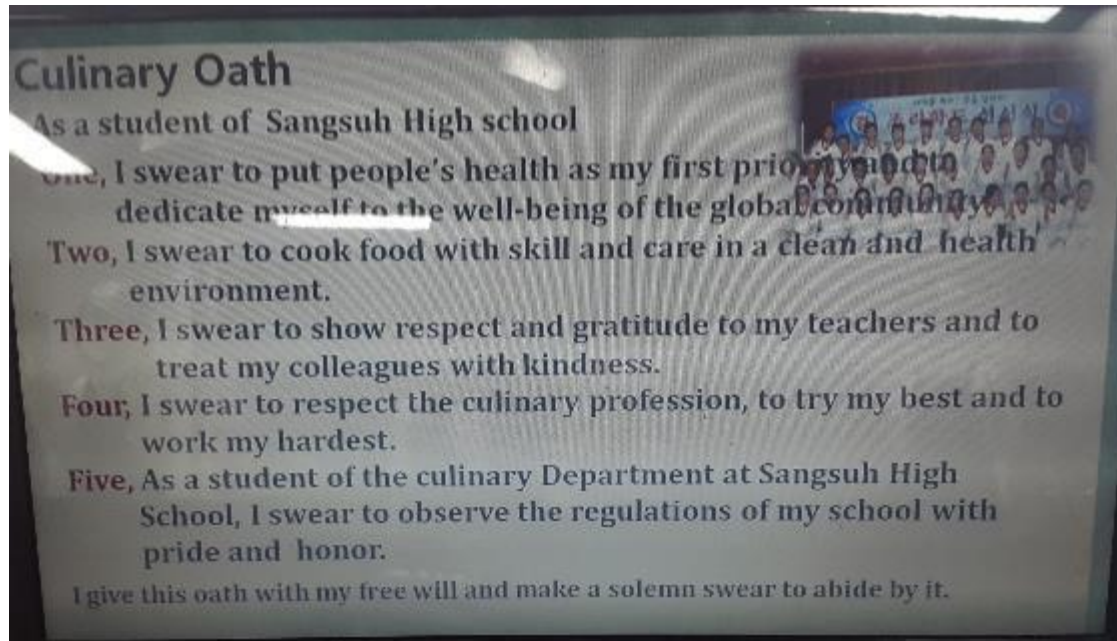


**Chaque professeur de cuisine porte une tenue aux couleurs de la République de Corée, une toque, et un tablier (blanc ou noir).**

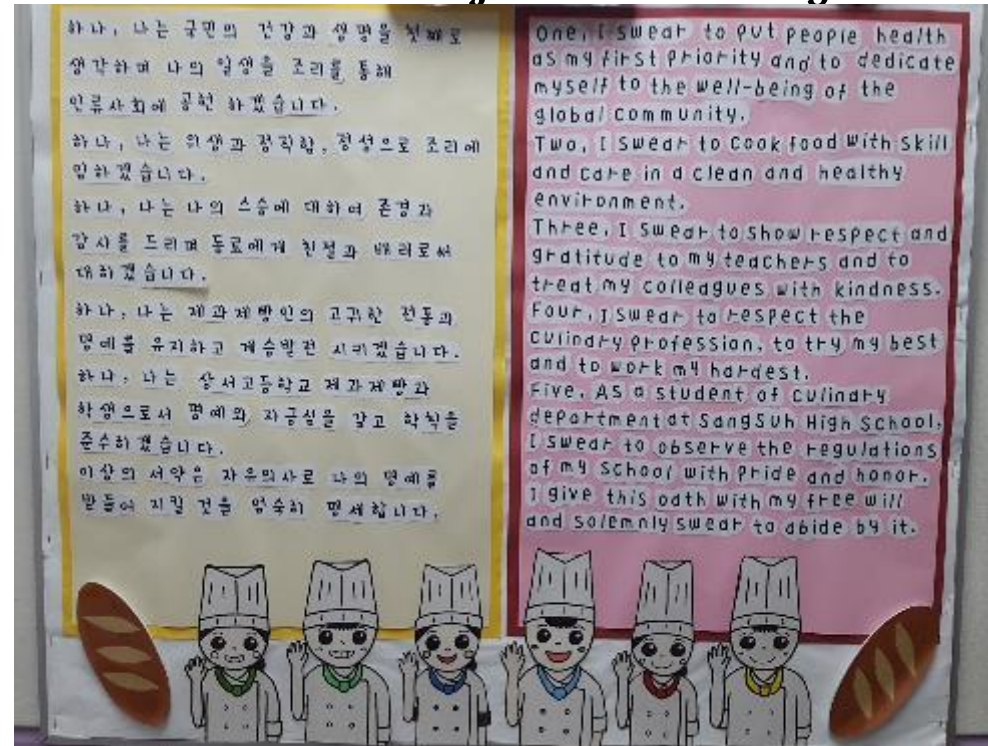


# Chaque filière a sa devise et les lycéens la récitent tous les jours en coréen et en anglais.

## La devise du cuisinier



## La devise du pâtissier boulanger



# Les fournitures

- Dans ce lycée, les élèves doivent avoir leur matériel: une sacoche avec les outils indispensables (comme pour la pâtisserie) et un sac avec les consommables (torchons, éponges, produits..)



# Mon emploi du temps pour les deux semaines.

	Lundi 21/08	Mardi 22/08	Mercredi 23/08	Jeudi 24/08	Vendredi 25/08		Lundi 28/08	Mardi 29/08	Mercredi 30/08	Jeudi 31/08	Vendredi 01/09	
1 9h00 - 9h50	U N E S C O			<b>Cuisine de l'Ouest 1-2</b>		1 9h00 – 9h50		Cuisine de l'Ouest 3	Cuisine coréenne 1-1	Cours de pâtisserie 2-3	U N E S C O	
2 10h00- 10h50			Tourisme Service de boissons 2-2	Cuisine coréenne 1-2		2 10h00– 10h50	Art de la beauté Onglerie 3	Tourisme Service 3				
3 11h00 – 11h50			Art de la cuisson pâtisserie 3-2		Cuisine orientale 3-2		11h00 – 11h50	Cours de pâtisserie 2	<b>Art de la cuisson pâtisserie 3-2</b>	Cuisine orientale 3-1		
4 12h00 – 12h50			Cours de langue coréenne	<b>Art de la cuisson pâtisserie 2-2</b>	Beauté Coiffure 1-2	Tourisme Cuisine du monde 3-3	12h00 - 12h50		Cuisine de l'Ouest 2			
5 13h40 – 14h30			Art de la cuisson Pâtisserie 1-3		<b>Art culinaire de l'Ouest 3-2</b>		13h40 – 14h30	Cuisine coréenne 2	<b>Cuisine de l'Ouest 3</b>	<b>Art de la cuisson Ouest 1-1</b>		
6 14h40 – 15h30				Art culinaire de l'Ouest 2-1		Cuisine coréenne 1-3	14h40 – 15h30	<b>Cuisine de l'Ouest 2-3</b>	<b>Art de la cuisson pâtisserie 3-1</b>			
7 15h40 – 16h30			Art de la cuisson pâtisserie 3-1				15h40 – 16h30		Art de la cuisson pâtisserie 1			

# Premier jour au lycée: mardi 22 août 2017

- Le premier cours auquel j'ai assisté était un cours de langue coréenne; j'ai pratiqué la calligraphie et appris des expressions utiles au quotidien: « bonjour, ravi de vous connaître » ou encore « merci ».



- J'ai ensuite assisté à un cours de boulangerie donné par Mme Oh Ran, mon binôme coréen: les petits pains italiens. Les élèves travaillent en groupes et chaque groupe a un leader. Le professeur n'intervient pas mais observe car toutes consignes ont été données en début de cours. À la fin du cours, dégustation!



# En classe avec les élèves coréens

## L'art de la cuisson

*Préparation de pains italiens avec Mme Oh Ran.*

*J'ai présenté la France et plus particulièrement la Normandie aux élèves et nous avons discuté des pains spéciaux.*



# Tourisme: préparation de cocktails avec Mlle Kim Min Sun: Observation et pratique.

- *Après avoir observé les élèves; j'ai préparé à mon tour un cocktail avec les conseils d'une élève. J'ai pu apprécier la bienveillance des élèves et enseignants. Des applaudissements à la fin de chaque présentation et après l'utilisation du shaker*
- *⇒ l'erreur est acceptée et acceptable car le lycée est l'endroit où l'on apprend.*



# L'art culinaire: Cuisine de l'Ouest avec M. Jang Seong Gil: Visite et coopération

- *Préparation d'un petit déjeuner.*
- *Les élèves me questionnent au sujet du petit déjeuner français. Je traduis et prononce les ingrédients en français et les élèves répètent après moi.*



# L'art de la cuisson pour la cuisine de l'Ouest avec Mlle Kim Sun Hwa: Co-enseignement.

- *J'ai présenté la France et plus particulièrement la Normandie. J'ai également présenté mon lycée, Jean-Baptiste Decrétot puis nous avons échangé au sujet des ressemblances et des différences entre l'école française et l'école coréenne. Les élèves applaudissent à la fin du cours.*



# Le lycée coréen

- *En Corée:*
  - Les élèves entretiennent eux-mêmes les locaux: chaque matin, lorsque j'arrive au lycée, je constate que les élèves nettoient les sols, les sanitaires, les classes, les escaliers.
  - Les élèves portent l'uniforme du lycée même si, par ailleurs, ils sont chaussés de claquettes avec chaussettes.
  - Les cours durent 50 minutes et ils ont 10 minutes de pause entre les cours.
  - Les élèves peuvent amener leur « doudou » en classe car il est toléré que les élèves s'endorment en classe: en Corée, les élèves vont à des cours après l'école et rentrent chez eux à plus de 22h00; ils sont donc fatigués.
  - Les élèves peuvent aussi manger et boire en classe.
  - Le respect envers le personnel est visible: lorsqu'un élève croise un adulte, il le salue avec respect; j'ai goûté aux joies de m'entendre saluée d'un « hello teacher » quotidiennement alors que je ne connaissais pas les élèves.
- *Les cours:*
  - Tout le monde, élèves et enseignants, doit être arrivé au plus tard à 8h20 au lycée, même si les cours ne commencent qu'à 9h00: les élèves nettoient, les professeurs préparent leur classe.
  - Avant les cours de pratique, l'enseignant vérifie que tous les élèves ont bien leur matériel et leur tenue; un oubli est sanctionné par l'interdiction d'entrer dans la salle de pratique; comme elles sont vitrées, l'élève reste debout dans le couloir pendant la durée du cours (2h00 parfois plus).



- Lors du premier cours de pratique (cuisine ou pâtisserie) de la journée, les élèves récitent leur devise en coréen et en anglais
- En classe, les élèves travaillent en groupes ou brigades, jamais seuls.
- Les cours respectent un rituel: les recettes ou les méthodes sont projetées au tableau puis reprises par le professeur.
- Ensuite, l'enseignant montre ce qu'il faut faire et les élèves exécutent.



# L'art culinaire coréen avec Mlle Byun Hye Jung: observation de classe.

- *La préparation de la soupe de nouilles: tout d'abord, le professeur reprend la recette qui est projetée sur la tableau, ensuite les élèves appliquent. Ils doivent étaler la pâte, la plier et la couper en fines lamelles. Les lamelles coupées sont ensuite plongées dans le bouillon pendant 5 minutes.*



# L'art de la Beauté: Coiffure

- *Leçon: faire des boucles: Le professeur montre et explique plusieurs fois aux élèves qui se mettent à l'imiter. L'enseignante observe ses élèves et les aide si besoin avec beaucoup de bienveillance et d'encouragements: l'attitude est positive. Les élèves ont insisté pour que j'essaie.*



# L'art culinaire oriental avec Mlle Kim Mi Gyeom: visite de la classe et pratique.

- *Padthai, Soupe de nouilles, spécialités thaïlandaise. Le professeur reprend la recette, les étudiants appliquent (moi aussi).*



# Tourisme, Cuisine du monde avec Mme Lee Bong Ol: visite de classe.

- *Leçon: Faire des madeleines. Durant la classe, j'ai évalué les étudiants en testant leurs madeleines suivant une grille précise. Les élèves sont très fières de leurs pâtisseries.*



# L'art culinaire, cuisine coréenne avec Mme Han Kyeng Hye: visite de classe et pratique.

- *Les mandoo.*
- *Durant le cours, la recette est restée au tableau; ainsi, les élèves peuvent s'en aider.*



# L'art de la beauté; l'onglerie avec Mme Lee Min Jung: visite de classe.

- *Leçon: manucure et pose de vernis: Le professeur reprend les différentes étapes puis me propose de me joindre à une élève afin qu'elle s'entraîne. Nous avons échangé à propos de ses motivations et j'ai appris qu'en Corée, les magasins d'onglerie explosent.*



# Cours de pâtisserie, confection de cup cake avec Mme Jang Hyun Ju, observation de classe.

- *Faire des cup cake : La recette est projetée sur la tableau, les élèves suivent la recette sous le regard attentif et bienveillant du professeur. Les élèves travaillent à leur rythme.*



# L'art culinaire avec M. Seo In Hwang

- *Recette: salade coréenne de radis. Le professeur reprend la recette projetée sur la tableau.*
- *Les étudiants appliquent. J'intègre une brigade et un élève m'explique et m'assiste; un échange très enrichissant et toujours beaucoup de bienveillance et d'encouragements.*



# Cuisine de l'Ouest avec Mme Kim Hyun Jung

- *Leçon sur les différentes pâtes italiennes: les élèves montrent les pâtes qu'ils ont confectionnées la veille grâce à un PowerPoint et font passer dans la classe des échantillons; tout est fait en anglais afin que je puisse comprendre. Des applaudissements à la fin de chaque présentation. Je prononce les mots indispensables en français et les élèves répètent à leur tour.*
- *Ensuite, je leur présente les spécialités culinaires françaises, les sites normands les plus beaux. Échange de questions/ réponses.*



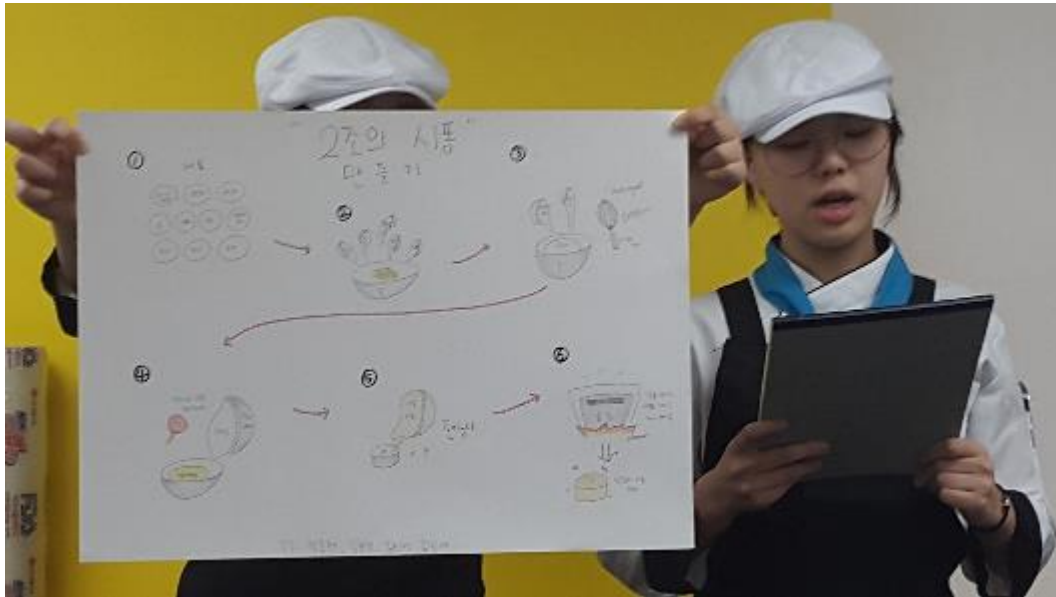
# Tourisme: Service avec Mme Baek Jin Ju: visite de classe et pratique.

- *Leçon: dresser une table en respectant le menu. Les élèves doivent respecter les règles du dressage et être en accord avec le menu donné. Elles n'ont que quelques minutes pour tout faire, même le pliage des serviettes. Je suis invitée à dresser une table avec une élève qui s'applique à me montrer comment faire. Des applaudissements à la fin de chaque réalisation.*



# Art de la cuisson, pâtisserie avec Mlle Lee Sun Ah

- Les élèves avaient dessiné la recette et les étapes de confection des chiffons cakes puis ont tout expliqué en anglais. Des applaudissements à la fin de chaque présentation. Nous avons ensuite testé puis évalué les gâteaux.



# Le carrefour des lycées le samedi 26 août.

- *J'ai eu la chance d'assister à un événement très important à Daegu. De nombreux lycées de Daegu font la promotion de leur établissement afin de recruter des élèves. Beaucoup de parents et de jeunes étaient au rendez-vous.*



# Après le lycée, découverte de la culture traditionnelle coréenne.

- Visite du temple Donghwasa au sommet d'une montagne de Daegu.
- Repas traditionnel coréen, à même le sol; véritable moment de partage entre collègues.



# Les Maisons coréennes traditionnelles

- *Ces maisons n'existent plus aujourd'hui mais les coréens y sont très attachés.*



# La plus ancienne église catholique de Daegu, la rue et la maison du célèbre poète Sang-Hwa. DAEGU la nuit.



# Les arts contemporains

*La fameuse rue: Kim Kwang Seok  
Street et sa maison musée.*



# Visite de Gyeongju

- Temple de Bumbuska: sous les toits, nous pouvons voir de nombreuses peintures ou sculptures de dragons; les dragons sont les protecteurs du temple. Dans une salle de prière, un Bouddha en or et sur les côtés des prières . Au milieu de la place, deux mausolées se font face.



# Les tombes de Cheonmachong et le plus vieil observatoire astronomique de l'Asie de L'Est. De splendides jardins.



# La cuisine traditionnelle coréenne.



- *Une intégration réussie.*
- *Beaucoup de partage.*



- *Des échanges, de la complicité.*
- *Une volonté de bien faire.*

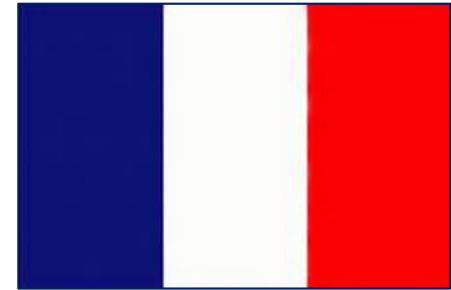
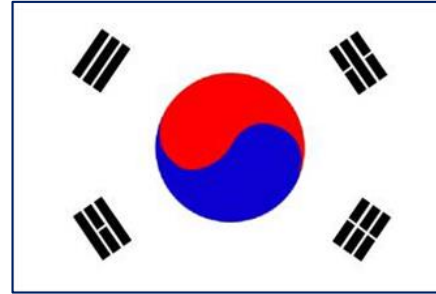


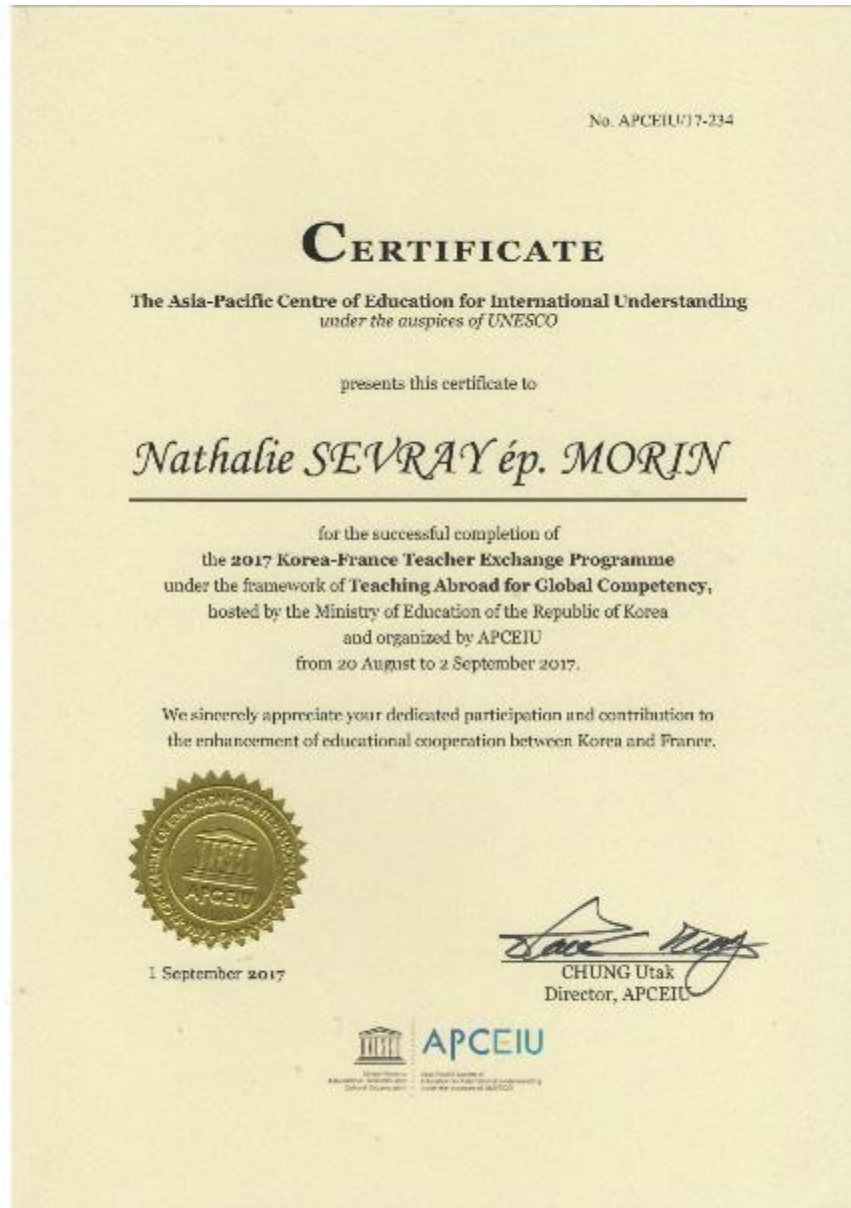
# Enseigner en Corée: le vidéo projecteur l'indispensable équipement en classe.



# Un formidable échange entre nos deux pays.

- Une expérience unique et inoubliable;
- Des expériences sur le terrain;
- Échange de connaissances et de méthodes:
- Améliorer notre compréhension mutuelle
- Observer les compétences.





- L'APCEIU a remercié l'ensemble des professeurs ayant participé à cette formidable expérience en leur délivrant un diplôme attestant de implication au sein du programme.



# Un partenariat renforcé

- En 2015-2016, une convention a été signée entre le rectorat de Daegu et rectorat de Rouen. Et depuis le 22 mai 2015, le lycée Jean-Baptiste Decrétot et le lycée Sangsuh de Daegu sont partenaires .
- Ce partenariat a permis à la France d'envoyer une délégation composée de Mme Jamelin et de M. Siva en mars 2016 au lycée Sangsuh et de recevoir une délégation coréenne ce même mois; M. Chang-Ho Lee, Mme Bong-O S Lee et des élèves coréens dont deux sont restés plus longtemps afin d'effectuer un stage dans le restaurant La Pomme, chez M. Boquelet.
- Des festivals de saveurs coréennes sont organisés, de nombreuses délégations françaises et coréennes poursuivent les accueils et les échanges: M. Cosseron, M. Levassor et deux étudiants français ont enrichi le partenariat en décembre 2016.
- Ma participation au projet d'échange « professeurs Corée-France » est l'aboutissement d'encouragements de la part de Mme Jamelin et des collègues déjà engagés dans le partenariat qui, par leurs conseils et leurs expériences, m'ont permis d'aborder sereinement mon séjour.
- Enfin, ma présence au lycée Sangsuh est une volonté partagée entre le lycée J.B. Decrétot (Mme Jamelin) et celui de Daegu (M. Chang-Ho Lee) ce qui permet un enrichissement / un approfondissement certain au partenariat existant et c'est avec joie que j'ai partagé mon expérience, plus longue et en totale immersion, avec mes collègues et élèves.