

ENSINAR A LÍNGUA FRANCESA ESPECÍFICA DA GASTRONOMIA RELATOS E REFLEXÕES

Rita Maria Ribeiro Bessa¹

RESUMO: O ensino de língua francesa no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia (UFBA) suscita recorrentemente inquietações e problemas com a compreensão dos significados de termos franceses empregados na área. Cabe mencionar que a gastronomia brasileira emprega muitos termos franceses intraduzíveis em língua portuguesa. Neste contexto, o formador necessita ampliar os conhecimentos específicos para atender aos objetivos dos seus alunos, buscando nos estudos terminológicos e na abordagem de ensino de língua francesa com fins específicos instrumentos que possam redefinir a sua prática em sala de aula. Pretende-se apresentar neste artigo um pouco da trajetória seguida para a renovação das aulas de língua francesa para o curso de Bacharelado em Gastronomia na UFBA, iniciando com o relato da pesquisa sobre os termos franceses da gastronomia reconhecidos em seis dicionários publicados em língua portuguesa entre 1999 e 2016. Serão apresentando alguns dados coletados referentes à Confeitaria e à Panificação, algumas análises e descobertas. Mostrar ainda como as inquietações em sala de aula motivaram a busca por novas posições didáticas que se respaldaram em estudos sobre a abordagem de ensino de língua francesa com fins específicos e em estudos terminológicos. Reiterar a importância da participação discente na pesquisa e na construção do planejamento do formador. Os relatos e reflexões apontam novos caminhos para a formação de futuros professores de língua francesa, ampliam as possibilidades de entrada no mercado de trabalho, como também preenchem uma lacuna na formação dos discentes do curso de Gastronomia que empregam com frequência termos da gastronomia francesa nas aulas teóricas e práticas do curso.

PALAVRAS-CHAVE: Ensino de Língua Francesa; Gastronomia; Termos.

ENSEÑAR LENGUA FRANCESA ESPECÍFICA DE LA GASTRONOMÍA Reportes y Reflexiones

RESUMEN: La enseñanza del idioma francés en el curso de Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Federal de Bahía (UFBA) plantea reiteradamente preocupaciones y problemas para comprender el significado de los términos franceses utilizados en el área. Vale la pena mencionar que la cocina brasileña emplea muchos términos franceses no traducibles en portugués. En este contexto, el capacitador necesita ampliar el conocimiento específico para cumplir con los objetivos de sus alumnos, buscando en los estudios terminológicos y en el enfoque de la enseñanza del francés con propósitos específicos instrumentos que puedan redefinir su práctica en la clase. En este artículo pretendemos presentar un poco del camino seguido para la renovación de las clases de lengua francesa para el curso de Licenciatura en Gastronomía en la UFBA, comenzando con el informe de investigación sobre los términos de la gastronomía francesa reconocidos en seis diccionarios publicados en portugués entre 1999 y 2016. Se recopilarán algunos datos sobre confitería y panadería, algunos análisis y hallazgos. También pretendemos muestra cómo las preocupaciones en el aula motivaron la búsqueda de nuevas posiciones didáticas respaldadas por estudios sobre el enfoque de la enseñanza del idioma francés con fines específicos y estudios terminológicos. Es muy importante reiterar la importancia de la participación de los estudiantes en la investigación y en la construcción de la planificación del formador. Los informes y las reflexiones apuntan a nuevas formas para la formación de futuros maestros de lengua francesa, amplían las posibilidades de ingresar al mercado laboral y llenan un vacío en la formación de estudiantes del curso de Gastronomía que a menudo usan términos de gastronomía francesa en clase. teórico y práctico

PALABRAS CLAVE: Enseñanza del idioma francés; Gastronomía; Términos

¹ Universidade Federal da Bahia. Prof^a Dr^a de Língua Francesa dos cursos de Letras e de Gastronomia. E-mail: rita_bessa@uol.com.br

INTRODUÇÃO

O ensino de língua francesa com objetivos específicos para o curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia suscita recorrentemente inquietações sobre os termos específicos da área que são comumente desconhecidos pelos professores de francês cujas aulas apresentam objetivos mais gerais. Desde o ano de 2013, uma pesquisa vem se desenvolvendo na Universidade Federal da Bahia sobre os termos da gastronomia francesa reconhecidos em dicionários técnicos publicados no Brasil entre 1999 e 2016. Cerca de 4.200 ocorrências já estão categorizadas e os seus reconhecimentos e significados estão sendo verificados no *Le grand Larousse gastronomique*, dicionário francês de referência na área, a fim de identificar o grau de fidelidade à matriz francesa e as releituras e “inovações” brasileiras.

Os resultados da pesquisa, à medida que vão sendo alcançados, são publicados e disponibilizados para a consulta de professores e de alunos do referido curso. A prática gastronômica brasileira mostra que muitos termos franceses são empregados com frequência, porém, não é comum nesta área uma publicação específica sobre a presença dos mesmos no Brasil. O mercado conta principalmente com dicionários técnicos que trazem verbetes de áreas diversas. Desta forma, os resultados que serão encontrados na pesquisa preencherão uma lacuna no meio acadêmico como também no ambiente profissional da área.

Estes anos de pesquisa mostram ainda que os levantamentos feitos têm um impacto bastante positivo nas aulas de língua francesa para o curso de Gastronomia, propiciando uma melhor preparação do professor que passa a ter uma compreensão dos significados dos termos da área, além de possibilitar que este novo conhecimento chegue até os alunos. Além disso, a própria dinâmica da sala de aula faz com que nasçam e renasçam inquietações que podem gerar novas investigações e motivar um repensar constante dos conteúdos a serem ministrados nas aulas de língua francesa com fins específicos para gastronomia.

Diante do exposto, os objetivos deste artigo são descrever parte da pesquisa que está sendo feita sobre os termos franceses presentes na gastronomia brasileira

encontrados em dicionários técnicos publicados em língua portuguesa entre 1999 e 2016, mostrando as ocorrências categorizadas, quantificadas e as descobertas referentes a alguns termos. Serão apresentados e analisados, principalmente, os dados que foram coletados sobre a categoria Confeitaria e Panificação devido à forte presença na Gastronomia no Brasil. Serão apresentados de forma breve os pressupostos teóricos que são fundamentais para o repensar constante da prática de ensino da língua francesa no curso de gastronomia da Universidade Federal da Bahia.

O PERCURSO DA INVESTIGAÇÃO SOBRE OS TERMOS FRANCESES DA GASTRONOMIA NO BRASIL

A motivação inicial para o desenvolvimento de uma investigação desta natureza nasceu na sala de aula do componente curricular Leitura de Textos em Língua Francesa para o curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia. Os discentes apresentavam com frequência questões sobre os significados de termos como *fouet*, *julienne*, *sauter*, *sauteuse*, *monter*, *roux*, entre outros. As respostas imediatas eram: chicote, Juliana, saltar, aquela que salta, subir ou montar e ruivo, ou seja, respostas encontradas nos meios lexicográficos disponíveis. No caso de *émincé*, o formador dizia se tratar de algo deixado mais magro, pois *mince* é o adjetivo magro. Quanto à *brunoise*, não havia uma resposta clara, pois *brun* e *brune* são adjetivos que designam a cor morena. Estas traduções transmitidas aos alunos por um professor de língua francesa com objetivos gerais eram nitidamente recebidas por eles com expressões de não coerentes com o que estavam pensando de acordo com o conhecimento adquirido por eles no curso. Diante desta nova realidade cabia repensar as práticas de sala de aula, o próprio conhecimento da língua e até mesmo o dos componentes curriculares ofertados. Ao que tudo indicava, estava nascendo nas aulas de língua francesa para Gastronomia um campo fértil de investigação capaz de oferecer ao formador as respostas até então desconhecidas.

O melhor caminho encontrado foi o de pesquisa com dicionários técnicos brasileiros em circulação no mercado de livros, a delimitação temporal das edições foi de 1999 a 2016. Além destas fontes para a coleta de dados, era imprescindível o envolvimento de discentes pesquisadores do curso de Gastronomia para a compreensão dos termos. Nasceu assim, o projeto de iniciação científica denominado *Termos franceses da gastronomia no Brasil*. Inicialmente, as fontes se restringiram a dois

dicionários: *Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios* de Michael Ruhlman (2009) e *Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico* de Elenara Vieira e Indio Candido (2003). Foram levantados no primeiro dicionário 1291 termos e os significados correspondentes. No segundo dicionário foram retirados 93 termos com os seus significados, dos quais, 62 não constavam no primeiro dicionário.

Os termos foram classificados nos quadros abaixo segundo categorias, descritas na primeira coluna.

Quadro 1: Relação das categorias e número de ocorrências nos dois dicionários citados.

Categorias	Livro: Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico.	Livro: Elementos da Culinária de A a Z. Técnicas, ingredientes e utensílios.
Bebidas	277	3
Carnes	45	7
Conservas	2	1
Especiarias	11	4
Estilos	37	3
Legumes	4	1
Massas	12	2
Molhos	106	13
Confeitaria e Panificação	85	9
Pratos	130	7
Preparação e Pratos	75	6
Preparação	47	3
Queijos	293	0
Siglas	6	0
Técnicas e Pratos	53	10
Técnicas	73	15
Utensílios	35	9
Total	1291	93

Fonte: Dados da Pesquisa

Para um maior esclarecimento do leitor, na categoria *Carnes*, estão os cortes com as suas preparações, a exemplo do *carré* que é a parte da costela do porco servida geralmente assada. Na categoria *Estilos*, estão as expressões que descrevem um método de serviço ou designam um hábito comum em alguma região francesa ou ainda uma homenagem a uma personalidade da época, como *à la Provence* ou *à La Varenne*. A

diferença observada entre *Pratos* e *Preparação*, separadamente, e, *Preparação e Pratos*, como categoria única, foi que, em *Pratos* observa-se como são servidos, já *Preparação* se refere ao modo como são feitas as guarnições. A categoria *Preparação e Pratos* se refere às duas designações. Quanto às categorias *Técnicas* e *Técnicas e Pratos*, a diferença observada está em seu conteúdo, pois as *Técnicas e Pratos* não só apresentavam a técnica de fazer o prato mais também o modo de servir.

Desde o início da pesquisa em 2013, as investigações concluídas até o momento concernem às categorias com grande representatividade no meio gastronômico brasileiro, a saber, *Confeitaria e Panificação*, *Molhos* e *Pratos*. As fontes bibliográficas iniciais foram acrescidas de mais quatro dicionários técnicos publicados no Brasil: *Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português* de Marta Caturegli (2011); *Dicionário de gastronomia* de Myrna Correa (2016); *Pequeno dicionário de gastronomia* de Maria Lucia Gomensoro (1999) e *Dicionário de termos da gastronomia francesa* de Helen Helene (2006).

Os termos franceses e significados referentes às categorias *Confeitaria e Panificação*, *Molhos* e *Pratos* levantados em fontes publicadas no Brasil foram pesquisados e tiveram os significados comparados no *Le grand Larousse gastronomique* (2009) de Joel Robuchon, a fim de verificar as fidelidades à matriz francesa, como também, as releituras e inovações feitas nos dicionários publicados em língua portuguesa. Com os novos acréscimos lexicográficos, a tabela anterior se reconfigurou no que se refere às categorias já investigadas:

Quadro 2 Número inicial e atual de termos.

Categorias	Dicionários de Vieira e Candido; Ruhlman	Gomensoro; Caturegli; Correa; Helene;
Confeitaria e Panificação	85	332
Molhos	84	250
Pratos	130	306

Fonte: dados da Pesquisa

Os novos dicionários acrescentaram 247 termos à categoria *Confeitaria e Panificação*. No caso dos *Molhos*, foram encontrados mais 166 termos e na categoria *Pratos*, foram somados 176 termos. Esta categoria foi repensada e precisou ser subdividida em: pratos de carnes vermelhas e brancas; estilos e legumes que

anteriormente foram considerados categorias independentes; além de sopas e caldos que em francês se classificam em *potage*, *soupe*, *velouté* e *bouillon*; ovos; massas e pães.

Apenas alguns dados sobre a *Confeitaria e Panificação* serão apresentados neste artigo. Esta categoria foi escolhida devido a sua representatividade no contexto gastronômico brasileiro. Foram encontrados e já publicados no livro *Termos Franceses da Gastronomia no Brasil: Confeitaria e Panificação* (2018), um total de 417 termos franceses.

Seguem exemplos da organização de dados em Planilha Excel. Os seis dicionários técnicos publicados no Brasil serão representados por siglas: *Glossário Técnico, Gastronômico, Hoteleiro e Turístico* (D1); *Elementos da Culinária de A a Z, Técnicas, ingredientes e utensílios* (D2); *Gastronomia de A a Z* (D3); *Pequeno Dicionário de Gastronomia* (D4); *Dicionário de Gastronomia* (D5) e *Dicionário de termos da gastronomia francesa* (D6). Abaixo, as colunas vazias denotam o não reconhecimento dos termos pelo dicionário:

Quadro 3 – Termos franceses da *Confeitaria e da Panificação*.

<i>Termos</i>	<i>D1</i>	<i>D2</i>	<i>D3</i>	<i>D4</i>	<i>D5</i>	<i>D6</i>
<i>Baguette</i>	<i>Tipo de pão de origem francesa, alongado (60 até 70 cm) fino, que pode pesar até 300 gramas, com casca crocante e miolo semelhante ao pão francês.</i>		<i>Pão francês comprido e fino, com crosta crocante e macio por dentro, assado com um pouco de fermento.</i>	<i>Pão branco de origem francesa, de formato longo (60 cm) e fino, pesando em torno de 270g. Sua casca é crocante e seu miolo, denso.</i>	<i>Pão comprido e fino, de casca crocante e miolo macio.</i>	<i>É o pão francês clássico, comprido e fino, de 250g.</i>
<i>Charlotte</i>	<i>Sobremesa feita com gelatina, frutas cristalizadas purê de frutas ou creme e</i>		<i>Sobremesa francesa, assada, preparada em forma forrada com pão recheado</i>	<i>É feita em uma fôrma redonda, revestida de biscoitos ingleses ou tipo champanhe</i>	<i>Há dois tipos: Charlotte: quente, feita geralmente e com fatias de</i>	<i>Sobremesa enformada, preparada com camadas de bolacha</i>

	<i>servida fria e enformada com biscoitos, bolo ou pão com manteiga circundando a fôrma que deve ser levada ao forno para assar.</i>		<i>com purê de maçãs ou damascos e especiarias, servida quente com creme por cima.</i>	<i>preenchida com camadas de recheio, feito com açúcar, manteiga, gemas, chocolate, claras em neve e frutas cristalizadas. É servida fria, acompanhada com creme chantilly.</i>	<i>pão nas quais passou-se geleia forrando a forma; a fria tem sua fôrma forrada com biscoitos champanh e recheada de creme bavaroise.</i>	<i>champagne e creme, servida gelada. É também uma compota assada de frutas, servida com fatias quentes de pão branco com manteiga.</i>
--	--	--	--	---	--	---

Fonte: dados de Pesquisa

Nos exemplos apresentados, os significados são semelhantes nos dicionários apontados, uns mais detalhados que outros. Estes termos e significados foram buscados também no *Le grand Larousse gastronomique* a fim de verificar a existência, a fidelidade ou não à matriz francesa. Tomando primeiramente como exemplo a *Charlotte*, os dicionários brasileiros mostram a mesma base forrada com biscoitos e recheadas com purê de frutas ou creme. As variações são da presença da gelatina (D1) e da temperatura que deve ser servida, no caso, fria (D1, D4, D5 e D6) e/ou quente (D3 e D5), nos dois últimos exemplos a forma é forrada com pão.

O *Le grand Larousse gastronomique* define *Charlotte* como uma “sobremesa, envolvida em biscoitos alongados que forram a forma, recheada com camadas de *bavarois*, de *mousse* de chocolate, de frutas, de *génoise* e coberta com chocolate ou frutas”. Não é dito que pode ser servida quente e que a forma pode ser envolvida por pão. Neste caso considera-se a fidelidade parcial à matriz francesa.

Outro dado importante é que foram encontradas variantes para a *Charlotte* nos dicionários publicados no Brasil (D1 e D3). O *Le grand Larousse gastronomique* não as reconhece:

Quadro 4: Termos franceses da *Confeitaria e da Panificação*, possíveis inovações.

Charlotte Saint Marceau	Confeitaria da qual a forma é forrada com biscoitos embebidos em licor e recheadas com sorvete ou frutas cristalizadas. O chocolate quente a acompanha.
--------------------------------	---

Charlotte Sibérienne	Bolo com o centro retirado e recheado com creme ou frutas.
-----------------------------	--

Fonte: Dados de Pesquisa

No caso da *Baguette*, os seis dicionários em língua portuguesa a definem como um pão comprido com casca crocante. Há variantes não reconhecidas no Larousse com *Baguette au levain*, *Baguette Belle Époque* e *Baguette de campagne*. No dicionário gastronômico francês, apesar da fama mundial da baguete francesa, a definição é de “pauzinhos utilizados no Extremo-Oriente para pegar os alimentos nos pratos ou nas tigelas individuais e para os levar à boca, eventualmente após tê-los embebido em um molho”.

O *Gâteau*, termo bastando conhecido no Brasil, foi surpreendente para os pesquisadores. Há algumas diferenças de categoria e de significados para o termo.

Quadro 5: Definições do termo *Gâteau*.

	D1	D2	D3	D4	D5	D6
Gâteau	É a designação de bolos e tortas, cobertos com calda ou glacê, cuja massa tem consistência entre o seco e úmido, como o Saint-Honoré.		bolo delicado e rico em recheio.	Palavra francesa que designa bolos e tortas, cobertos com calda ou glacê, cuja massa tem consistência entre o seco e úmido.	Preparo leve e espumoso, geralmente frio. Designa pratos doces ou salgados.	Mistura leve e aerada, doce ou salgada, preparada com claras em neve e creme de leite.

Fonte: Dados de Pesquisa

Os dicionários brasileiros D1, D3 e D4 consideram *gâteau* como bolo, logo Confeitaria. Os dicionários D5 e D6 consideram o termo como Preparação coincidindo com o significado encontrado no *Le grand larousse gastronomique*, onde *gâteau* é considerado um termo genérico que designa “toda preparação de uma confeitaria doce,

feita a partir de uma massa ou de uma mistura aos quais se adicionam diversos ingredientes antes ou após a cocção”. Nos dicionários brasileiros foram encontradas variantes: *Gâteau aux amandes*, *Gâteau de miel*, *Gâteau roulé salé* ou *sucré* et *Gâteau Saint-Honoré*. Estas não foram atestadas no *Le grand Larousse gastronomique*.

No quadro abaixo, outra descoberta é que o termo *Quatre mendiants*, cujas definições se assemelham, não é reconhecido com este nome no dicionário francês, mas como *Mendiant* que é “uma preparação com base formada por quatro tipos de frutas secas: amêndoas, figos, avelãs e passas de Málaga e representam as vestimentas de ordens religiosas”. Ao que parece, os dicionários publicados no Brasil acrescentaram o *Quatre* e a marca de plural ao nome *mendiant* devido à preparação com quatro ingredientes.

Quadro 6: Definição no Brasil de *Quatre Mendiants*.

Termo	D1	D2	D3	D4	D5	D6
Quatre mendiants	Prato francês usado como sobremesa feito com figos secos, passas, avelãs e amêndoas peladas.			Sobremesa francesa composta de quatro frutas secas: figos secos, passas, avelãs e amêndoas peladas. tradicional na época de Natal.	Sobremesa feita com frutas secas, avelãs ou amêndoas. Tradição francesa de Natal. Sua origem remonta ao século XIII.	

Fonte: Dados de Pesquisa

Serão apresentadas também alguns exemplos, de um total de 131, encontrados em dicionários publicados no Brasil e desconhecidas no *Le grand Larousse gastronomique*.

Quadro 7: Termos desconhecidos no *Le Grand Larousse Gastronomique*.

Biscuit à la reine	Biscoitos alongados usados para a preparação de sobremesas como a charlotte.
Bourdaine	Confeitaria de maçã feita com massa folheada e recheada com geleia.
Colonel	Sorvete de limão com vodca
Coupe Jacques	Sorvete de frutas, licor e chantilly.
Fanchonette	Torta fina feita com massa folheada recheada com creme de confeitiro, servida com merengue ou chantilly como cobertura.

Mystère	Sorvete com forma de cone.
Nègre en chemise	Confeitaria feita com chocolate e creme chantilly.
Pensées brouillées	Donnuts.
Tôt-fait	Preparação espumosa feita rapidamente.
Riz à l'impératrice	Pudding de arroz feito com farinha de arroz, creme de baunilha, creme líquido, açúcar, frutas cristalizadas embebidas em kirsch.

Fontes: Dados de Pesquisa

Estes exemplos confirmam a dinâmica da língua notoriamente reconhecida por linguistas e no caso da vertente terminológica mostra a versatilidade que um termo de uso comum conquista a depender da área específica que o emprega, podendo um mesmo termo ganhar vários sentidos a depender da profissão que o utiliza. Para o formador em língua francesa é enriquecedor aprender sobre estas possibilidades e perceber a destreza dos especialistas da gastronomia em ousar, fazendo releituras de termos que são clássicos e adequando-os às suas culturas. O resultado prático que os achados desta pesquisa têm apresentado é o de ampliar a visão do formador e permitir reflexões que se somam com o conhecimento trazido pelos alunos em sala de aula levando ao repensar teórico e a modificações didáticas. Na seção seguinte, serão apresentadas algumas reflexões a este respeito.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE O ENSINO DA LÍNGUA FRANCESA COM FINS ESPECÍFICOS, SOBRE A TERMINOLOGIA E O CURSO DE LÍNGUA FRANCESA PARA GASTRONOMIA.

O ensino de uma língua envolvendo uma realidade tão especializada tem conduzido a leituras sobre o ensino de Língua Francesa com Fins Específicos, como também sobre os estudos terminológicos a fim de melhor delimitar os procedimentos metodológicos a serem adotados e os materiais a serem empregados.

A experiência no ensino da língua francesa para os alunos de gastronomia da UFBA tem mostrado que o formador deve estar permanentemente atento aos interesses apontados pelos discentes, evitando um planejamento rígido pré-estabelecido, como também um ensino da língua com ênfase apenas no desenvolvimento das quatro competências (ouvir, falar, ler e escrever) comumente adotado no ensino de língua estrangeira com objetivos gerais. Ouvir os alunos, fazer uma sondagem escrita, ou até

mesmo, observar quais os interesses evidenciados nas aulas são diretrizes para o professor.

Neste percurso, tem sido observado que o público-alvo se interessa pela compreensão oral da língua, pela leitura de textos, sobretudo de receitas, e pelo léxico, especificamente, os termos da área. Esta *Demanda* do público-alvo constitui o ponto de partida obrigatório para o trabalho de ensino com fins específicos.

Uma observação fundamental para o formador é que, a adoção desta abordagem de ensino não se restringe apenas à mudança de procedimentos didáticos, mas, muitas vezes, a modificações nos próprios componentes curriculares do curso. Nesta perspectiva, a instituição de ensino passa a ser uma parceira e não apenas aquela que prescreve o que deve ser executado. Este novo olhar sobre o ensino de línguas pode levar o formador, acostumado a travar lutas com currículos e programas rígidos e com extremas inflexibilidades, além de conviver com relações unilaterais, onde alguns ditam o que deve ser feito e outros obedecem, a pensar que tal abordagem já nasce fadada a morte imediata, porém, o professor-formador com objetivos específicos pode buscar brechas que permitam uma relação dialógica entre o prescrito e o novo que vai atender a necessidades reais e motivar os alunos. A instituição gerencia muitos fatores como o planejamento do tempo de que o formador vai dispor para ministrar o componente curricular, qual a meta que se espera atingir e os recursos materiais que ela poderá disponibilizar. Cabe ao formador dialogar com as possibilidades apresentadas.

A experiência que será relatada neste artigo trata do ensino de língua francesa no curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia. A sua ementa, a saber, o que constitui a meta institucional, prevê a aprendizagem da leitura e da compreensão de textos escritos no idioma. A experiência em sala de aula, contudo, conduziu gradativamente ao repensar sobre os objetivos até então propostos e sobre a operacionalização dos mesmos. Quando os alunos expressam as suas reais necessidades no decorrer das aulas, através de questionamentos, quando pedem que sejam ensinadas as pronúncias das palavras, quando confrontam o saber transmitido em sala com aquele que é veiculado em outros componentes curriculares ou em bibliografias específicas, é o momento em que o formador precisa parar para refletir se a meta institucional e a sua proposta de ensino estão indo ao encontro das necessidades ou se as suas aulas estão na contramão do que os seus alunos realmente precisam. Este é o momento do abandono

do monopólio do saber e da aceitação de que o processo de ensino e de aprendizagem pressupõe cumplicidade, ele não se constrói em via única. Os objetivos e as experiências trazidas por alunos de áreas tão específicas são fundamentais para a construção da estrutura das aulas que passam a ser planejadas não apenas a partir do conhecimento pré-concebido como importante pelo formador. Isso não significa fazer uma revolução na instituição ou na sala de aula, mas, por exemplo, se o público-alvo se interessa especificamente pela execução de pratos, o formador pode trabalhar mais com textos de receitas na língua estrangeira, confrontando o saber dos alunos sobre aquelas que são mais renomadas com a forma que as executam em países de língua francesa, as pronúncias podem ser trabalhadas em paralelo; o léxico da gastronomia francesa que é muito usado na gastronomia brasileira e a interculturalidade podem ser explorados, estabelecendo um diálogo de aceitação e respeito da cultura do outro e o repensar e a afirmação da própria cultura. Estas são as brechas que inteligentemente podem ser exploradas pelo formador.

Nesta nova perspectiva, novos horizontes teóricos precisam ser buscados para dar sustentação às reflexões e ao novo fazer do formador. As ideais propostas para o Ensino de Língua Francesa com Fins Específicos e para os estudos da Terminologia constituem assim um porto seguro para a entrada do formador em um universo a ser descoberto.

Da primeira perspectiva teórica, as reflexões foram construindo as suas bases na proposta de Mangiante e Parpette (2004), para quem o ensino da língua a um público especializado com objetivos tão específicos constitui a porta de entrada do formador em um universo pouco familiar ou até mesmo desconhecido. Segundo eles, a base de elaboração de um curso desta natureza tem que prever o conhecimento dos objetivos deste público que se constroem a partir de uma *Demanda*. Em seguida, o formador precisa fazer a análise dos *Objetivos* do seu público-alvo, visando a chegar a um ponto comum, ou ao menos, dentro do universo da especificidade, encontrar um ponto de comunhão de interesses. Esta etapa de comunhão de objetivos em grupos heterogêneos é complexa, mas, é possível. O leitor pode se questionar sobre a heterogeneidade em se tratando de alunos de um mesmo curso. Neste ponto, cabe ressaltar que esta área pressupõe sub-áreas como garde-manger, confeitaria, panificação, entre outras. São as chamadas especificidades dentro da especialidade.

Após delimitar os *objetivos*, o formador passa para uma ampla *Coleta de dados* que vão constituir os materiais para o ensino, que, em seguida, serão filtrados levando em conta as necessidades, o tempo do curso e as habilidades a desenvolver, finalmente, há a *Didatização* dos mesmos, isto é, a constituição de materiais e recursos e a aplicação em sala de aula.

Tenho descrito ao longo deste artigo como todo um pensamento vem se construindo desde que assumi ministrar aulas para o curso de Bacharelado em Gastronomia, constituindo uma base permanente de pesquisa, redefinindo as minhas práticas e defendendo que os estudos lexicais não ficam à margem da abordagem de ensino de línguas com fins específicos, ao contrário, são imprescindíveis. O desconhecimento dos termos das diversas áreas de conhecimento constitui um nó para o formador no processo de ensino e aprendizagem para públicos especializados. A sua formação exige também investigações no campo da ciência do léxico onde o foco recai sobre a Terminologia entendida como uma disciplina linguística que permite ao pesquisador observar fatos linguísticos que são próprios de certas áreas do saber.

A terminologia não tem como objetivo estudar todas as palavras da língua, mas aquelas que constituem uma linguagem especializada. A sua existência é assim fundamental no mundo moderno:

[...]realmente, no mundo moderno se evidencia, de forma cada vez mais marcante, a necessidade de emprego da terminologia nas relações, na transferência de informações e nas comunicações científicas, tecnológicas e profissionais. A linguagem especializada, fazendo uso da terminologia, constitui-se base para a estruturação do conhecimento, pela sistematização dos conceitos; desempenha papel de destaque como instrumento de comunicação entre especialistas. (ANDRADE, 1998, p. 196).

A terminologia trata das relações de significação (expressão e conteúdo) do signo terminológico que inclui a complexa dinâmica da retomada desse signo e da renovação e ampliação dos universos de discursos terminológicos. Na perspectiva terminológica, as renovações do signo devem garantir uma comunicação especializada rigorosa e natural como se espera da comunicação humana.

A experiência na prática de ensino de língua com fins específicos confirma que ao saber geral sobre a língua estrangeira pelo formador é fundamental o conhecimento

técnico trazido pelo aprendiz e os termos que empregam na gastronomia brasileira que são importados da língua francesa e intraduzíveis na língua portuguesa.

Descobrimos que é possível que o formador dialogue com várias abordagens como, no caso descrito, a comunicativa que é inerente à sua formação, a de ensino de línguas com fins específicos, além dos estudos terminológicos, sem risco de se sentir como um formador sem clareza na sua proposta de ensino. Assim, reiterando nossa concepção, retomamos Mangiante e Parpette (2004, p. 144) ao descrever as competências de um formador em Língua Francesa com objetivos específicos:

L'enseignant de FOS est avant tout un enseignant de langue. Il faut tenir compte qu' on ne privilégie pas le contenu du domaine professionnel conçu parce que de ce fait on ferait un cours d'un certain métier en Français. Au contraire, l'enseignant devra maîtriser la langue nécessaire à l'appréhension des notions d'un certain métier que l'apprenant maîtrise déjà dans leur langue maternelle².

E prosseguindo, sobre o fazer do formador em uma área específica:

C'est à cette étape d'élaboration didactique que le FOS se rapproche le plus des démarches adoptées en FLE. Si les contenus des exercices et tâches proposées dans les programmes de FOS présentent un caractère particulier, les formes, en revanche, sont globalement identiques à celles qui ont été mises au point dans l'enseignement généraliste, qu'il s'agisse de questionnaires de compréhension orale ou écrite, de jeux de rôles, de tableaux à remplir.³ (MANGIANTE ; PARPETTE, 2004, p.77)

Assim, o conhecimento geral da língua pelo formador é a base, o seu conhecimento da didática de ensino é o motor que faz caminhar o processo e a sensibilidade na percepção dos objetivos dos alunos é o filtro que o levará a fazer escolhas do que será ensinado.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

² O ensino do FOS é antes de tudo um ensino de língua. Deve-se levar em conta que não se privilegia o conteúdo do domínio profissional em análise pois assim sendo seria oferecido um curso de uma certa profissão em francês. Ao contrário, o formador deverá dominar a língua necessária para a apreensão de noções de uma certa profissão que o aprendiz já domina na sua língua materna.

³ É na etapa de elaboração didática que o FOS se aproxima ao máximo dos procedimentos adotados em FLE. Se os conteúdos e tarefas propostos nos programas de FOS apresentam um caráter particular, as formas, ao contrário, são globalmente idênticas àquelas postas em prática no ensino generalista quer se trate de questionários de compreensão oral e escrita, de diálogos, de tabelas a preencher.

Este artigo buscou apresentar um pouco do panorama de ensino de língua francesa com fins específicos para o curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal da Bahia, como também o percurso da pesquisa terminológica e de suas contribuições para a formação docente e discente, permitindo o diálogo entre os cursos de Letras e de Gastronomia. Estes contextos exigem dos pesquisadores, estudantes do curso de gastronomia, o estudo da língua francesa e dos termos franceses da gastronomia. Para alunos pesquisadores oriundos do curso de Letras com Língua Francesa que já têm o conhecimento do idioma, a pesquisa amplia os horizontes para o mundo das terminologias. Para o formador envolvido na pesquisa, trata-se do abandono de uma zona de conforto que o limita apenas ao ensino de língua francesa com objetivos gerais.

As investigações na pesquisa sobre os Termos franceses da gastronomia no Brasil mostram ainda como eles fazem parte da cultura gastronômica brasileira e no caso da categoria *Confeitaria e Panificação*, como há, na maioria dos casos, uma fidelidade dos sentidos à matriz francesa, apesar de terem sido atestadas variações e até mesmo possíveis criações, conforme exemplos apresentados nos quadros.

Termino este artigo reiterando sem medo de parecer repetitiva que há um diálogo possível entre duas áreas distintas, Letras e Gastronomia, que terminam se ligando pelo viés dos estudos terminológicos, além de que abre-se para o campo de ensino do francês uma nova perspectiva de abordagem da língua, como também, amplia o campo de conhecimento dos alunos de gastronomia em termos da língua francesa e da sua perspectiva especializada.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, Gladis Maria Barcellos. *Terminologia: O que é e como se faz*. Ciências da linguagem, 2012, n. 1, pp. 197- 229.

ANDRADE, M. M. Lexicologia, terminologia: definições, finalidades, conceitos operacionais. *As ciências do léxico: lexicologia, lexicografia, terminologia*. Campo Grande: Editora da UFMS. 1998. P.189-198.

BESSA, Rita; BATALHA, Anabel; CARDOSO, Patrick. Termos Franceses da Gastronomia no Brasil: *Confeitaria e Panificação*. Curitiba: CRV, 2018.

CATUREGLI, Marta. *Gastronomia de A a Z: principais alimentos, bebidas, utensílios e modos de preparo da cozinha mundial descritos e traduzidos para o português*. São Paulo: ALEPH, 2011.

Dictionnaire *Le grand larousse gastronomique avec le concours du comité gastronomique présidé par Joël Robuchon*. 1 ed. Paris: LAROUSSE, 2009.

CORREA, Myrna. *Dicionário de gastronomia*. 1 ed. São Paulo: MATRIX, 2016.

GOMENSORO, Maria Lucia. *Pequeno dicionário de gastronomia*. Rio de Janeiro: OBJETIVA, 1999.

HÉLÈNE, Helen. *Dicionário de termos de gastronomia francês-português*. São Paulo: GAIA: EDITORA BOCCATO, 2006.

KRIEGER, Maria da Graça; FINATTO, Maria José. *Introdução à terminologia: Teoria e Prática*. São Paulo: CONTEXTO, 2004.

MANGIANTE, Jean-Marc; PARPETTE, Chantal. *Le français sur objectif spécifique: de l'analyse des besoins à l'élaboration d'un cours*. Paris : HACHETTE, 2004.

RUHLMAN, Michael. *Elementos da culinária de A a Z: técnicas e utensílios*. Tradução de Maria Luiza X. de A. Borges. Revisão de Daniela Narciso Pacheco. Rio de Janeiro: JORGE ZAHAR ED., 2009.

VIEIRA, Elenara; CANDIDO, Indio. *Glossário técnico gastronômico, hoteleiro e turístico*. Caxias do Sul: EDCS, 2003