

## Séquence didactique

**Professeur :** Erimia Corina

**Classe :** VI<sup>e</sup>

**Niveau :** CECRL A1+

**Thème :** La cuisine

**Type:** Acquisition de nouvelles connaissances de vocabulaire

**Supports :** document video( <https://www.youtube.com/watch?v=9VSrj6jnPIE>) Comment réaliser des chocolats de Pâques ?

**Compétences générales :** Compréhension de l'écrit (CE)

Production orale (PO)

Compréhension de l'oral (CO)

Production écrite (PE)

**Objectifs communicatifs:**

- Utiliser le vocabulaire de la cuisine ;
- Savoir exprimer quelques opérations spécifique à la cuisine;

**Objectifs linguistiques :**

- Le lexique spécifique à la cuisine;
- L'impératif des verbes ;

- Le genre des noms ;

**Objectifs socio-culturels :**

- Découvrir les traditions de Pâques en France ;
- Découvrir des recettes pour la fête de Pâques;

**Organisation de la classe:**

- Travail individuel, travail collectif (grand groupe), travail en équipe (sous – groupes)

**Méthodes et procédés didactiques :**

- Le tableau noir, l'ordinateur, le vidéoprojecteur, fiches ,des enveloppes,des images

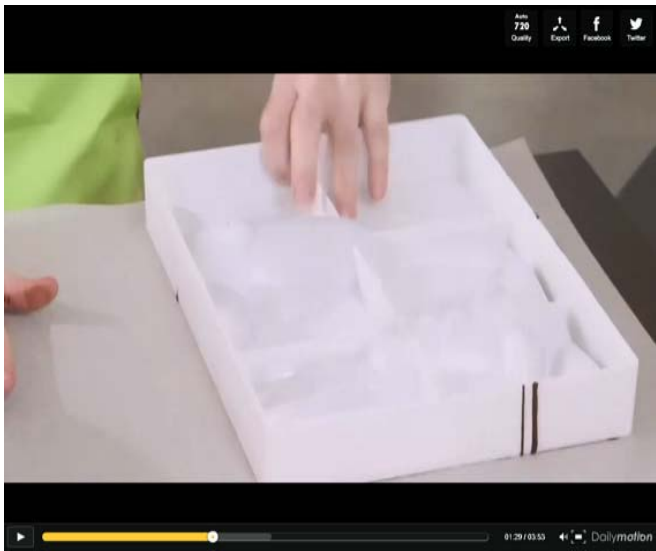
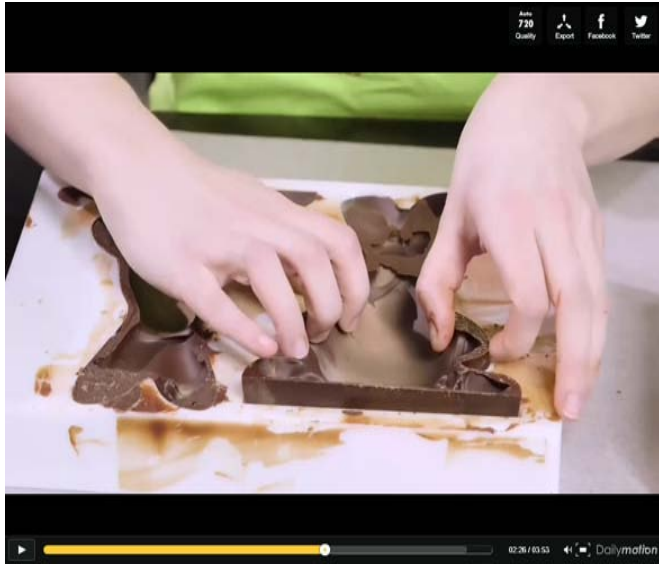
**Durée:**1 séance de 45 minutes



		quelques opérations spécifiques à la cuisine ( <b>Fiche de l'apprenant 1</b> )	On incite les élèves pour découvrir les ustensils et quelques opérations spécifiques à la cuisine		
<b>Phase 6 Mise en pratique 15'</b>	<u>L'activité 3</u>	On regarde le document vidéo sans le son Ils répondent aux questions Ils entourent les ustensils ( <b>Fiche de l'apprenant 2</b> )	On demande aux élèves de regarder le document vidéo, et puis de répondre aux questions : Où se trouve le personnage de la vidéo? Connaissez-vous son métier ? Qu'est-ce qu'elle a préparé ? À quelle occasion est-ce qu'elle a fait ces figures en chocolat ?	Grande groupe	l'ordinateur le vidéo-projecteur le document vidéo  Fiches de l'apprenant
	<u>L'activité 4</u>	On regarde le document vidéo avec le son          On mets en ordre les images et les phrases pour rétablir les étapes de fabrication	On demande aux élèves de regarder le document vidéo avec le son et de retenir les étapes de fabrication On partage la classe en groupes On distribue les enveloppes avec des images et des phrases   On demande aux élèves de mettre en ordre les images et les phrases correspondantes	Sous-groupes	Enveloppes Des images
<b>Phase 7 Évaluation</b>	<u>L'activité 5</u>	On note dans les cahiers les étapes et	On demande aux élèves d'écrire les étapes et les	Travail individuel	Le tableau noir Les cahiers

<b>10'</b>		les ustensils pour réaliser un œuf en chocolat	ustensils pour réaliser „ un œuf en chocolat’’ utilisant l’impératif des verbes		
<b>Phase 8 Devoir à la maison 5'</b>	Explication du devoir à la maison	Les élèves vont valoriser les connaissances pour faire le devoir Les élèves vont faire des listes avec : ustensils, ingrédients et les étapes pour réaliser la recette	On propose aux apprenants le site : <a href="http://www.atelierdeschefs.fr">www.atelierdeschefs.fr</a> pour trouver la recette : <b>L’agneau Pascal en cocotte</b>	Grande groupe	Le tableau noir









A1+

Nom et prénom: .....

## FICHE DE L'APPRENANT 1

### 1. Associe chaque image au mot correspondant. Note le bon numéro dans la case

*C'est un ....*

1.



couteau

2.



moule à gâteau

3.



bol

4.



fouet

5.



rouleau à pâtisserie

*C'est une ....*

6.



spatule

7.



cocotte-minute

8.



9.



fourchette

10.



casserole

11.



louche

**2. Trouve la bonne définition. Relie**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. La spatule            | sert à battre les œufs;                               |
| 2. Le couteau            | sert à faire cuire la viande , les legumes, les œufs; |
| 3. Le fouet              | sert à servir la soupe;                               |
| 4. Le couteau-économiste | sert à couper les légumes en morceaux;                |
| 5. La poêle              | sert à mélanger avec douceur les ingrédients;         |
| 6. La louche             | sert à éplucher les pommes de terre.                  |

**3. De quels ustensiles as-tu besoin pour préparer:**

- a. Une omelette ? .....
- b. Un gâteau ? .....

Nom et prénom: .....

**FICHE DE L'APPRENANT 2**

**Regardez la video sans le son( <https://www.youtube.com/watch?v=9VSrj6jnPIE>) et répondez aux questions :**

1. Où se trouve le personnage de la vidéo?
2. Connaissez-vous son métier ?
3. Qu'est-ce qu'elle a préparé ?
4. À quelle occasion est-ce qu'elle a fait ces figures en chocolat?
5. Quels ustensils a-t-elle utilisé ? Entourez

				
un fouet	un bol	une casserole	un rouleau à pâtisserie	un moule
				
une spatule	une cuillère	un couteau	un pinceau	une louche
				
un mixeur	une assiette	une tasse	une raclette	un verre

Colorier le moule avec un pinceau

Remplir le moule avec une louche

Vider le moule et égaliser avec une raclette

Rétourner le moule sur un papier

Refroidir

Démouler avec les doigts

Assembler

Décorer l'œuf avec un couteau