

À TABLE (10/16)

Date de mise en ligne : juin 2016

Ils ont entre 11 et 14 ans, ils se retrouvent chaque matin au collège à Clermont-Ferrand. Aujourd'hui, ils nous emmènent à la cantine de leur établissement.

Parler de ses repas et échanger des recettes.

- **Thème** : cuisine, alimentation
- **Niveau** : A1
- **Public** : adolescents
- **Prérequis** : le pronom *on*, situer dans l'espace, exprimer des quantités
- **Tâche finale** : imaginer une recette
- **Matériel utilisé** : des feuilles de format A3 ou feuilles de tableau papier, du matériel de dessin, des magazines de cuisine (éventuellement), des ciseaux, de la colle.
- **Durée indicative** : 1 à 2 séances de 50 min selon les activités choisies

PARCOURS PEDAGOGIQUE

Je découvre	1
• Préparer l'écoute (activité 1)	1
Je comprends	2
• Repérer des informations (activité 2)	2
• Comprendre un dialogue (activité 3)	2
• Comprendre des explications (activité 4)	3
Je révise	3
• Utiliser les articles partitifs (activité 5)	3
• Conjuguer le verbe « mettre » (activité 6)	4
À nous !	4
• Participer à un concours de recettes (activité 7)	4

OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Décrire le dressage d'une table.
- Identifier les éléments d'un menu.
- Exprimer ses goûts.
- Repérer et comprendre les étapes d'une recette.
- Sélectionner des ingrédients.

OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Enrichir le lexique des aliments.
- Nommer quelques ustensiles de cuisine.
- Utiliser les articles partitifs.
- Conjuguer le verbe « mettre ».

OBJECTIFS (INTER)CULTURELS

- Connaître un menu type de restaurant scolaire en France.
- Découvrir le fonctionnement d'une cantine en France.
- Découvrir des recettes faciles.

JE DECOUVRE

→ Préparer l'écoute (activité 1)

Lexique et repérage visuel – petits groupes, groupe classe – 10 min (supports : fiche matériel, vidéo)

Prévoir une « fiche matériel » par groupe d'apprenants et découper préalablement les étiquettes.

Former de petits groupes de trois apprenants et distribuer à chaque groupe un jeu d'étiquettes.

En petits groupes. *Classez ces images en trois groupes et expliquez votre choix en donnant un nom à chaque « famille ».*

Mise en commun.

Pistes de correction / Corrigés :

Les aliments (ce que je mange), les objets (pour mettre sur la table, faire la cuisine), les choses que je peux cuisiner (ingrédients).

Montrer le générique de la vidéo avec le son. (de 0'00 à 0'22)

Regardez le générique. Citez les aliments que vous voyez en montrant les étiquettes.

Mise en commun à l'oral.

Pistes de correction / Corrigés :

Un hamburger, de la pastèque, des frites, un cornet de glace, de la pizza.

JE COMPRENDS

→ Repérer des informations (activité 2)

Repérage auditif et visuel – individuellement, binômes – 10 min (supports : vidéo, fiche apprenant)

Montrer les premières images sans le son (de 0'22 à 0'38 - arrêter le visionnage avant que les garçons ne se mettent à table).

Où sont les élèves ? Ils sont au restaurant ? Au fast-food ? À la cantine ?

Réponses orales spontanées.

Pistes de correction / Corrigés :

Je crois qu'ils sont au restaurant. Non, à la cantine.

Expliquer brièvement le principe de la cantine scolaire en France au cas où cette réalité n'aurait pas cours dans le pays des apprenants. Une cantine est un restaurant scolaire où déjeunent les élèves dès la maternelle car ils ont cours le matin et l'après-midi ; on leur sert notamment des plats chauds.

Distribuer la fiche apprenant.

Décrivez le plateau repas en vous aidant des étiquettes-mots.

Pistes de correction / Corrigés :

À gauche de l'assiette, il y a une serviette. Sur la serviette, il y a un couteau et une cuillère, etc.

Diffuser le début de la vidéo avec le son. (de 0'20 à 1'00 - arrêter le visionnage/l'écoute à *Charlie* : « *C'est pas si mauvais que ça !* »)

À deux. *Faites l'activité 2 : regardez la vidéo et complétez le plateau repas avec le menu du jour.*

Mise en commun en grand groupe.

Pistes de correction / Corrigés :

Entrée : salade ou pastèque

Plat principal : Hachis Parmentier ou gratin de poisson

Boisson : eau (vu et non entendu)

→ Comprendre un dialogue (activité 3)

Compréhension et production orale – binômes, groupe classe – 15 min (supports : vidéo, fiche apprenant)

Demander aux apprenants d'observer les photos et les indications de l'activité 3 puis diffuser la suite de la vidéo avec le son, jusqu'à la fin. (de 1'00 à 2'16)

À deux. *Faites l'activité 3 : retrouvez le prénom et le plat préféré de chacun.*

Comparaison des réponses deux à deux. Inviter les apprenants à formuler leurs réponses sous forme de phrases complètes.

Mise en commun en grand groupe.

Pistes de correction / Corrigés :

Le plat préféré de Charlie, c'est le poulet au curry. Lazar préfère les lasagnes. Mathieu préfère les crêpes. Le plat préféré de Yacine, c'est les frites avec la moutarde.

Et toi ? Tu aimes ces plats ? Quel est ton plat préféré ? Tu sais le préparer (faire) ?

Les apprenants sont invités à s'exprimer spontanément en s'aidant de l'encadré.

→ Comprendre des explications (activité 4)

Réception audiovisuelle – petits groupes – 15 min (supports : vidéo, fiche apprenant)

Demander aux apprenants d'observer les captures d'écran de l'activité 4. Les inviter à s'aider des étiquettes de l'activité 1 pour nommer les principaux objets reconnus.

Diviser la classe en deux groupes, chacun prenant en charge l'une des lignes d'images.

Diffuser la vidéo avec le son (de 1'07 à 1'48 - séquence des explications de Mathieu et Martin).

En petits groupes. *Faites l'activité 4 : regardez la vidéo. Mettez de l'ordre dans les explications des garçons.*

Mise en commun des réponses deux à deux (un membre de chaque groupe). Les apprenants tentent de formuler leurs réponses sous forme de phrases. Ces formulations seront améliorées et précisées grâce à la réalisation des activités suivantes.

Pistes de correction / Corrigés :

Les crêpes



n° 6



n° 5



n° 3



n° 1



n° 2



n° 4

Les lasagnes



n° 5



n° 4



n° 1



n° 3



n° 2

JE REVISE

→ Utiliser les articles partitifs (activité 5)

Grammaire – binômes – 10 min (supports : fiche apprenant et éventuellement vidéo)

Demander aux apprenants d'essayer de réaliser l'activité 5 sans revoir la vidéo.

À deux. *Faites l'activité 5 : complète la recette de Mathieu avec « du » ou « de la ».*

Mise en commun orale en groupe classe : noter les réponses des apprenants au tableau. Vérifier en réécoutant l'extrait.

Associez chaque partie de la recette aux images de l'activité 4.

Pistes de correction / Corrigés :

On prend, on mélange **de la** farine, **du** blanc et **du** jaune d'œuf et, en même temps, on met **du** lait.

Donc on touille et on met dans une poêle pour le faire cuire.

Les crêpes



de la farine



du blanc et du
jaune d'œuf



on met du lait



on touille



on met dans une
poêle



pour le faire cuire

→ Conjuguer le verbe « mettre » (activité 6)

Grammaire – binômes – 10 min (supports : fiche apprenant et éventuellement vidéo)

Diffuser à nouveau les explications de Martin (de 1'31 à 1'48).

À deux. *Faites l'activité 6 : retrouvez l'ordre de la recette de Martin puis complétez la recette de grammaire.*

Mise en commun orale en groupe classe.

Pistes de correction / Corrigés :

n°2 : tu mets une sauce bolognaise

n°6 : on déguste.

n°1 : tu mets des pâtes plates,

n°5 : on met trente minutes au four,

n°4 : tu mets du fromage.

n°3 : tu remets des pâtes plates,

Encadré : Tu **mets** - Il / Elle / On **met** + propositions lexicales libres.

À NOUS !

→ Participer à un concours de recettes (activité 7)

Réalisation d'une tâche – petits groupes, groupe classe – 30 min (supports : feuilles de papier format A3 et matériel de dessin)

Préparer le matériel cité en début de fiche. Former des groupes de trois apprenants. Distribuer une grande feuille vierge à chaque groupe.

En petits groupes. *Faites l'activité 7 : participez à un concours de recettes.*

Vous allez imaginer une recette originale.

- *Par petits groupes, sélectionnez les ingrédients et les ustensiles nécessaires : dessinez ce qui vous manque. Écrivez bien les quantités.*

Passer parmi les groupes pour apporter aide et correction.

- *Expliquez et illustrez les étapes de la préparation.*

Inciter les apprenants à bien détailler chaque étape et à légender leurs dessins.

- *Finalisez la présentation de votre recette sur une affiche.*
- *Donnez un nom à votre recette.*
- *Présentez-la à vos camarades.*

Faire afficher l'ensemble des productions sur les murs de la salle. Les apprenants circulent pour regarder et commenter les recettes des autres groupes.

En groupe classe.

- *Choisissez la recette la plus originale et la plus équilibrée (meilleure pour la santé).*