

Séquence pédagogique proposée par	Anna Barreau
Professeur(e) à	Collège - Lycée Saint Joseph à Nay
Public visé	4ème

Notions au programme	Rencontre avec d'autres cultures
Niveau du CECRL visé	A1+ vers A2
Domaines du socle commun (en collège)	<p>D 1.2- Comprendre, s'exprimer en utilisant une langue étrangère.</p> <ul style="list-style-type: none"> Se repérer dans le document et cibler l'information nécessaire Comprendre des documents de nature variée Construire du sens et s'approprie le document Structurer son propos Prendre la parole pour raconter, décrire, expliquer Participer à une conversation <p>D2 – Méthodes et outils pour apprendre</p> <ul style="list-style-type: none"> Organiser son travail personnel : planifier les étapes et les tâches pour la réalisation d'une production Coopération et réalisation de projets : définir et respecter une organisation et un partage des tâches dans le cadre d'un travail de groupe Mobiliser des outils numériques pour apprendre, échanger, communiquer : utiliser des outils numériques pour réaliser une production <p>D5- Les représentation du monde et l'activité humaine</p> <ul style="list-style-type: none"> Découvrir le patrimoine gastronomique de l'Espagne et de l'Amérique Latine Prendre conscience des différences culturelles.
Thématique / Problématique	La gastronomía española y latinoamericana ¿En qué medida la gastronomía forma parte de nuestra identidad?

Supports utilisés / sources	<p>Mapa gastronómico de España https://touristear.com/platos-mas-tipicos-europa/</p> <p>Texto Las tapas en España https://berceo.com/es/las-tapas/</p> <p>Video De pinxos en San Sebastián (hablamos 1ère année)</p> <p>Video Día internacional de la tortilla de patatas https://www.marca.com/tiramillas/gastronomia/2023/03/09/6409a95e268e3ed73e8b45af.html</p> <p>Dibujo "Dibu-receta paso a paso de la clásica tortilla de patata", 2020 María Muñoz , Irihouse</p> <p>Imagen Atlas de a la mejor comida latinoamericana https://assets.vix.com/geo.html</p> <p>Sitios internet de recetas (https://www.paulinacocina.net + https://elgourmet.com)</p> <p>Fotogramme vidéo Cocina con Carmen</p> <p>Video Receta patatas bravas</p>
-----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	https://www.youtube.com/watch?v=QnvxWpExzUs (hasta 2m04)
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Tâche de fin séquence
<p>Te gusta cocinar y quieres participar en Master Chef Junior j, para hacerlo es fácil:</p> <p>1) Elije un plato de preferencia español o latinoamericano.</p> <p>2) Busca la receta en internet (https://www.petitchef.es/; https://webosfritos.es/, https://www.recetasgratis.net...).</p> <p>3) Prepara tu presentación precisando los ingredientes y las cantidades, los utensilios utilizados y las etapas de preparación. Utiliza el imperativo a tú, la obligación impersonal y conectores lógicos. Para terminar, explica por qué has elegido esta receta.</p> <p>4) Grábate preparando la receta.</p>

Eléments de mise en œuvre / déroulé				
Etape de la séquence	Objectifs (culturels, pragmatiques, lexicaux, grammaticaux)	Support(s)	Activité langagière (ACL)	Mise en œuvre
Evaluation diagnostique	<p>Grammatical : R expression du goût.</p> <p>Lexicaux: les goûts alimentaires (gustar, apetecer, dar asco, rico, apetitoso...); certains aliments.</p> <p>Culturel : Spécialités gastronomiques de certaines communautés autonomes</p> <p>Pragmatiques :</p>	<p>Mapa gastronómico de España https://touristear.com/platos-mas-tipicos-europa/ Avec certains noms de plats effacés</p>	EOC CO	<p>¿Qué especialidades culinarias españolas conocéis?</p> <p>Découvrir et présenter le document.</p> <p>Individuel : Ayudándose del mapa de España, escribe los platos siguientes en el documento gracias a su nombre : la paella valenciana, el pulpo a la gallega, el queso manchego y la crema catalana.</p> <p>Escucha la descripción de cada plato y descubre de que autonomía viene. Temps d'échange entre les élèves. Mise en commun des réponses qui permet de réviser la situation géographique.</p> <p>Parler de ses goûts !Me gustaria viajar porpara probar</p>

	<p>Associer des spécialités à leur régions. Situer géographiquement. Parler de ses goûts.</p>			<p>Me da asco ya que Me encantaporque.....</p>
Séance 2	<p>Grammatical: . N se + verbe à la 3^{ème} personne pour traduire on. Lexicaux: certains aliments et adjectifs qualificatifs pour les qualifier (simple, sofisticado, frío, caliente, frito, salado...) Culturel : le “tapeo” en Espagne Pragmatiques : Sélectionner des Informations pertinentes dans un document. Comprendre les points essentiels d’une vidéo et savoir les résumer</p>	<p>Texto Las tapas en España https://berceo.com/es/las-tapas/ Video De pinxos en San Sebastián (hablamos 1ère année)</p>	<p>CE CO EOC EOI</p>	<p>CE en binôme 1. Apunta una frase que muestra que lo que representa la gastronomía para un país. 2. Cita el elemento de la gastronomía de España más conocido internacionalmente. 3. Explica la expresión “ir de tapas ” o “tapeo”.</p> <p>Temps d’échange avec un autre binôme puis mise en commun.</p> <p>CAV en binôme 1. Lugar del reportaje : 2. Tema : 3. Momento del día en qué se pueden comer los pinchos : 4. Diferentes tipos de pinchos: Manera de comerlos : 5. Ortografía de pinchos en vasco :</p> <p>Temps d’échange avec un autre binôme puis mise en commun et point grammatical : se + verbe à la 3^{ème} personne pour la traduire de on pour exprimer une généralité..</p> <p>EOC Inventa 3 pinchos y descríbelos a tus compañeros.</p>

<p>Séance 2</p>	<p>Grammatical : N L'impératif à la 2ème personne Lexical : certains aliments et verbes relatifs à la cuisine Culturel : un plat typique la tortilla de patata Phonétique : le son "ll" (cebolla, tortilla, mantequilla) Pragmatiques: Relever des ingrédients et les verbes liés à la cuisine dans une recette. Expliquer une recette.</p>	<p>Vidéo: Día internacional de la tortilla de patatas https://www.marca.com/tiramillas/gastronomia/2023/03/09/6409a95e268e3ed73e8b45af.html Dibujo: "Dibu-receta paso a paso de la clásica tortilla de patata", 2020 María Muñoz , Irihouse Dessin avec le numéro des étapes effacés + exercice sur le relevé des verbes à l'impératif créés par Hélène Goulas de l'académie de Normandie (https://espanolvaldesoulevre.blogspot.com/)</p>	<p>CO CE EOI</p>	<p>Repaso Explicar lo que son los pinchos y presentar un pincho de su creación reutilizando los adjetivos estudiados.</p> <p>CAV en binôme</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lugar del reportaje : 2. Tema : 3. ¿ receta única? : 4. Ingredientes : 5. Concurso organizado: 6. Ingrediente principal para conseguir una buena tortilla: <p>Temps d'échange avec un autre binôme puis mise en commun.</p> <p>CE en binôme</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Precisa los ingredientes de la receta. 2. Escribe frente a cada número la frase que corresponde: ___ Córdalas muy finas ___ Da la vuelta y haz el otro lado ___ Echa en una sartén engrasada ___ Fríelas ___ Pela las patatas ___ Sácalas del aceite y mezcla con huevo y sal 3. Escribe el infinitivo de estos verbos: couper / peler/frire/ retirer/ mélanger/mettre/ retourner <p>Temps d'échange avec un autre binôme et mise en commun.</p> <p>Explication de l'impératif 2^{ème} personne du singulier à partir du relevé des verbes de la recette.</p>
-----------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Séance 3</p>	<p>Grammatical : R L'impératif à la 2ème personne</p> <p>Lexicaux: certains aliments et verbes relatifs à la cuisine</p> <p>Culturel : certains plats typiques d'Amérique Latine par pays</p> <p>Pragmatique : Reformuler une recette.</p>	<p>Imagen: Atlas de la mejor comida latinoamericana https://assets.vix.com/geo.html</p> <p>Textes qui décrivent les plats + atlas avec certains noms effacés créés par Hélène Goulas de l'académie de Normandie (https://espanolvaldesoulevre.blogspot.com/)</p> <p>Sites internet de recettes avec verbes à l'infinifitif (https://www.paulinacocina.net + https://elgourmet.com)</p>	<p>CE EE</p>	<p>Repaso: acabas de ganar el concurso de la mejor tortilla de patatas y un periodista te hace preguntas sobre la receta.</p> <p>En binôme : Associer un plat typique à un dessin et un pays à partir de sa description et du drapeau du pays.</p> <p>Mise en commun</p> <p>Expression écrite : Elegid una de las receta típicas de Latinoamérica y reescribidla conjugando los verbos en imperativo a tú para publicarla en un blog culinario.</p>
<p>Séance 4</p>	<p>Grammatical : N L'obligation impersonnelle (hay que, hace falta, es necesario°).</p> <p>Lexicaux : certains aliments les ustensiles verbes relatifs à la cuisine</p> <p>Culturel : un plat typique : las patatas bravas</p> <p>Pragmatiques : S'appuyer sur une image pour parler d'un sujet. Comprendre les points essentiels d'une vidéo et</p>	<p>Fotogramme vidéo Cocina con Carmen Video Receta patatas bravas https://www.youtube.com/watch?v=QnvxWpExzUs (hasta 2m04)</p>	<p>EOC CO EOI</p>	<p>Projection du photogramme pour émettre des hypothèses sur le contenu de la vidéo : Léxico : canal youtube</p> <p>A partir de la foto ¿cuáles son las palabras que pensáis oír en el video?</p> <p>Si besoin aide :¿ cuáles son los elementos importantes en una receta?</p> <p>Projection de la vidéo sans prendre de note Presentación del vídeo.</p> <p>Deux visionnages :apuntar el léxico de los ingredientes Deux visionnages :apuntar los verbos de acción (infinitivo)+ utensilios Bonus cantidades</p> <p>Si besoin ayuda :</p>

	<p>savoir les reformuler. Reformuler une recette de façon cohérente</p>		<p>el sofrito : ingredientes fritos en aceite y añadidos durante la preparación de algunos platos Indicios guindilla (picante/Espelette) Triturar : mime</p> <p>Temps d'échange entre eux pour la mise en commun de leur travail.</p> <p>Mise en commun.</p> <p>Explication de l'obligation impersonnelle.</p> <p>Faire récapituler les étapes de la recette pour la rédaction de la trace écrite en utilisant l'obligation impersonnelle.</p> <p>Trace écrite construite en commun.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>Evaluations prévues / tâches intermédiaires / prolongements éventuels</p>	<p>Evaluation sur l'impératif (leçon à compléter + conjuguer les verbes d'une recette à l'impératif) Evaluation de l'expression écrite (écrire les étapes à recette de torrijas à l'impératif à partir d'images et de la liste des ingrédients) Evaluation de l'expression orale : vidéo master Chef junior.</p> <p>Tâches intermédiaires : décrire un pinxos, expliquer la recette de la tortilla, réécrire une recette à l'impératif, reformuler une recette en utilisant l'obligation impersonnelle.</p>
------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------