
À NOUS LES GÂTEAUX !

FÊTES ET GÂTEAUX

Type de module	Projet en cours de langue
Groupe cible	élèves de 14–17 ans
Niveau	A1
Auteurs	Spéder Zsuzsanna, Vesszős Ildikó

A kiadvány az Educatio Kht. kompetenciafejlesztő oktatási program kerettanterve alapján készült.

A kiadvány a Nemzeti Fejlesztési Terv Humán erőforrás-fejlesztési Operatív Program 3.1.1. központi program (Pedagógusok és oktatási szakértők felkészítése a kompetencia alapú képzés és oktatás feladataira) keretében készült, a sulinova oktatási programcsomag részeként létrejött tanulói információhordozó. A kiadvány sikeres használatához szükséges a teljes oktatási programcsomag ismerete és használata.

A teljes programcsomag elérhető: www.educatio.hu címen.

Szakmai vezető: Kuti Zsuzsa

Szakmai bizottság: Enyedi Ágnes, dr. Majorosi Anna, dr. Morvai Edit

Szakértők: Szladek Emese, Tartsayné Németh Nóra

Szakmai lektor: Gonda Zita

Idegen nyelvi lektor: Christophe Barbe

Alkotó szerkesztő: Zsári Tamás

Felelős szerkesztő: Burom Márton

©

Szerzők: Barabás Bernadett, Géczy Judit, Lotfi Éva, Pócsné Berkes Zsuzsa

Educatio Kht. 2008

L'ÉTIQUETTE DU MODULE

TYPE DE MODULE	Projet en cours de langue
DESCRIPTION DU MODULE	Les fêtes sont depuis toujours liées aux plaisirs de la table, à la bonne chère. Dans ce module, nous présentons des recettes de gâteaux simples liés aux fêtes. Au cours du projet, les élèves élaboreront un fichier de cuisine constitué de différentes recettes de gâteaux (ex. : types de beignets ou gâteaux de Noël de différents peuples – c'est aux équipes de décider) et en réaliseront une ou deux : on aboutira donc à une dégustation et à un petit concours de cuisine. Le module peut être introduit soit avant Noël, soit dans la période se situant entre l'Épiphanie et Pâques, en fonction du niveau et du programme du groupe.
OBJECTIF DU MODULE	<ul style="list-style-type: none">■ s'approprier et mettre en oeuvre le vocabulaire de base de la cuisine■ apprendre à proposer, remercier et apprécier un plat■ exprimer une opinion, une hypothèse■ mettre et présenter des opérations en ordre logique■ apprendre la coopération, aboutir à un résultat commun■ entraîner les élèves à assumer les responsabilités et à l'autoévaluation■ apprendre à chercher, classer et réutiliser des documents, préparer un Dossier
NOMBRE DES COURS	5 cours
GROUPE CIBLE	élèves de 14–17 ans
NIVEAU LINGUISTIQUE	A1
PRÉREQUIS DE CONNAISSANCES LINGUISTIQUES	L'élève sait déjà <ul style="list-style-type: none">■ conjuguer quelques verbes « irréguliers »,■ utiliser l'article défini, indéfini, partitif,■ employer le pronom personnel COD,■ utiliser l'impératif,■ exprimer son opinion avec des structures simples
LIENS SPÉCIFIQUES DU MODULE AVEC d'autres domaines interdisciplinaires	Sciences humaines et sociales
d'autres modules du présent ou d'autres coffrets pédagogiques	Tous les modules sont en relation, du fait qu'ils sont regroupés autour du thème du calendrier et des fêtes, mais ils sont « détachables » et utilisables de façon indépendante.

**AXES DE DÉVELOPPEMENT
des compétences linguistiques**

- enrichissement et élargissement du vocabulaire
- lecture, compréhension écrite
- développement des compétences d'expression orale et écrite
- ancrage des structures grammaticales de base

des compétences générales

- sciences humaines et sociales : découverte des coutumes et traditions gastronomiques, sensibilisation à la perception des diversités culturelles

EVALUATION

I. Autoévaluation

1. le Dossier complet du projet ou les élèves compilent

- les notes prises pendant les cours
- les devoirs écrits
- les photocopies distribuées par le professeur
- les copies des recherches personnelles
- le contrat

2. le Contrat (qui sensibilise à la prise de responsabilités personnelles dans une équipe)

3. exercices divers élaborés par les élèves pour s'autocontrôler

II. Évaluation par le professeur

1. le Dossier complet de l'élève remis à la fin du projet au professeur qui le revise et l'évalue selon :

- son propre système d'évaluation
- avec un commentaire écrit à la fin du Dossier.

2. le Contrat : il permet de voir dans quelle mesure l'élève est capable d'assumer des tâches (v. Appendice)

III. Évaluation commune : évaluation du travail des équipes à l'occasion d'un concours, d'après des repères définis ensemble

COMMENTAIRES MÉTHODOLOGIQUES

–

**OUTILS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES
BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAFIE**

Sources utilisées :

www.teteamodeler.com

www.marmiton.org

www.pouletfrites.com

Sources conseillées :

Vielfaure, Nicole. Guide des fêtes et gâteaux, Coutumes et recettes. C.Bonneton, 1990.

Gobet, Philippe, Dessert de l'instant (36 recettes). Paris, Hachette Pratique, 1997.

Herné, Pierre, Plaisirs sucrés (100 recettes avec photos), Paris, Hachette Pratique, 2002

N'importe quel livre de cuisine français ou hongrois et les sites suivants :

www.meilleurduchef.com

www.arts-culinaires.com

www.meilleurduchef.com

www.odelices.com

www.tomlito.com

www.recette-dessert.com

GRILLE DU MODULE

COURS	AXES DE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES	ACTIVITÉS	CONTENU LINGUISTIQUE	SUPPORTS ET MOYENS NÉCESSAIRES
1	compréhension écrite, compétences lexicales, motivation pour la réalisation du travail en projet	jeu d'association, explications, lecture sélective	dénomination des ustensiles et des opérations, emploi de l'infinitif et de l'impératif, formation de syntagmes simples (action, moyen)	feuilles, feutres, patafix, recettes illustrées, photocopiées, liste des ustensiles, dictionnaires
2	compréhension écrite, compétences lexicales, organisation du travail en projet	mémorisation, lecture, discussion	apprentissage progressif de la syntaxe, de la cohésion du texte, emploi des articles	feuilles, feutres, la liste des ustensiles, fiches de verbes, une recette photocopiée pour chaque élève, dictionnaires, le Contrat
3	expression écrite expression orale	lecture, rétablissement de la cohésion du texte jeu de mime, production créative	la cohésion d'un texte	feuilles, stylos, feutres, crayons, la recette mélangée, cartes pour le jeu de mime, une séquence vidéo d'une émission gastronomique, magnétoscope
4	expression orale, expression écrite, initiation à l'autoévaluation	jeu, présentation, exercice structural, explications	description des tables de fête, création autonome d'exercices	feuilles blanches, feutres ou crayons de couleur, dessins photocopiés, images représentant des tables de fête, photos personnelles d'une fête de famille, feuilles transparentes, feutres, rétroprojecteur, un classeur pour les recettes du groupe-classe
5	expression orale autoévaluation	cours « gourmet » : présentation, dégustation évaluation des gâteaux préparés par les élèves	l'usage des actes de parole	matériel nécessaire pour servir le gâteau, écharpes ou foulards feuilles, feutres, 5.1. Evaluation, (prix)

FICHE PÉDAGOGIQUE

1^{er} COURS : RECETTES

OBJECTIF DU COURS

- motivation : susciter l'intérêt des élèves
- linguistique : rafraîchir et enrichir le vocabulaire concernant le thème de la cuisine, découvrir son fonctionnement
- pragmatique : formuler le projet à réaliser
- compréhension écrite : développer la compréhension écrite par la lecture sélective

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

A la charge des élèves : cahier, stylo

A la charge du professeur : feuilles blanches, feutres, patafix, feuilles de papier d'emballage courant

dictionnaires bilingues, unilingues, illustrés

1.4. Recette : Bûche

1.4. Recette : Beignets

1.4. Recette : Crêpes

1.4. Recette : Lapins

1.4. Liste : Ustensiles

1.4. Images : Ustensiles

EXERCICE 1

Échauffement : introduction du sujet

TEMPS

6 minutes

APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES

lexique

ORGANISATION DU TRAVAIL

en groupe-classe

MOYENS ET MATÉRIEL

tableau, craie

TÂCHES DU PROFESSEUR

Le professeur introduit le sujet avec une petite devinette pour faire dire aux élèves le mot-clé du projet. Par ex. : *J'achète de la farine, du beurre, des œufs, de la levure, du sucre, qu'est-ce que je veux préparer ?*

Il écrit au tableau le mot gâteau comme point de départ pour un jeu d'association, écrit les associations dictées par les élèves dans les bulles autour du mot gâteau.

Il demande aux élèves de venir au tableau et de compléter l'associographe par d'autres expressions, dessins (que le professeur peut nommer en français).

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Les élèves disent leurs associations au professeur en français, puis peuvent aller librement au tableau et compléter l'associographe avec d'autres expressions, dessins.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

CRITÈRES DE LA DIFFÉRENCIATION

pour une classe ayant un vocabulaire plus large

MOYENS ET MATÉRIEL

tableau, craie ou feutres et grandes feuilles

DESCRIPTION

Le professeur introduit le sujet avec une petite devinette pour faire dire aux élèves le mot-clé du projet. Par ex. : *J'achète de la farine, du beurre, des oeufs, de la levure, du sucre, qu'est-ce que je veux préparer ?*

Il écrit au tableau le mot-clé « gâteau », précise qu'il s'agit de la préparation.

Il divise les élèves en trois équipes, qui vont recueillir les mots autour du thème : 1. ingrédients / 2. verbes / 3. ustensiles

Il invite un élève de chaque équipe à écrire les associations au tableau ou demande aux groupes de réunir toutes leurs idées sur une grande feuille de papier d'emballage, puis demande de compléter la liste.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

CRITÈRES DE LA DIFFÉRENCIATION

pour une classe ayant un vocabulaire plus approfondi

MOYENS ET MATÉRIEL

tableau, craie ou feutres et grandes feuilles

DESCRIPTION

Le professeur introduit le sujet avec une petite devinette pour faire dire aux élèves le mot-clé du projet. Par ex. : *J'achète de la farine, du beurre, des oeufs, de la levure, du sucre, qu'est-ce que je veut préparer ?*

Il écrit au tableau le mot-clé « gâteau », précise qu'il s'agit de la préparation.

Il divise les élèves en trois équipes, qui vont recueillir les mots (verbes, noms, adjectifs) à propos du thème. Il donne des exemples, si nécessaire : *1. avant / 2. pendant / 3. après*

(ex. : *faire les courses, le sucre / une recette, le four / servir, une assiette, délicieux*)

Il invite un élève de chaque équipe à écrire les associations au tableau ou sur de grandes feuilles de papier d'emballage, puis demande de compléter la liste.

EXERCICE 2	Association de fêtes et gâteaux – passage à la formulation du projet à réaliser
TEMPS	5 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	interaction, civilisation, compréhension orale
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	tableau, craie

TÂCHES DU PROFESSEUR

Le professeur pose des questions de transition :

Qui prépare les gâteaux chez vous ? Quand / à quelle occasion mangez-vous des gâteaux ? / Allez-vous à la pâtisserie ? etc.

Quel gâteau mangez-vous à un anniversaire ? etc.

Il écrit le nom des fêtes au tableau (Noël, Carnaval, Pâques, anniversaire), demande d’y associer des gâteaux hongrois, les écrit au tableau, les complète avec le nom des gâteaux français.

Il explique la différence entre tarte et gâteau, peut introduire d’autres éléments de civilisation (l’Épiphanie – la galette des rois, Mardi gras – les crêpes). Parmi les recettes illustrées du module, on trouve les crêpes, la bûche de Noël, les beignets de Carnaval.

TÂCHES DE L’ÉLÈVE

Ils donnent des réponses simples, notent le nom des fêtes et des gâteaux.

Ils peuvent dire le nom des gâteaux en langue maternelle.

EXERCICE 3	Formulation du projet à réaliser
TEMPS	8–10 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension orale, interaction
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	tableau, craie

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il explique que le projet sera lié aux gâteaux de fête.

Il définit la production finale comme suit : la composition d'un fichier de cuisine avec des recettes de gâteaux, la réalisation d'une ou de deux recettes par équipe et d'une dégustation le dernier cours du projet (la réalisation sur place ne figure pas dans le présent projet car cela peut poser de sérieux problèmes d'organisation).

Il est possible d'imaginer des prolongements possibles (organisation d'une soirée gourmet, d'un concours gastronomique avec les élèves d'autres langues étrangères).

Il clarifie les intentions, sa disponibilité.

Il détermine les balises (durée, productions) en commun avec les élèves.

Si c'est le premier travail en projet du groupe, il explique les cadres du travail en projet.

Il demande aux élèves de compiler dans une pochette / un classeur tous les documents concernant le projet (les notes prises pendant les cours, les devoirs écrits, les photocopies distribuées par le professeur, les copies des recherches personnelles, le contrat), de constituer donc un Dossier qui sera évalué à la fin du projet.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Les élèves posent des questions, disent leur opinion. Leur bagage linguistique étant insuffisant, ils peuvent s'exprimer en hongrois.

EXERCICE 4.A	Formulation des équipes, lecture sélective : ustensiles
TEMPS	10 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension écrite, lexique, coopération
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes, en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	1.4. Recette : Bûche ; 1.4. Recette : Beignets ; 1.4. Recette : Crêpes ; 1.4. Recette : Lapins ; 1.4. Liste : Ustensiles ; feuilles, feutres, crayons

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il aide la formation de 4–5 équipes.

(Il peut donner aux équipes le nom des principaux ingrédients d'une pâte : farine / sucre / oeuf / beurre / levure ou des noms de gâteau. – Méthode suggérée : découper des photos représentant ces ingrédients / gâteaux, en faire tirer au sort aux élèves.)

Il distribue à chaque équipe 1–2 recettes illustrées (recette différente pour chaque équipe). (1.4. Recette)

Il avertit les élèves qu'ils ne vont pas tout comprendre.

Il distribue à chaque équipe une liste des ustensiles qui sont mentionnés dans les recettes. (1.4. Liste : Ustensiles)

Il demande de se concentrer uniquement sur les ustensiles.

Il demande de regarder le texte et les illustrations, d'identifier les ustensiles, d'en faire une illustration sur les languettes de papier et de les afficher au tableau (laisser de la place entre les feuilles pour pouvoir associer des verbes aux ustensiles) !

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils forment des équipes (reconstituent le puzzle).

Ils travaillent en équipe sur une ou deux recettes et la liste des ustensiles, identifient les ustensiles, les dessinent accompagnés de leur dénomination en français sur les languettes de papier et les affichent au tableau.

Recopient les mots qui figurent au tableau.

EXERCICE 4.B	Formulation des équipes, lecture sélective : ustensiles
TEMPS	10 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension écrite, lexique, coopération
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes, en autonomie
MOYENS ET MATÉRIEL	1.4. Recette : Bûche ; 1.4. Recette : Beignets ; 1.4. Recette : Crêpes ; 1.4. Recette : Lapins ; 1.4. Liste : Ustensiles

TÂCHES DU PROFESSEUR

- Il aide la formation de 4–5 équipes. (v. 4.A)
- Il distribue à chaque équipe 4 recettes illustrées différentes (une pour chaque membre) et les images des ustensiles mentionnés dans les recettes.
- Il avertit les élèves qu'ils ne vont pas tout comprendre.
- Il demande de se concentrer uniquement sur les ustensiles.
- Il demande de regarder les textes et les illustrations, d'identifier les ustensiles et de faire une liste commune des ustensiles.
- Il peut organiser un petit concours et apprécier « la vitesse » de la première équipe.
- Il fait lire la liste aux élèves.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

- Ils forment des équipes. (v. 4.A)
- Ils travaillent en autonomie, chacun cherche les ustensiles dans sa recette, les identifie et complète la liste commune de l'équipe.
- Ils lisent leur liste à haute voix et recopient les mots inconnus.

EXERCICE 5	Enrichissement du vocabulaire : ustensiles et verbes
TEMPS	10 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension écrite, lexique, grammaire, usage du dictionnaire
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes, en autonomie
MOYENS ET MATÉRIEL	1.4. Recette : Bûche ; 1.4. Recette : Beignets ; 1.4. Recette : Crêpes ; 1.4. Recette : Lapins ; dictionnaires, tableau, craie

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il demande d'observer le texte et les illustrations, d'essayer d'identifier les verbes, de les associer aux ustensiles.

Contrôle à l'oral : il invite à écrire les expressions au tableau, à côté des ustensiles affichés (*mélanger dans un bol / avec une cuillère en bois*).

Il peut demander de donner l'équivalent hongrois.

Il peut attirer l'attention sur la forme des verbes (impératif ou infinitif), sur l'usage des prépositions.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Les équipes cherchent à identifier les verbes (dans la même recette que pour l'exercice 4) et à les associer aux ustensiles. Ils peuvent consulter le dictionnaire ou recourir à l'aide du professeur si nécessaire.

Ils vont librement au tableau et écrivent les expressions à côté des ustensiles déjà affichés.

Ils recopient les expressions.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

CRITÈRES DE LA DIFFÉRENCIATION	pour une classe ayant un vocabulaire plus approfondi (suite de l'exercice 4.B)
MOYENS ET MATÉRIEL	1.4. Recette : Bûche ; 1.4. Recette : Beignets ; 1.4. Recette : Crêpes ; 1.4. Recette : Lapins ; feutres, grand papier d'emballage
DESCRIPTION	Le professeur demande d'observer le texte et les illustrations, d'essayer d'identifier les verbes, de les associer aux ustensiles. Il demande de chercher le maximum de verbes en un temps donné : ex.: 6 minutes ou de chercher 8–10 verbes par équipe (apprécier la vitesse). Il fait écrire les expressions sur de grandes feuilles de papier d'emballage, demande aux élèves de les afficher au mur et de compléter leur liste. Il peut attirer l'attention sur la forme des verbes (impératif ou infinitif), sur l'usage des prépositions.

EXERCICE 6	Devoir
TEMPS	10 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension écrite, lexique, coopération
ORGANISATION DU TRAVAIL	en autonomie, en équipes
MOYENS ET MATÉRIEL	

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il explique le devoir : associer verbes et ustensiles, écrire 2 fragments de recette réelle ou imaginaire (ex.: potion magique pour...). (4-5 phrases par recette)

(Donner un exemple. Verser la farine dans un bol, ajouter le beurre, mélanger avec... / Casse trois œufs, mélange-les avec...)

Il demande d'écrire sur des feuilles détachées et de mettre leur devoir dans le Dossier du projet.

Il rappelle aux équipes qu'elles devront élaborer des fiches de cuisine thématiques, (recettes pour une certaine occasion, variantes du même gâteau, recettes de différents peuples pour une certaine fête, etc.).

Il demande aux équipes de se mettre d'accord et de commencer leurs recherches.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

2^{ème} COURS : ENCORE DES RECETTES

OBJECTIF DU COURS

- linguistique : mettre en oeuvre le vocabulaire approprié, découvrir quelques structures grammaticales
- compréhension écrite : lire et analyser un texte
- pragmatique : répartir le travail entre les membres des équipes, signer les Contrats
- évaluation : initier les élèves à l'autocorrection

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

A la charge des élèves : cahier, stylo, le Dossier du projet

A la charge du professeur : feuilles vierges, feutres, patafix tableau, craie dictionnaires bilingues, unilingues, illustrés
1.4. Images : Ustensiles (découpées en fiches) verbes écrits sur des fiches
2.4. Contrat une recette photocopiée pour chaque élèves (au choix parmi les 1.4. Recette)

EXERCICE 1

Échauffement : mise en œuvre du vocabulaire

TEMPS

3–4 minutes

APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES

lexique

ORGANISATION DU TRAVAIL

en groupe-classe

MOYENS ET MATÉRIEL

–

TÂCHES DU PROFESSEUR

Le professeur commence des phrases, il demande aux élèves de les terminer.

Je peux mélanger les ingrédients dans... / avec...

Je peux faire cuire le gâteau dans... / sur...

Je peux servir le gâteau sur...

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Les élèves terminent les phrases du professeur.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

**CRITÈRES DE LA
DIFFÉRENCIATION**

–

MOYENS ET MATÉRIEL

–

DESCRIPTION

Les élèves complètent les phrases du professeur.
Je prends une louche pour... verser la pâte dans une poêle.
Il me faut un rouleau à pâtisserie pour... étaler la pâte.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

**CRITÈRES DE LA
DIFFÉRENCIATION**

pour un niveau plus avancé

MOYENS ET MATÉRIEL

liste des ustensiles (1.4. Images : Ustensiles) découpée en fiches, petites fiches avec des verbes

DESCRIPTION

Le professeur découpe la liste illustrée des ustensiles, en fait tirer 5 à chaque équipe.
Il écrit des verbes sur des petites feuilles, en fait tirer 5 par équipes.
Il demande d'en faire des paires et de former cinq phrases (éventuellement 5 phrases cohérentes).
Il aide le travail des équipes.
Il demande de lire les productions à haute voix.

EXERCICE 2	Contrôle du devoir : exercice d'autocorrection, anticipation du projet à réaliser
TEMPS	12–15 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension écrite, expression orale, autocorrection, autoévaluation
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes, en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	feuilles, feutres, patafix

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il aide les équipes à corriger les devoirs.

Il coordonne les différentes phases du travail, veille à ne pas perdre trop de temps.

Il aide à comparer textes et illustrations, à corriger les fautes, en cas de grandes différences à en révéler les causes.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Les membres de l'équipe lisent et corrigent les devoirs entre eux, peuvent recourir à l'aide du professeur.

Ils choisissent un ou deux devoirs, le passent à l'équipe voisine, qui va l'illustrer (faire des dessins bien distincts, en grand format, afin de pouvoir les montrer en classe) !

Ils fixent les illustrations au mur.

Après une demi-minute d'observation, un élève n'ayant pas la connaissance de la recette explique la démarche d'après les illustrations. L'équipe des auteurs suit la présentation, la compare avec son texte, l'accepte, la corrige, etc.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

CRITÈRES DE LA DIFFÉRENCIATION	pour une classe ayant l'habitude de la coopération (variante plus complexe mais plus amusante)
MOYENS ET MATÉRIEL	feuilles, feutres
DESCRIPTION	Les membres de l'équipe lisent et corrigent les devoirs entre eux, peuvent recourir à l'aide du professeur. Ils choisissent un ou deux devoirs, le passent à l'équipe voisine, qui va l'illustrer, et passer cette fois-ci les illustrations à la troisième équipe qui essaiera de reproduire le texte original d'après les illustrations (faire des dessins bien distincts, en grand format, pour pouvoir les montrer en classe) ! Enfin, l'équipe originale compare les deux textes, les lit à haute voix.

EXERCICE 3	Lecture d'une des recettes
TEMPS	10–15 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension écrite
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	la même recette photocopiée pour chaque élève

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il choisit une des recettes (en fonction du niveau du groupe ou en fonction de la période de l'année), la photocopie pour chaque élève.

Il la fait lire aux élèves et leur demande d'observer la forme des ingrédients : dans l'énumération (expression des quantités) et dans la recette elle-même.

Il demande d'observer la forme des verbes, demande d'expliquer ou clarifie quelques expressions inconnues.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils lisent la recette à haute voix, posent des questions, répondent aux questions du professeur, notent les régularités.

EXERCICE 4	Organisation du projet – signature des Contrats
TEMPS	12–15 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension orale, compréhension écrite, coopération, interaction
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe, en équipes
MOYENS ET MATÉRIEL	2.4. Contrat ; tableau, craie

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il précise les productions attendues et les délais :

– réalisation de 3–4 fiches de cuisine regroupées autour du même sujet le cours suivant (ex.: gâteaux de Pâques, variantes de beignets, gâteaux traditionnels d’une certaine région)

(Le professeur en précise le format si nécessaire : feuilles A4 avec illustrations en couleur et le nombre en fonction du niveau du groupe.)

– la présentation orale du fichier au cours suivant (4^e)

– la réalisation d’une ou de deux recettes pour le cinquième cours du projet, le service et la présentation.

Il rappelle que les équipes constituées vont travailler ensemble jusqu’à la fin du projet, mais il donne une dernière possibilité de changer d’équipe.

Il distribue les Contrats à chaque élève, il les aide à dessiner les contours du projet et à se répartir les tâches. Si les élèves en ont déjà l’habitude, inutile de donner des explications sur le Contrat, sinon fournir toutes les explications nécessaires.

Il aide les équipes à compléter les Contrats.

Il ramasse les Contrats, les photocopies et les rend aux élèves le cours suivant.

TÂCHES DE L’ÉLÈVE

Ils posent des questions à propos des productions à réaliser.

Les équipes constituées vont travailler ensemble jusqu’à la fin du projet. Les élèves ont une dernière possibilité de changer d’équipe, de rejoindre l’équipe de leur préférence.

Ils dessinent les contours du projet / la production à réaliser, se répartissent les tâches, complètent et signent les Contrats.

Ils peuvent recourir à l’aide du professeur si nécessaire.

S’ils ne parviennent pas à se mettre d’accord sur tous les points, par exemple sur la réalisation du gâteau ou la présentation, ils peuvent en reparler plus tard.

EXERCICE 5	Devoir
TEMPS	3 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	coopération
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes, en autonomie
MOYENS ET MATÉRIEL	différentes sources : journaux, Internet, livres de cuisine, famille

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il clarifie que les équipes devront réaliser les fiches de cuisine au cours suivant, qu'elles doivent donc faire leurs recherches, et apporter tout le matériel nécessaire (recettes, feuilles, crayons, feutres, etc.) au cours suivant.

Il demande de chercher au moins 3 desserts par personne et de classer leurs recherches dans le Dossier du projet.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils effectuent leurs recherches, classent les documents dans le Dossier du projet et les apportent le cours suivant ainsi que le matériel nécessaire pour les illustrations.

3^{ème} COURS : DITES, COMMENT VOUS FAITES

OBJECTIF DU COURS

- expression écrite : élaborer des fiches de cuisine sur un modèle donné
- expression orale et écrite : présenter des opérations de manière logique
- pragmatique : développer les compétences de coopération

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

A la charge des élèves : le Dossier du projet, les résultats des recherches : les recettes, stylo, feuilles blanches, feutres, crayons de couleur
A la charge du professeur : tableau, craie
3.1. Texte : Recette
3.1. Fiches de jeu : Recette, une séquence vidéo présentant la préparation d'un dessert, enregistrée à n'importe quelle émission gastronomique, dictionnaires bilingues, unilingues, illustrés

EXERCICE 1

Échauffement : anticipation de la composition des fiches

TEMPS

10 minutes

APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES

compréhension écrite

ORGANISATION DU TRAVAIL

en autonomie, par deux

MOYENS ET MATÉRIEL

3.1. Texte : Recette

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il distribue la photocopie de la recette mélangée (3.1. Texte : Recette) à chaque élève et il demande de rétablir le texte.
Il fait lire le texte intégral.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils travaillent sur la feuille photocopiée en autonomie ou par deux, rétablissent la recette mélangée, la lisent à haute voix.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

CRITÈRES DE LA DIFFÉRENCIATION

pour une classe sensible aux activités théâtrales

MOYENS ET MATÉRIEL

3.1. Fiches de jeu : Recette

DESCRIPTION

Il fait venir une équipe au tableau et distribue une fiche à chacun de ses membres.

Il demande de mimer tour à tour l'action qu'ils voient sur la fiche et aux autres de noter les opérations qu'ils voient.

Il demande aux autres équipes de « mettre en ordre » les élèves (dire qui fait la première, deuxième opération).

Il demande aux élèves de mimer à nouveau les actions mais dans l'ordre demandé par les autres.

Après une demi-minute de réflexion, il demande à une équipe de lire la recette rétablie.

Accepter toutes les solutions possibles.

(Si l'exercice prend trop de temps, on peut se contenter de faire un ou deux jeux.)

Les élèves travaillent en équipes de 4–5 membres.

Une équipe se met devant la classe, ses membres répartissent les fiches sans regarder celles des autres.

Ils miment l'action qu'ils voient sur la fiche (étaler la pâte, travailler la pâte avec les mains, etc.).

Les autres membres de la classe essaient de deviner ce qu'ils font, prennent des notes, puis mettent les mimes en ordre (le premier, c'est Pierre, le deuxième, c'est X).

Ils miment les opérations encore une fois, puis – après une demi-minute de réflexion une autre équipe / un élève essaie de rétablir le fragment de recette.

Plusieurs solutions sont parfois possibles.

Une autre équipe peut continuer le jeu.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

CRITÈRES DE LA DIFFÉRENCIATION

pour une classe avancée en communication

MOYENS ET MATÉRIEL

une séquence vidéo présentant la préparation d'un dessert, enregistrée à n'importe quelle émission gastronomique

DESCRIPTION

Le professeur enregistre une séquence vidéo (2–3 minutes au maximum) ou on voit la préparation d'un dessert.

Il explique aux élèves qu'ils devront doubler cette séquence, demande de prendre des notes, puis il leur passe la séquence une fois sans le son.

Il laisse aux équipes une minute de réflexion et de concertation.

Au deuxième visionnage, il demande de doubler la séquence, arrête le magnétoscope si nécessaire.

À la fin, toute la classe peut visionner la séquence, mais cette fois avec le son.

EXERCICE 2	Élaboration des fiches de cuisine
TEMPS	30–35 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	coopération, expression écrite, traduction
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes
MOYENS ET MATÉRIEL	les résultats des recherches : recettes, feuilles, stylos, crayons, feutres

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il précise encore une fois la production attendue, le nombre de fiches, le format (recettes illustrées en couleurs, sur feuilles A4 détachées, pour pouvoir constituer le fichier de cuisine du groupe-classe).

Il aide le travail des équipes.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils regardent les résultats des recherches faites à la maison.

Ils choisissent les recettes qu'ils veulent présenter.

Ils élaborent les fiches, dessinent et commentent les recettes.

Ils peuvent consulter les dictionnaires, les recettes des cours précédents, recourir à l'aide du professeur.

EXERCICE 3	Devoir
TEMPS	3 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	coopération
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes, en autonomie
MOYENS ET MATÉRIEL	photos de famille

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il demande aux élèves où ils en sont.

Il précise qu'ils devront présenter leurs fiches au cours suivant, il demande donc d'effectuer toutes les tâches qui restent.

Il demande aux élèves de chercher à la maison des photos qui représentent des scènes de fêtes (Noël, Pâques, anniversaires, mariage, etc.) avec une table mise de préférence.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

S'il reste encore des tâches à effectuer, ils terminent les fiches à la maison.

Ils cherchent les photos demandées par le professeur.

4^{ème} COURS : TABLES DE FÊTES

OBJECTIF DU COURS

- expression orale : évoquer et décrire des traditions de famille, à la base de documents personnels (photos), présenter son travail en quelques mots
- expression écrite : faire des exercices sur des modèles donnés
- évaluation : initier les élèves à l'autoévaluation

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

- A la charge des élèves :* les fiches de cuisine élaborées au cours précédent, au moins deux photos de fête représentant une table mise, le Dossier du projet
- A la charge du professeur :* feuilles blanches, feutres ou crayons de couleur, patafix, dictionnaires bilingues, unilingues, illustrés
- 4.1. Images : Tables de fête, photos représentant des tables de fête (Noël, Pâques, anniversaire, etc.) découpées dans un catalogue, magazine, photos personnelles d'une fête de famille avec une table mise, feuilles transparentes, feutres, rétroprojecteur, classeur pour les recettes du groupe-classe

EXERCICE 1

Échauffement : description des tables de fête

TEMPS

5–6 minutes

APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES

interaction, compréhension orale, lexique, grammaire

ORGANISATION DU TRAVAIL

par deux

MOYENS ET MATÉRIEL

Images : Tables de fête

TÂCHES DU PROFESSEUR

Le professeur distribue les deux dessins photocopiés à chaque tandem et demande de chercher les différences.

Il peut donner des exemples pour le dialogue oralement ou en les inscrivant au tableau :

Est-ce qu'il y a des serviettes sur ton image ?

Où sont les verres ? Tu as un vase ? – Oui, le vase est au milieu de la table.

Sur mon dessin, il n'y a pas de vase, et chez toi ?

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Travaillent en tandems, posent des questions simples à leur partenaire, répondent aux questions et modifient leur dessin.

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

CRITÈRES DE LA DIFFÉRENCIATION

pour une classe plus communicative, avec un vocabulaire plus riche

MOYENS ET MATÉRIEL

photos de tables de fête, feuilles, crayons de couleur

DESCRIPTION

Le professeur découpe dans un catalogue ou dans un magazine des images représentant des tables de fête (Noël, Pâques, anniversaire, etc.) et en distribue une à chaque équipe ou chaque tandem (selon la modalité de travail choisie).
Il demande de reproduire l'image d'après la description de l'autre (des autres).

Un élève de chaque tandem / équipe dessine ce que l'autre ou les autres décrivent.
Il y a une nappe rouge à carreaux sur la table, on voit des bougies rouges au milieu.
L'élève qui dessine peut faire préciser les informations :
Ici ? De quelle couleur est... ? Le verre, c'est à gauche ou à droite ?
Ils peuvent afficher les photos originales et les reproductions au tableau.

EXERCICE 2	Évocation des souvenirs, description des coutumes familiales
TEMPS	6–8 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	interaction, expression orale
ORGANISATION DU TRAVAIL	par deux, en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	photos de famille représentant une fête, une table mise

TÂCHES DU PROFESSEUR

Le professeur montre une photo personnelle représentant une fête de famille et la décrit.

– *C'est une photo d'anniversaire. Vous voyez ma fille au milieu, elle a 5 ans. Au milieu de la table, vous voyez un gâteau au chocolat avec 5 bougies. Vous voyez un vase à droite, à gauche, il y a un autre plat avec d'autres gâteaux. Ma mère prépare des gâteaux délicieux. Nous allons toujours chez elle quand il y a une fête de famille. Nous sommes 8 à table... Je mets toujours une nappe blanche quand il y a une fête...*

Il demande aux tandems de présenter leur photo à leur partenaire, de poser des questions pour pouvoir compléter leurs informations et pouvoir les présenter au groupe-classe.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Les élèves regardent la photo / les photos ensemble.

L'un d'eux décrit d'abord sa photo, l'autre lui pose des questions simples :

– *C'est qui ? Vous êtes où ? Qui prépare les gâteaux chez vous ? Vous mettez toujours ces assiettes ?*

Le premier répond aux questions puis ils changent de rôle.

Un ou deux élève(s) présente(nt) devant le groupe-classe la photo de son interlocuteur.

EXERCICE 3	Présentation des fiches par équipe
TEMPS	6–8 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	expression orale, coopération
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	les fiches de cuisine

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il demande de présenter les fiches de cuisine en termes très simples. Comme les élèves ne connaissent pas le passé composé, cet exercice est difficilement réalisable dans la plupart des classes. Toutefois, une présentation est possible, même à ce niveau-là : pour encourager les élèves, le professeur peut donner un modèle de présentation, écrire les expressions au tableau.

Dans notre fichier nous présentons des recettes de...

Les sources de nos recettes sont... Nos recettes viennent de...

Le / la... est une recette (de qui, de quel journal), etc.

Nous préférons ces gâteaux parce que...

Les dessins, c'est le travail de ..., les commentaires...

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Un membre de chaque équipe présente brièvement les fiches en utilisant les expressions données.

Les autres membres de l'équipe peuvent ajouter des informations, répondre éventuellement aux questions des autres équipes.

EXERCICE 4	Travail sur les textes des fiches
TEMPS	12–15 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	autoévaluation, autocorrection
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes, en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	feuilles transparentes, feutres, rétroprojecteur

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il demande aux équipes de choisir une de leurs recettes et de fabriquer, sur feuille transparente, un exercice pour les autres.

Il donne des idées :

- mélanger les verbes / les ustensiles
- faire un texte à trous
- mélanger l'ordre chronologique des opérations
- mettre des intrus
- barrer, cacher certaines parties du texte sous « des taches d'encre »

Contrôle des exercices en groupe-classe (rétroprojecteur).

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils fabriquent des exercices à partir des textes de leurs recettes, les écrivent sur feuilles transparentes.

Ils résolvent les exercices élaborés par les autres, éventuellement recopient les recettes rétablies.

EXERCICE 5	Devoir : anticipation du dernier cours
TEMPS	5 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension orale, coopération
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	tout ce qui est nécessaire pour réaliser et présenter le gâteau choisi

TÂCHES DU PROFESSEUR

Le professeur explique que le dernier cours se déroulera comme un concours gastronomique où chaque équipe devra présenter un dessert qu'il aura préparé et que les autres évalueront de différents points de vue. Ils se mettent d'accord sur le premier prix à attribuer à l'équipe gagnante.

Il explique qu'ils devront préparer le dessert à la maison, le servir et en présenter la recette à l'oral, en classe. Ils doivent apporter les couverts et les ustensiles nécessaires pour le service (plat, couteau, nappe, assiette, serviette, couvert, verre, décoration), et fournir le matériel nécessaire pour la dégustation (assiettes et couverts en plastique ou serviettes).

Il rappelle aux élèves que chacun devra lui remettre son Dossier du projet le cours suivant.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils posent des questions à propos du dernier cours, du Dossier, et présentent leurs propositions.

Ils choisissent la recette qu'ils veulent réaliser.

Ils se répartissent les tâches (courses, préparation, service), complètent le Contrat si nécessaire.

EXERCICE 6	Constitution du fichier du groupe
TEMPS	5–8 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	interaction, autoévaluation
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	un classeur, les fiches de cuisine des équipes

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il demande aux équipes de constituer le livre de cuisine du groupe (laisser suffisamment de temps pour que les élèves puissent regarder les productions) !

Le professeur et la classe peuvent convenir d'évaluer les fiches proprement dites, par exemple décider de constituer un jury (des élèves représentant leur équipe + le professeur) qui évaluera les fiches d'un point de vue linguistique, esthétique, etc. Les résultats pourront faire partie du concours du cours suivant.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils constituent le livre de cuisine commun, prennent connaissance de la production des autres.

5^{ème} COURS : LA TABLE EST SERVIE

OBJECTIF DU COURS

- expression orale : mettre en œuvre des expressions et structures appropriées, employer les actes de parole, encourager l'interaction
- évaluation : apprendre à évaluer le travail des autres selon les critères définis en commun

MATÉRIEL NÉCESSAIRE

A la charge des élèves : matériel nécessaire (nappe, assiettes, serviettes) pour servir le gâteau, assiettes en papier, couvert en plastique pour la dégustation, des écharpes ou foulards pour bander les yeux

A la charge du professeur : feuilles, feutres, patafix, tableau, craie (prix)
5.1. Évaluation

EXERCICE 1

Présentation du déroulement du dernier cours

TEMPS

3 minutes

APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES

compréhension orale

ORGANISATION DU TRAVAIL

en groupe-classe

MOYENS ET MATÉRIEL

les tables disposées en rond, 5.1. Évaluation

TÂCHES DU PROFESSEUR

Le professeur explique que le dernier cours se déroulera comme un concours de cuisine et que le jury sera constitué des membres des groupes, qui évalueront la production des autres (il présente éventuellement les différentes étapes du concours et le système d'évaluation).

L'évaluation faite uniquement par les élèves ne correspond pas toujours aux attentes du professeur. Elle peut cependant être très motivante pour la plupart des élèves.

Nous présentons, pour ce cours, un échantillon d'évaluation que le professeur peut modifier à son gré (Tâches de l'élève).

Il peut aussi décider de faire évaluer les fiches de cuisine des équipes par un jury constitué des membres délégués des équipes (4^e cours : Exercice 6) et additionner les points marqués aux résultats de ce concours.

Deux systèmes d'évaluation possibles

I. Évaluer « par des points » (pour 4 équipes) (5.1 Évaluation)

II. Évaluer « par le rang »

Faire voter à chaque épreuve la meilleure, la 2^e, la 3^e production, compter « la position » occupée (1^{ère} place = 1 point...), gagnera celui qui a le moins de points, c'est-à-dire la meilleure position.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Les élèves prennent place autour des tables rangées en rond. Ils ont préalablement mis la table pour pouvoir présenter et servir leur « création ».

EXERCICE 2	La table est servie !
TEMPS	6–8 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	expression orale, évaluation
ORGANISATION DU TRAVAIL	en équipes, en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	matériel nécessaire pour le service

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il demande aux équipes de présenter une à une leur table et aux autres équipes d'évaluer la production : d'un point de vue esthétique et de contenu linguistique.

- Il peut, en fonction du niveau du groupe, donner un modèle de présentation, marquer quelques expressions au tableau, sur une grande feuille de papier :

On sert ce gâteau chaud / froid, sur / avec...

On le décore...

Avec ce gâteau, on boit...

Cette nappe va bien avec...

- Il peut marquer des questions qui aident à la présentation :

Comment on décore ce gâteau ?

- Il peut donner le fil de la présentation en grandes lignes :

Couleur / motif / matière de la nappe / de l'assiette – pourquoi ?

Décoration ?

Il demande aux équipes d'évaluer les présentations.

Il marque les points au tableau.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Chaque équipe présente sa table avec le gâteau servi et commente le service.

« Ce gâteau se sert / on sert / on met ce gâteau sur une nappe rouge à carreaux, sur une assiette bleue en porcelaine, la couleur de l'assiette va bien / est en harmonie avec la couleur jaune du gâteau. On met le gâteau, on le décore avec des fruits. On... »

À la fin, ils évaluent les présentations des autres.

EXERCICE 3	Devine ce qu'il y a dedans
TEMPS	6–8 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	expression orale (opinion et hypothèse)
ORGANISATION DU TRAVAIL	en autonomie, en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	écharpes, foulards

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il explique qu'ils devront deviner les ingrédients d'un gâteau.
 Il demande d'utiliser les expressions d'opinion et d'hypothèse.
 Il peut en donner quelques-unes :
à mon avis, selon moi, il y a du / de la...
je pense / trouve / crois que c'est...
Il y a peut-être / plutôt / sûrement / certainement des œufs.
On le fait avec de la levure..., c'est sûr / ..., j'en suis sûr.
(devoir : Il doit y avoir du lait.)
 Il aide dans l'organisation.
 Il marque les résultats dans La grille d'évaluation.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Chaque équipe coupe un morceau de son gâteau qui sera goûté.
 Chaque équipe bande les yeux d'un de ses membres.
 Ces élèves seront menés au milieu, tournés et retournés et menés à une autre équipe où ils goûteront le gâteau, essaieront d'en deviner les ingrédients devant toute la classe et de les énoncer à haute voix, éventuellement de les identifier.
 L'équipe-hôte note les ingrédients puis les compare avec la recette et évalue.

EXERCICE 4	Carte d'identité du gâteau
TEMPS	6–8 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	expression orale
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	–

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il demande aux équipes de présenter leur production : nom, provenance, ingrédients et préparation.

Les autres équipes évaluent la présentation. On peut éventuellement donner des critères pour l'évaluation (présentation, contenu linguistique, prononciation / débit, etc.).

Il marque les résultats de l'évaluation.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Les équipes présentent leur production : nom, provenance, ingrédients et préparation.

C'est..., une spécialité de Noël / suisse, etc. On la mange...

Pour le préparer, il faut du...

D'abord..., ensuite...

Les autres équipes évaluent la présentation selon des critères fournis par le professeur (présentation, contenu linguistique, prononciation / débit, etc.).

EXERCICE 5	Tout le monde déguste – C’est délicieux !
TEMPS	8 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	interaction, compétence pragmatique : savoir proposer un plat à table, savoir remercier
ORGANISATION DU TRAVAIL	par deux, en équipes
MOYENS ET MATÉRIEL	matériel pour la dégustation, tableau, craie ou grandes feuilles

TÂCHES DU PROFESSEUR

Il marque préalablement (sur du papier d’emballage ou au tableau)

- des expressions pour proposer un plat
Servez-vous. Venez, goûtez le... Prends / Prenez encore un morceau.
- une liste simple pour remercier pour le plat et dire qu’on l’a apprécié
 - formules pour accepter :
Volontiers. C’est délicieux / vraiment très bon. J’adore ça.
 - formules pour refuser :
Merci, ça va. Merci, mais je suis au régime.

Il participe à la dégustation, sert de modèle pour les micro-dialogues.
Après quelques minutes, il fait signe aux élèves de changer de rôle.
(La dégustation ne doit pas forcément faire partie du concours, elle peut tout simplement rester un moment de détente.)

DIFFÉRENCIATION SIMULTANÉE

CRITÈRES DE LA DIFFÉRENCIATION	pour une classe plus libre en expression orale
MOYENS ET MATÉRIEL	les mêmes que dans l’exercice 5
DESCRIPTION	Pour la dégustation, la démarche reste la même que dans l’exercice 5. Le professeur demande aux équipes d’évaluer les desserts des autres.

TÂCHES DE L’ÉLÈVE

Deux élèves de chaque équipe restent près de la table, pour accueillir les « invités », les autres vont déguster la spécialité des autres équipes. Ils servent et proposent le dessert aux autres qui remercient, le dégustent, l’évaluent en utilisant les expressions données.
Ils changent de rôle au signe du professeur.

EXERCICE 6	Bilan du concours et du projet
TEMPS	6–8 minutes
APTITUDES ET COMPÉTENCES VISÉES	compréhension orale, interaction
ORGANISATION DU TRAVAIL	en groupe-classe
MOYENS ET MATÉRIEL	les prix

TÂCHES DU PROFESSEUR

Les élèves et le professeur comptent les points marqués, regardent ensemble les résultats, félicitent les vainqueurs.

Le professeur évalue le travail des équipes, peut distribuer les prix, ou apprécier le travail des équipes selon son propre système d'évaluation.

Il demande aux élèves de lui remettre le Dossier de projet pour une évaluation individuelle.

Ils font ensemble le bilan du projet.

Ils se mettent d'accord sur un éventuel prolongement (ex.: concours gastronomique scolaire), éventuellement sur la date du contrôle linguistique / de l'évaluation des compétences.

TÂCHES DE L'ÉLÈVE

Ils contribuent à faire le bilan du projet.
Chacun remet son Dossier au professeur.