

Retour sur une micro- expérience menée en classe de sixième dans le cadre du travail en équipe d'anglais au collège les Rives du Léman : des outils numériques pour faciliter l'approche pédagogique en plan de travail

Micro - expérience menée sur trois séances pendant le déroulement d'une séquence **Junior MasterChef** en classe de sixième.

● Contexte :

Cette micro- expérience a été menée suite à une discussion de l'équipe d'anglais du collège, sous l'impulsion de Sylvie Sant-Agostino qui travaille avec le numérique de façon quotidienne et qui s'intéresse à l'approche pédagogique en plan de travail depuis quelques années.

J'ai pour ma part choisi le niveau sixième. Je voulais reprendre un travail fait l'an dernier sur une recette (document vidéo authentique de Jamie Oliver) mais pour lequel je m'étais posé la question suivante : même si de nombreux élèves participent activement lors de la phase de mise en commun après la compréhension orale, comment être certaine que tous font le travail étape par étape (de l'émission d'hypothèses à la production orale finale en passant par les étapes de compréhension orale)? De plus, cette classe comporte un effectif important d'élèves (30). La classe est dynamique avec de nombreux élèves motivés et désireux d'apprendre qui participent activement au cours. Cependant, une poignée d'entre eux (4 – 5) sont plus en retrait et participent peu, ils se laissent porter par le groupe.

● Activités langagières travaillées :

Compréhension orale et expression orale en continu

● Outils numériques utilisés :

Ipads, Padlet, Quizlet et Learning Apps

● Autre matériel utilisé :

Fiche navette pour la compréhension orale, QR codes pour différencier (aide méthodologique à la CO, fiche d'aide à la CO (discrimination auditive essentiellement) et activités de type Learning Apps faisant suite à la CO, bandelettes à coller sur la fiche navette pour que les élèves puissent s'auto-évaluer et se situer à la fin de l'activité

● Présentation de la séquence Junior MasterChef:

Classe : 6^{ème} **Niveau :** Cycle 3– A1+ vers A2 **Nombre de séances :** 10

Tâche finale (EOC) : The British Junior MasterChef is looking for new participants. Apply to the show, cooking one British recipe of their choice!

Tâche intermédiaire (EOC) : You are Jamie Oliver's assistant and he asks you to dub one of his favourite recipes.

Compétence évaluée en EOC (niveau A2) : présenter une recette en produisant des énoncés simples et brefs

Compétences langagières travaillées (CECRL) et domaines du socle commun :

- Lire et comprendre (CE) : (domaines 1 et 2) je peux comprendre des recettes anglaises et américaines courtes et simples
- Ecouter et comprendre (CO): (domaines 1 et 2) je peux comprendre les ingrédients d'une recette, je peux comprendre l'essentiel des instructions d'une recette vidéo, je peux comprendre l'essentiel d'une émission de radio culinaire simple
- Ecrire (EE): (domaines 1 et 2) je peux lister des ingrédients pour aller faire des courses, je peux écrire une recette simple par étapes
- Parler en continu (EOC) : (domaines 1, 2 et 3) je peux énoncer les ingrédients et les ustensiles d'une recette, je peux doubler une recette simple et brève, je peux présenter une recette à l'oral en termes simples
- Réagir et dialoguer (EOI) : (domaines 1, 2 et 3) je peux échanger des informations : échange social très court sur une liste d'ingrédients pour aller faire des courses

Objectifs culturels :

- La personne et la vie quotidienne / des repères géographiques, historiques et culturels :
Découverte des recettes anglo-saxonnes, des habitudes alimentaires des Britanniques et Américains, de certains chefs britanniques, des émissions de télé réalité culinaires « MasterChef Junior » (américain et britannique) et « Junior Bake Off » (britannique)

Objectifs linguistiques :

- Lexique : la nourriture (rebrassage), les desserts, les ingrédients, le vocabulaire utilisé pour élaborer une recette (verbes, ustensiles de cuisine), les mots « étapes » = linkwords (first, then, finally), les grands nombres tels 100, 150... (rebrassage)
- Grammaire : l'impératif, les expressions de goût (yummy ! delicious ! ...), les expressions « I need/ you need », « I agree / I disagree»
- Phonologie : l'intonation descendante des phrases à l'impératif, les syllabes accentuées (accent de mot), les diphtongues et les voyelles courtes ou longues, la prononciation du vocabulaire essentiel pour la tâche finale

Objectif pragmatique :

- Etre capable de présenter une recette en anglais et de faire un montage vidéo

Support(s) authentiques et didactisés:

- Vidéos : extraits Youtube: MasterChef Junior, Kid Size Cooking (Blueberry upside-down cake), Jamie Oliver's one-cup pancakes and other recipes, Junior Bake Off
- Son : fichiers audio So English 6 ème (Editions Hatier)- Unit 6 British Cooking
- Images : tirées d'internet, de What's on 6 ème (Edition Hachette) - Unit 4 Yummy food in Edinburgh et de So English 6 ème (Editions Hatier) - Unit 6 British Cooking, du site d'Anglais de l'Académie de Grenoble (notamment la séquence de Sophie Reynier, Junior Masterchef)
- Textes : recettes didactisées tirées d'Internet et de I love English Junior

● Micro- expérience et l'approche pédagogique en plan de travail :

Au fil des échanges avec mes collègues de l'équipe et notamment avec Madame Sant-Agostino, je me suis intéressée à l'approche pédagogique en plan de travail. En effet, grâce à cette approche, je pourrai m'assurer que tous les élèves de la classe sont actifs lors des différentes activités proposées, allant à leur rythme, opérant leurs propres choix et donc acquérant de l'autonomie et devenant réellement acteurs de leur apprentissage.

J'ai commencé cette micro-expérience en séance 4 de la séquence, après avoir travaillé le vocabulaire général des recettes (ingrédients, ustensiles de cuisine, actions...) ainsi que sur deux recettes typiquement britanniques et sur le chef Jamie Oliver. Elle intervient avant la tâche intermédiaire (doubler une recette) et sert de préparation à celle-ci.

La phase d'anticipation et d'émission d'hypothèses (préparation à l'écoute) s'est déroulée de façon classique, en classe entière à partir d'une photo de Jamie Oliver et de pancakes où la parole a été laissée libre aux élèves.

Les phrases produites étaient de l'ordre de "To make pancakes, you need milk and eggs".

J'ai ensuite distribué la fiche navette (ANNEXE 1) à chaque élève avant de lancer le document pour deux écoutes globales où les élèves ont repéré le nombre de voix, le genre des personnes présentes dans le document, le ton employé, les sons ou bruits entendus et les mots reconnus.

Certains élèves étaient déjà allés loin lors de cette première phase en grand groupe, alors que d'autres, en difficulté m'avaient signalé qu'ils avaient besoin d'aide. C'est à ce moment-là que l'approche en plan de travail commence réellement puisque les élèves sont seuls (ou en binôme par manque d'Ipad) avec un Ipad et disposent du temps dont ils ont besoin pour poursuivre l'activité. Ils flashent le QR- code du document vidéo authentique "One-Cup pancakes". Vous trouverez la vidéo en suivant ce lien : <https://dgxy.link/OCP>

Puis, ils se lancent dans la compréhension avec la fiche navette pour le moment. Les élèves ayant manifesté un besoin d'aide sont allés flasher un autre QR-code affiché au tableau, intitulé "Help Listening" dans lequel ils ont pu trouver une aide méthodologique à la compréhension de l'oral (travaillée depuis le début d'année) ainsi qu'une fiche d'aide à la compréhension spécifique au document travaillé, qui était disponible sous format papier. Voici le lien Padlet correspondant :

<https://padlet.com/adelinevialat/cfw3golacz04ratr>

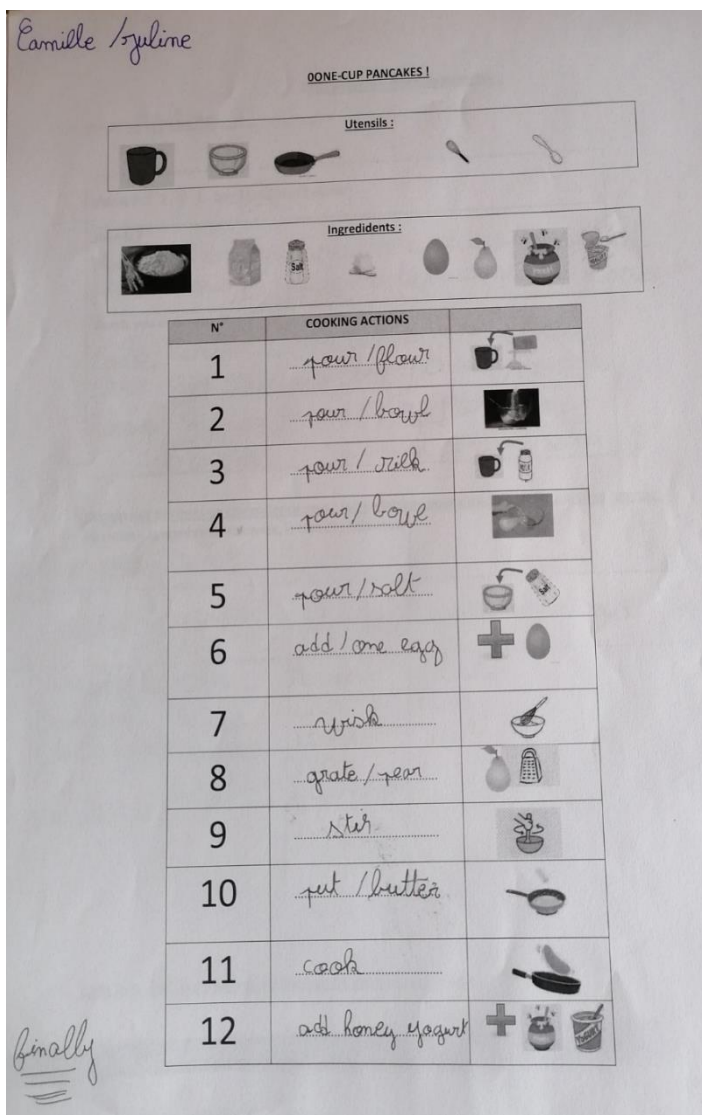
Le but était que chaque élève puisse remplir sa fiche navette en arrivant à classer les mots compris en catégorie de sens avant de passer à l'étape suivante: une collection de Learning Apps avec 5 ou 6 activités variées et différenciées pour leur permettre de revoir le vocabulaire de la recette (ingrédients, ustensiles, actions de cuisine), de mémoriser les étapes de réalisation de la recette pour mener à bien l'étape de production orale: s'entraîner à dire la recette à partir d'images et de mots clés pour ceux qui en auraient le besoin. (ANNEXE 2).

Voici le lien pour accéder aux activités Learning Apps :

<https://learningapps.org/display?v=pme4ytt8n22>

Au début de la séance suivante, chaque élève est reparti de là où il s'était arrêté la séance précédente. Je n'ai pas donné de travail à la maison durant la micro-expérience. Certains ont fait le choix de reprendre la compréhension orale pour affiner leur classement et ont préféré se rassurer en demandant la fiche d'aide alors même qu'ils avaient compris l'essentiel du document quand d'autres élèves, plus confiants, ont avancé à leur rythme dans les différentes activités proposées par les Learning Apps. J'ai remarqué qu'en laissant le libre choix aux élèves de demander de l'aide ou non, cela les rendaient totalement acteurs de leurs apprentissages et de fait plus autonomes, impliqués et confiants. Les élèves en difficulté étaient fiers d'avoir compris le document authentique aussi bien que leurs camarades plus à l'aise. Le choix de proposer le même support authentique à tous les élèves mais avec des étayages différents pour que chaque élève arrive au final à réaliser la même tâche à son niveau a permis à tous de se sentir en réussite et donc valorisé.

Certains élèves ou binômes étaient très en avance sur les autres. Ils ont pu faire toutes les activités des Learning Apps avant de s'entraîner à l'expression orale en continu avec la fiche recette (ANNEXE 2). Pour la grande majorité, ils ont d'abord eu envie de présenter la recette (les ustensiles, les ingrédients et les différentes étapes) en notant des mots clés pour s'assurer de ne rien oublier, puis, petit à petit, à force d'entraînement, la fiche vierge leur a suffi et ils se sont sentis prêts pour énoncer la recette sur le Padlet dont voici le lien : <https://padlet.com/adelinevialat/hewlg5eyrap7>



Les élèves pouvaient s’y reprendre à plusieurs fois car ils avaient la possibilité de se réécouter et de recommencer s’ils n’étaient pas fiers de leur prestation, ils ont ainsi fait plusieurs tentatives ou brouillon d’oral avant de publier leur production. Ils se sont enregistrés en train d’énoncer la recette à partir d’images sur le Padlet en notant leur prénom uniquement (car Padlet n’est pas RGPD). Les élèves étant autonomes sur les trois séances que durait la démarche pédagogique en plan de travail, certains avaient fini bien avant les autres. C’est pourquoi, une mise en place de tutorat a été réalisée où les plus rapides sont allés aider les élèves en difficulté l’ayant demandé.

Voici un exemple de l’ANNEXE 2, la fiche recette, remplie par un binôme d’élèves avant de se lancer dans la prise de parole en continu.

La dernière étape consistait à aller chercher une (ou deux) bandelette(s) qui résumai(en)t pour chaque élève le travail accompli pendant ces trois séances et de la / les coller sur la fiche navette. (ANNEXE 3). Cela a permis une auto-évaluation de chacun.

Ci-dessous deux exemples de fiches navettes remplies avec les bandelettes collées:

Fiche navette – One-Cup Pancakes :

Name : Apolline

Voices ? 1 2 (3) 4 boy / girl / man / woman
Sounds ? Musique, rire, quelque chose qui est rapé, l'œuf qui est cassé, la poêle qui tape contre la plaque de cuisson
Words you understand? Milk; Perfect; Strawberries; Honey; Flour; One; Egg; Mixer; two; three; Pancakes; Fluffy; Banana; Pear; Cup; Yes; Pear; Blackberries; so much; bowl; Wisk

Classement des mots en catégories de sens : fais un tableau pour classer les mots que tu as compris :
(Tu choisis le nombre de colonnes, le titre des colonnes)

Ingredients			
Fruits	recipe	Ustensils	cooking actions
Strawberries	Milk	Mixer	Grate
Banana	Honey	Cup	Pour
Black berries	Flour	Bowl	Stir
Pear	Egg	Wisk	
Raspberries		frying pan	

Colle ici la / les bandelette(s) en fonction de ton travail personnel :

J'ai bien compris et j'ai su récapituler en français sans aide
anglais

Fiche navette – One-Cup Pancakes :

Name : Jinès

Voices ? 1 2 ③ 4 boy / <u>girl</u> / <u>man</u> / woman
Sounds ? bruit de couteau, bruit de versage, great, ha! ha! ha!
Words you understand? milk, whisk, one, beautiful, raspberry, banana, strawberry, honey, blackberry, cup, flour, pear, tablespoon, yogurt, easy, perfect, yes, egg, bowl, butter, grate

Classement des mots en catégories de sens : fais un tableau pour classer les mots que tu as compris :
(Tu choisis le nombre de colonnes, le titre des colonnes)

Ustensil	Ingredients	Commentaires	Cooking Action
- bowl - whisk - tablespoon - cup	- milk - butter - raspberry - banana - honey - strawberry - blackberry - flour - pear - yogurt - egg	- perfect - yes - beautiful - fluffy	- bake - whisk - grate

Colle ici la / les bandelette(s) en fonction de ton travail personnel :

J'ai bien compris et j'ai su récapituler en ~~français~~ sans aide anglais

● Conclusion :

Cette approche pédagogique a répondu à ma question initiale: grâce au plan de travail individualisé, chaque élève de la classe a pu travailler de façon autonome et impliquée sur les 3 séances.

La suite du travail a été la reprise de leur production orale (nous sommes revenus sur les quelques erreurs de prononciation les plus fréquentes notamment) et de prolonger le travail avec des volontaires qui ont fait le voiceover de la vidéo authentique.

Nous avons ensuite poursuivi l'unité de façon classique, et les élèves ont pu aborder la tâche intermédiaire plus sereinement et plus entraînés que l'année précédente.

● Ce qui a bien fonctionné :

Les élèves étaient heureux de pouvoir travailler à leur rythme de façon autonome et responsable. Ce sont eux qui ont fait le choix ou non de demander de l'aide ou de revenir sur un point du document ou de passer plus de temps sur une activité qu'ils voulaient maîtriser totalement et donc ils ont été tous investis. Aucun d'entre eux n'est resté passif, les bras croisés à attendre que le cours se déroule. Ils ont eu aussi recours à l'entraide (en binômes ou après avec la phase de tutorat) et cela a créé une bonne ambiance de classe. La différenciation a été simple à gérer car le support authentique de base était le même, seuls les étayages proposés variaient.

● Ce qui peut être amélioré et les limites:

J'aurais aimé que les élèves puissent travailler en autonomie totale lors de ces trois séances mais j'ai rencontré quelques difficultés d'ordre matériel: le nombre d'ipads étant limité, certains élèves ont dû travailler en binômes donc l'autonomie a été réduite quelque peu. La salle informatique et le CDI offrent de belles alternatives, mais ils sont très souvent occupés, je n'ai donc pas eu le choix parfois.

Le temps peut être également une limite: à la fois en classe où trois heures entières ont été consacrées à cette approche pédagogique en plan de travail mais aussi le temps de préparation en amont qui est conséquent et qui oblige à restreindre ce genre d'activités sur l'année.