

Thématique : La nourriture et les habitudes alimentaires
Lien parcours : parcours santé

A table avec les tablettes !

Classe : 5ème
Niveau : Cycle 4 – A2+
Nombre de séances : 11-12

Tâches intermédiaires:

- 1) You have a video blog. Today, you talk about what you usually have for breakfast. (EOC)
- 2) Your class has been chosen to create a cake cookery book for the Queen's next birthday. Write your best recipe in groups! (EE)

Tâche finale: The American MasterChef Junior is looking for new participants. Apply to the show, with a video of yourself cooking. (EOC)

Comment rendre les élèves acteurs d'un projet de réalisation de recettes en anglais, de la conception des recettes à leur réalisation et à leur présentation devant un jury?

Par Adeline VIALAT, professeur d'anglais

Compétences langagières et domaine du socle commun :

- Lire et comprendre : (domaines 1 et 2) je sais comprendre une affiche traitant de la nourriture, je sais comprendre des recettes
- Ecouter et comprendre : (domaines 1 et 2) je sais comprendre l'essentiel des instructions d'une recette vidéo, je sais comprendre un interview, je sais comprendre une conversation sur les habitudes alimentaires américaines et anglaises
- Ecrire : (domaines 1 et 2) je sais lister des ingrédients et rédiger une recette simple
- Parler en continu : (domaines 1, 2 et 3) je sais présenter une recette à l'oral, je sais raconter ce qui se passe dans une vidéo, je sais parler de mes habitudes alimentaires
- Réagir et dialoguer : (domaines 1, 2 et 3) je sais exprimer mes goûts, je sais échanger sur une recette

Objectifs culturels :

- *Rencontres avec d'autres cultures* : je découvre des recettes anglo-saxonnes, je connais les habitudes alimentaires des enfants américains et anglais, je connais des chefs britanniques et américains, je connais les émissions de télé réalité culinaires « MasterChef Junior » et « Great British Bake Off »
- *Langages* : je découvre les unités de mesures américaines
- *Ecole et société* : j'apprends ce qu'est l'équilibre alimentaire

Objectifs linguistiques :

- Lexique : la nourriture, les ingrédients, le vocabulaire utilisé pour élaborer une recette (verbes, ustensiles de cuisine)
- Grammaire : l'impératif (rebrassage), les verbes de goûts (rebrassage), there is/ there are (rebrassage) les adverbes de fréquence, l'expression « you need », les dénombrables et indénombrables, les quantifieurs much et many / some et any
- Phonologie : l'intonation descendante des phrases à l'impératif, les syllabes accentuées, la prononciation du vocabulaire essentiel pour la tâche finale

Objectif pragmatique et numérique :

- Etre capable de présenter une recette en anglais et de se filmer

Support(s) authentiques et didactisés:

- Vidéos: extraits YouTube: MasterChef Junior, children and breakfast around the world, Jamie Oliver's pancakes, Nadiya Hussain's recipe
- Son: fichier audio Bloggers 5 ème- Unit 2 Foodies, enregistrement 4 modifié
- Images: tirées d'internet, de What's on 5 ème – Unit 2 Let's get cooking et de Bloggers 5ème -Unit 2 Foodies
- Textes: recettes didactisées

SEANCES	SUPPORT(S)	A.L.	MISE EN OEUVRE	OBJECTIFS
01 Healthy eating and food habits	<i>S01 Clues : what's the new chapter ?</i> <i>S01 : fiche objectifs</i> <i>S01 : poster</i> <i>S01 :Pwpt</i>	EOC EOC	<u>Découverte du thème du chapitre :</u> → Clues : guess what's the theme of the new chapter ! → Distribution fiche objectifs + lecture <u>Healthy eating poster :</u> → Look at this poster. What can you see ? Les élèves s'expriment oralement (injecter healthy vs unhealthy) / corriger la prononciation → faire répéter le voc avec diaporama : répétitions chorales + laisser un temps individuel avec tablettes et application Listen (avec images du diaporama au tableau)	Mobiliser ses connaissances pour deviner un thème S'exprimer à partir d'un document iconographique Ecouter et répéter des mots nouveaux Accentuer correctement

		EOC	<p>→ Recap pour trace écrite : <i>Some children are disgusted. They refuse to taste the breakfast. Some try and taste it but they are surprised or astonished. They find it weird.</i></p> <p>→ And you, which breakfast do you prefer ? Why ?</p> <p>Aide : I like the breakfast from because there is some / there are... I prefer.....I dislike.....I'm crazy about.....</p> <p>HW : apprendre leçon + s'entraîner à répéter les mots avec appli Listen et Quick Voice (airdrop au prochain cours éva formative)</p>	<p>au petit déjeuner tout autour du monde</p> <p>S'exprimer à partir de ce qui a été vu</p>
<p>03</p> <p>TI n° 1 My breakfast vlog</p>	<p><i>S03 : fiche auto éval / prof éval</i></p> <p><i>S03 : critères de réussite</i></p> <p><i>Activité bonus LearningApps sur Padlet</i></p>	<p>EOC</p> <p>EOC</p>	<p>Recap : EO leçon + via Airdrop les élèves envoient leurs enregistrements</p> <p>Tâche intermédiaire / mini challenge 1: my breakfast vlog</p> <p>→ annonce de la tâche intermédiaire: you have a video blog. Today you talk about what you usually have for breakfast. You can lie, make it delicious!</p> <p>→ critères de réalisation et d'évaluation à trouver par les élèves</p>	<p>S'exprimer oralement en réinvestissant tout ce qui a été vu précédemment</p> <p>Filmer mon camarade lors de sa prestation</p> <p>Utiliser la fonction Airdrop de ma tablette</p> <p>Se servir des applications pour s'entraîner</p>
<p>04 Jamie Oliver and his famous recipes – part 1</p>	<p><i>S04: photo JOliver</i></p> <p><i>S04: Video JOliver</i></p> <p><i>S04: fiche aide compréhension vidéo (différenciation)</i></p>	<p>EOC</p> <p>CO</p> <p>CV</p>	<p>Jamie Oliver - Vidéo</p> <p>→ Anticipation : Who is he ? Job ? famous for ?</p> <p>→ 1^{er} visionnage : who ? where ? what ?</p> <p>→ 2^{ème} visionnage : focus on the recipe. What are the ingredients ? les élèves vont repérer les quantifieurs ici (les noter au tableau, ils trouveront leur fonction par la suite)</p> <p>→ 3^{ème} visionnage : describe the recipe step by step (remettre les actions dans le bon ordre pour les élèves en difficulté : fiche différenciation)</p> <p>→ correction et recap !</p>	<p>Comprendre l'essentiel d'un extrait vidéo</p>

	<p><i>S04 PRL dénombrables vs indénombrables et quant</i></p> <p><i>S04 diaporama quantifieurs</i></p>	<p>EO</p>	<p>TE : Jamie Oliver is a British chef, TV presenter and restaurateur. He presents cooking TV shows and fights against bad eating habits/ unhealthy food. In this TV show, he makes a recipe of American pancakes with his two daughters Daisy and Poppy. For the recipe, he needs a teacup of milk, a teacup of flour, a pinch of salt, one egg, and some fruit.</p> <p><u>PRL :quantifieurs et dénombrables/indénombrables</u></p> <p>→ que remarques-tu devant les noms milk / flour / salt ?</p> <p>→ qu'est ce que c'est à ton avis ?</p> <p>→ compare avec egg / qu'y a t-il devant ?</p> <p>→ + emploi de some</p> <p>Après expression des élèves , donner la fiche PRL + diaporama entraînement et les exercices d'application qui suivent</p> <p>HW : apprendre la leçon + finir les ex</p>	<p>Comprendre et utiliser les dénombrables et les indénombrables + les quantifieurs</p>
<p>05</p> <p>Jamie Oliver and his famous recipes – part 2</p>	<p><i>S04 diaporama quantifieurs</i></p> <p><i>S05: Vidéo J Oliver</i></p> <p><i>S05 diaporama verbes</i></p> <p><i>S05 vidéo 'Rainbow recipes' +fiches de travail photo tablette WB bloggers p 28/29 (différenciation)</i></p> <p><i>Fiches British Council</i></p>	<p>EOC</p> <p>CO</p> <p>CV</p>	<p><u>Recap/HW</u> : EO leçon (avec PWPT) + correction ex</p> <p><u>Retour recette American pancakes</u></p> <p>L'impératif</p> <p>→ repasser la vidéo sans le son : les élèves donnent les ordres à la place de Jamie</p> <p>→ mini PRL à l'oral sur l'impératif (review) : <i>il sert à donner un ordre, à énoncer une recette. A la forme affirmative, on utilise la BV « Add an egg ! » A la forme négative, on ajoute 'don't' devant la base verbale : don't use the oven alone !</i></p> <p>→ pwpt des verbes utilisés pour une recette : listen and repeat !</p> <p><u>Travail en différenciation avec tablettes</u></p> <p>→ les élèves sont ensuite mis « en groupe de compétences » selon leur avancée : les plus autonomes travaillent avec la tablette sur la compréhension de la recette « rainbow recipe » + fiche de travail/ les autres sur le site du British Council « learn English Kids » Cooking (faire les ex demandés) / les autres travaillent plus en prépa au test de connaissances qui aura lieu à la prochaine séance (faire en amont les exercices qui seront demandés)</p> <p>HW : bien revoir leçons : adverbes de fréquence, indénombrables / dénombrables, impératif et quantifieurs + voc de la recette (test savoirs)</p>	<p>Mobiliser ses connaissances</p> <p>Comprendre et utiliser l'impératif dans une recette</p> <p>Visionner et comprendre une recette / s'entraîner pour le test</p>

<p style="text-align: center;">06 New recipes !</p>	<p style="text-align: center;"><i>S06-test savoir</i></p> <p style="text-align: center;"><i>S06-cake recipes</i></p> <p style="text-align: center;"><i>S06- kitchen utensils</i></p>	<p style="text-align: center;">CE</p>	<p><u>Test de connaissances</u></p> <p><u>Cake recipes</u> → Here are 3 different cake recipes. Have a look at them and associate each recipe with its title and its picture → travail de CE en autonomie :les élèves lisent les recettes et soulignent les mots connus. Observer la structure de la recette pour comprendre les différentes étapes. Les élèves donnent ensuite pour chaque recette, temps de prep, ingrédients + quantités et infèrent le sens des mots en gras dans texte (<i>smooth/sheets/tin/fluffy/pastry/spinkle/rack</i>) → En binôme, choisir une recette : l'un lit /dit la recette et l'autre mime puis changer les rôles</p> <p>HW : être capable de dire la recette sans la lire, rien qu'en voyant les ingrédients et les étapes + ex kitchen utensils</p>	<p style="text-align: center;">Mobiliser ses connaissances pour le test</p> <p style="text-align: center;">Lire et comprendre : scanning (retrouver un titre grâce aux indices de la recette)</p> <p style="text-align: center;">Inférer le sens de mots inconnus grâce au contexte et au connu</p>
<p style="text-align: center;">07 Nadiya's recipe</p>	<p style="text-align: center;"><i>S07 : image</i> <i>S07 : GBBO</i></p> <p style="text-align: center;"><i>S07 : video Nadiya</i></p>	<p style="text-align: center;">EOC</p> <p style="text-align: center;">EOC</p> <p style="text-align: center;">CO / CV</p>	<p><u>Test correction</u> Recap : what cake recipes do you know ? Do you remember what you have to do to make blueberry muffins ?</p> <p><u>Nadiya's recipe :</u> → anticipation : who are the two ladies ? have a look at the cake : can you describe it ? who is it for ? (<i>Queen Elizabeth II receives a birthday cake during her 90th birthday from Nadiya Hussain who won the GBBO in 2015</i>)+ pt culturel « Great British Bake Off » → visionnage 1 : watch the video and answer the questions : who is Nadiya ? What is she doing ? What are her feelings ? → visionnages 2 et 3 : take notes and be more precise about Nadiya's recipe : ingredients ? (marmalade, oranges, buttercream)+ what cake is it ? + what else you understand + Nadiya's feelings : be more precise (honoured, excited, impatient, stressed, nervous, under pressure) (Mistake / prank pour les élèves + avancés)</p> <p>TE : Recap ! Les élèves expriment ce qu'ils ont compris</p> <p>HW : leçon</p>	<p style="text-align: center;">Anticiper le contenu d'un document vidéo grâce à une image</p> <p style="text-align: center;">Visionner et comprendre le sens général puis plus détaillé d'un document vidéo</p>

<p>08 TI n°2 Write a cake recipe</p>	<p><i>S08- Comment organiser un travail en groupe ? (PHOTO + sur PADLET)</i></p> <p><i>S08-conseils pour réussir la tâche intermédiaire</i></p> <p><i>Différenciation : bonus activities on British food</i></p>	<p>EE</p>	<p><u>Tâche intermédiaire / mini challenge 2: 5B's cookery book for the Queen</u></p> <p>→ team competition ! (évaluation formative, non notée mais qui apporte des points verts aux élèves + valident la compétence « travailler en groupe »)</p> <p>Travail en autonomie par équipe avec la fiche méthodo « comment organiser un travail en groupe ? » + prendre connaissance de la fiche « conseils pour réussir la tâche intermédiaire »)</p> <p>Par tables, les élèves prennent connaissance de la fiche, le professeur distribue les rôles au sein du groupe et ils piochent une recette (chocolate cake / coconut muffins/ American cookies) Grâce aux tablettes, ils vont rechercher les informations nécessaires et rédigent leurs recettes sur le modèle des précédentes + l'envoient au professeur via Airdrop.</p> <p>Selon l'avancée des binômes, les élèves font en classe (ou chez eux, optionnel), les activités de LearningApps proposées sur le Padlet</p>	<p>Faire une liste d'ingrédients</p> <p>Rédiger une recette simple</p> <p>Travailler en groupe</p> <p>Utiliser la fonction Airdrop de ma tablette</p> <p>Se servir des applications pour progresser</p>
<p>09 MasterChef Junior</p>	<p><i>S09- image anticipation</i></p> <p><i>S09- extrait vidéo Masterchef Junior</i></p> <p><i>S09- Test CO</i></p> <p><i>S09- photo carte mentale</i></p>	<p>EOC</p> <p>CV/CO</p> <p>CO</p>	<p><u>Masterchef Junior : vidéo</u></p> <p>→ anticipation : who are these children ? How do they look ? Where are they ? <i>TV contestants / anxious, nervous/ in a TV studio</i></p> <p>→ visionnage 1 : watch the video once and write down all the words you understand : mise en commun</p> <p>→ visionnage 2 : watch again and find : the name of the show/the 3 adults : who are they ? the children : how many +they are ready to../ at the end, what is the prize ? <i>MasterChef Junior/3 famous American chefs/24 children, ready to cook/ Masterchef Junior Trophee</i> correction</p> <p>→ visionnage 3 (reprendre après trophée) : Now, focus on the first group. What do they have to do ? <i>They have to cook a seafood dish in 60 minutes maximum !</i> correction et TE globale</p> <p><u>Test CO : test de réception</u></p> <p>HK : bien revoir toute la séquence pour la prépa mission (recette à présenter) + préparer sur tablette sa propre carte mentale pour s'aider lors de la prise de parole en continu élèves à l'aise ou Bloggers p34/35, élèves en difficulté</p>	<p>Anticiper le contenu d'un document vidéo grâce à une image</p> <p>Visionner et comprendre le sens général puis plus détaillé d'un document vidéo</p> <p>Mobiliser ses connaissances pour le test</p>

<p>10</p> <p>Getting ready for the mission</p>	<p><i>S10 – photo carte mentale</i></p> <p><i>S10-dossier Getting ready for the mission</i></p> <p><i>S10-fiche auto éval vidéo recette</i></p>	<p>EE</p> <p>EOC</p>	<p><u>Getting ready for the mission</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Carte mentale avec popplet ou bloggers p 34 sur Padlet 2) Fiche mission à donner avec critères donnés par les élèves +tips à donner 3) Constitution des binômes + tirage au sort : qui vient jeudi 1^{er} février 4) Distribution de la recette à faire en amont <p>5 en tout : <i>cake au citron/ cookies pépites de chocolat/ muffins américains/ muffins au fromage/muffins aux pépites de chocolat</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 5) Entraînement en binômes avec les étapes : <ul style="list-style-type: none"> - Complete the names of the ingredients - Put what you have to do in the right order - (translate in French) - Record yourself, presenting your recipe <p>+ titre de la recette / ingrédients + quantités / instructions simples / noter sur une des tablettes du binôme : préparer ses phrases ou amorces selon niveau des élèves : compléter le Padlet S10/ s’entraîner avec film en classe</p> <p>Chacun son rythme (les binômes les plus avancés visionnent ensuite leur performance et s’auto-évaluent avec fiche donnée)</p>	<p>Synthétiser par thèmes</p> <p>Mobiliser ses connaissances pour dérouler sa recette</p> <p>S’entraîner à parler à partir de notes</p>
<p>11</p> <p>MasterChef Junior : the audition !</p>	<p><i>S11- fiche jury</i></p>	<p>EOC</p>	<p><u>Séance à l’atelier HAS</u></p> <p><u>Préparation recette pour le casting</u></p> <p>Mission en temps réel avec Doris</p> <p>Cf fiches recettes plastifiées + sur padlet et step by step</p> <p>Cartes mentales sous les yeux pour binômes plus en difficulté</p> <p>Film : organisation du binôme</p> <p><u>Jury</u></p> <p>Les membres du jury goûtent les différentes recettes et attribuent une note selon les critères sélectionnés</p> <hr/> <p>+ une séance retour sur prestation avec fiche d’autoévaluation : « comment améliorer ma prestation ? »</p>	<p>Réaliser une vidéo pour le casting d’une émission culinaire</p>