

Tâche finale → EE : «Créer des toagliettes multilingues pour présenter les traditions culinaires étrangères»  
(À l'occasion de la semaine des langues du 15 au 20 mai 2017)

(TF proposée dans le cadre d'un EPI LV + Arts Plastiques \*Mise en page et réalisation concrète du set de table\* + SVT : \*règles pour un menu équilibré).

Les sets seront proposés au service demi-pension pour décorer les plateaux à la cantine.

Niveau : 5<sup>ème</sup> bilangue ou 4<sup>ème</sup> LV2

Période : 3<sup>ème</sup> trimestre

Nombre de séances : 7

Evaluation diagnostique

→ I pasti (CE)

<b>RILEVA IL NOME DEI PASTI PRINCIPALI DEGLI ITALIANI</b>
<b>IN QUALE MOMENTO DELLA GIORNATA SI FANNO?</b>
<b>COSA MANGIANO E BEVONO GLI ITALIANI IN GENERALE</b>
<b>RILEVA GLI AGGETTIVI PER QUALIFICARE I DIVERSI PASTI</b>
<b>QUALI DIFFERENZE CI SONO TRA LE ABITUDINI ITALIANE E QUELLE FRANCESI?</b>

→ **Dieta mediterranea (lexique + approche culturelle)**

**OSSERVA L'IMMAGINE E DI' :**

Tutti i nomi possibili di frutta	
Tutti i nomi possibili di verdura	
Quali alimenti <b>ti piacciono</b> Quali <b>non ti piacciono</b>	
Il nome di alcuni ingredienti utili per una ricetta che <b>ti piace</b>	

→ Recette en CO (penne all'arrabiata - Giallo Zafferano)

<http://ricette.giallozafferano.it/Penne-all-Arrabiata.html>

## Fiche de CO - Ascolta attentamente

### RETROUVER LES DIFFERENTS INGREDIENTS

Per la ricetta delle penne all'arrabiata ci vuole:

- pecorino romano     penne     basilico     pomodoro  
 olio d'oliva     pecorino sardo     peperoncino rosso     aglio  
 prezzemolo     cipolla     peperoncino verde     sale

### REPLACER DANS L'ORDRE EN NUMEROTANT LES ETAPES DE LA RECETTE

- Scolare la pasta     Lasciare intiepidire i pomodori     Mettere l'olio  
 Aggiungere il pecorino grattugiato     Mettere l'acqua a bollire per la pasta  
 Salare l'acqua della pasta     Dedicarsi al condimento     Aggiungere i peperoncini  
 Tagliare la polpa a cubetti     Lasciare rosolare (un paio di minuti)  
 Mescolare il sugo     Unire i pomodori     Lasciare cuocere (5 minuti)  
 Togliere la pelle dei pomodori     Lessare la pasta     Scolare i pomodori  
 Mescolare il sugo e la pasta cotta     Togliere l'aglio intero     Pulire all'interno dai semi  
 Sbollentare i pomodori in acqua bollente (2-3 minuti)     Aggiungere la pasta in padella  
 Unire gli spicchi d'aglio     Aggiungere prezzemolo tritato

### RETROUVER LES DIFFERENTES QUANTITES

- |  |                              |                              |                              |
|--|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| Quanti pomodori occorrono?                       | <input type="checkbox"/> 5   | <input type="checkbox"/> 2   | <input type="checkbox"/> 4   |
| Quanti grammi di penne ci vogliono?              | <input type="checkbox"/> 540 | <input type="checkbox"/> 400 | <input type="checkbox"/> 350 |
| Quanti spicchi d'aglio sono necessari?           | <input type="checkbox"/> 3   | <input type="checkbox"/> 4   | <input type="checkbox"/> 2   |
| Bisogna mettere quanti cucchiaini di prezzemolo? | <input type="checkbox"/> 2/3 | <input type="checkbox"/> 3/4 | <input type="checkbox"/> 4/5 |
| Quanti cucchiaini d'olio d'oliva occorrono?      | <input type="checkbox"/> 4   | <input type="checkbox"/> 2   | <input type="checkbox"/> 5   |
| Quanto pecorino ci vuole?                        | <input type="checkbox"/> 200 | <input type="checkbox"/> 300 | <input type="checkbox"/> 100 |
| Quanti peperoncini sono necessari?               | <input type="checkbox"/> 4   | <input type="checkbox"/> 2   | <input type="checkbox"/> 3   |

## RETROUVER LES DIFFÉRENTS USTENSILES

OSSERVA IL VIDEO E

COLLEGA L'IMMAGINE AL NOME CORRISPONDENTE



Il colapasta

Il bicchiere

La forchetta

La scodella

La grattugia

Il tagliere

La saliera

Il cucchiaio di legno

La pentola

La padella

Il coltello



*Points grammaticaux :*

⌘ *l'impératif*

⌘ *l'expression de la nécessité*

Exercice d'application en classe (différenciation dans la production)

Groupes différenciés homogènes

(Deux groupes sur l'utilisation de la forme impérative « Tu »  
et deux groupes sur l'utilisation de l'expression de la nécessité)

Se réapproprier une recette italienne (voir fichier **RICETTE DA CUCINARE**)  
en mettant les verbes à l'infinitif à la forme impérative deuxième personne  
et en utilisant l'expression de la nécessité pour les ingrédients.

## DM en autoévaluation

En t'appuyant sur l'exercice d'application fait en classe : réécrit la recette de « **Polpetta muffin alla pizzaiola** » en t'auto-évaluant pour la réalisation de la tâche finale. Tu dois savoir utiliser l'expression de la nécessité pour la liste des ingrédients. Tu dois reconnaître les verbes à l'infinitif et les mettre à la forme impérative deuxième personne. Aide-toi de la grille d'auto-évaluation qui suit en mettant une croix dans la case correspondante.

NOME	CLASSE	COMPITO :		
COGNOME				
DOMAINES DE COMPETENCE	Capacités auto- évaluées	 sans problème	 presque	 avec difficultés
Lire :				
Comprendre des consignes écrites pour réaliser une tâche	J'ai compris la consigne pour réaliser le travail demandé			
Repérer des indices textuels	J'ai reconnu au moins 15 verbes à l'infinitif à mettre à l'impératif			
Ecrire :				
Ecrire à la manière de	J'ai rédigé la recette en respectant les consignes données			
Produire de façon autonome en réinvestissant des notions grammaticales	J'ai réinvesti l'expression de la nécessité et la forme de l'impératif « tu »			

→ **Cartine Golosona Festa dei Sapori e 20 buoni motivi per vivere in Italia**  
+ Salle informatique (séance recherches)

Site en complément pour recherches en salle info : <http://www.ricettepercucinare.com/>  
Ossature du menu - Brouillon = Trace écrite à relever par l'enseignant

→ Séance remédiation qui reprend les erreurs relevées sur la trace écrite des recherches effectuées  
en salle info par les binômes ↓  
Sur un padlet on reprend les erreurs grammaticales et lexicales les plus marquantes

→ **Menù (Trattoria un pò di pepe)** : appui pour réaliser un menu et EE

**Evaluation sommative :**  
**Evaluation sur la production écrite**  
 Sur les sets devront être présents un menu de l'une des régions tirée au sort  
 et une recette choisie parmi un des plats du menu.  
 La réalisation se fait en binôme - l'implication devra être équivalente -.  
 Le lexique de base devra être présent  
 (Les élèves devront utiliser les verbes d'action à la 2<sup>me</sup> personne de l'impératif « TU »  
 et l'expression de la nécessité)

<b>GRILLE D'EVALUATION</b>		
<b>Fond : / 9</b>	<b>- respect des consignes</b>	<b>/ 2</b>
	<b>- justesse et cohérence des informations</b>	<b>/ 3</b>
	<b>- utilisation d'un vocabulaire approprié</b>	<b>/ 2</b>
	<b>- qualité / originalité du texte de la recette et du menu</b>	<b>/ 2</b>
<b>Forme : / 5</b>	<b>- soin et présentation</b>	<b>/ 2</b>
	<b>- illustrations</b>	<b>/ 2</b>
	<b>- structure du texte</b>	<b>/ 1</b>
<b>Correction : / 6</b>	<b>- orthographe</b>	<b>/ 1</b>
	<b>- expression de la nécessité</b>	<b>/ 2</b>
	<b>- impératif</b>	<b>/ 2</b>
	<b>- syntaxe</b>	<b>/ 1</b>

- Une évaluation pour contrôler l'acquisition du lexique (évaluation formative) avant la CO
- Une micro-évaluation lors du travail de groupe sur les faits de langue peut être envisagée (l'enseignant prenant des notes sur l'investissement de chaque élève dans le groupe)
- Une auto-évaluation des faits de langue est prévue avant la réalisation de la tâche finale
  - Evaluation destinée à figurer dans le LSUN : la tâche finale