

## Séquence : l'alimentazione all'italiana.

Classe / niveau CECRL :	5° LV2 - A1- A2 visés
Supports et ordre d'utilisation des documents :	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Document iconographique : "la dieta mediterranea".</li> <li>- Document audio: "TG Alimentazione sana piramide".</li> <li>- Tableaux : "le quattro stagioni" Arcimboldo.</li> <li>- Texte : "I pasti".</li> <li>- Document audio : "La colazione equilibrata".</li> <li>- Le menu "la trattoria "un po' di pepe".</li> <li>- Document iconographique: "20 buoni motivi per vivere in Italia".</li> </ul>
Thème :	L'alimentazione all'italiana.
Entrée culturelle :	Ecole et société / rencontre avec d'autres cultures
Objectifs généraux :	<p>Connaître les caractéristiques de l'alimentation italienne et les spécificités des plats et des menus italiens.</p> <p>Savoir donner son avis, composer un menu et présenter et justifier son choix.</p>
Descripteurs :	<p><b>Compréhension de l'oral</b> : comprendre des indications et des présentations, comprendre et extraire de l'information essentielle sur un sujet courant.</p> <p><b>Compréhension de l'écrit</b> : prélever une information.</p> <p><b>Expression orale en continu</b> : fournir une justification (comparaison ou raisons d'un choix) et présenter un projet.</p> <p><b>Interaction orale</b> : réagir à des propositions (goûts, opinions).</p>
Tâche finale et AL évaluée	<p><b>Production orale en continu et production orale en interaction</b> :</p> <p>Siete a un buffet, realizzare il vostro menù e giustificare le vostre scelte.</p>
Contrôles de connaissances	<b>Compréhension de l'oral</b> : QCM / Vero-Falso
Compétences linguistiques	<p>Lexique de production :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les aliments</li> <li>- Les caractéristiques d'un menu</li> <li>- Les différents repas de la journée</li> </ul> <p>Grammaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le présent de l'indicatif</li> <li>- Les verbes potere, volere</li> <li>- Réactivation de mi piace/mi piaccio</li> </ul> <p>Phonologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les phonèmes particuliers « z » / « zz »</li> <li>- Les oxytons et les proparoxytons</li> </ul>
Compétence sociolinguistique :	/
Compétence pragmatique :	Présenter son choix et le justifier simplement, dire ses goûts.

Compétence culturelle :	La spécificité du menu italien, Arcimboldo.
Compétence méthodologique :	Décrire des images de types divers : tableaux, photos
Dimension civique :	Accepter les différences d'opinion et les goûts des autres.
Travail en interdisciplinarité :	Lors de la semaine internationale, travail avec les autres langues : confections de menus différents pour pouvoir faire des comparaisons avec les menus des autres pays.

Séance 1 :	<p>Objectif : introduction à l'alimentation - connaître le vocabulaire des aliments – connaître la pyramide alimentaire pour une alimentation équilibrée</p> <p>Activités langagières : Entrare in argomento : CE/POC « la Dieta Mediterranea ». CO : “TG alimentazione sana piramide”. POC/PE : mise en commun.</p> <p>Entraînement : « La Dieta Mediterranea » : activation du vocabulaire des aliments et enrichissement avec « frutta, verdura, carne, pesce ». Trace écrite sous forme de tableau.</p> <p>« TG Alimentazione sana piramide » : à partir de ce qui est présenté dans le document, les élèves doivent reconstruire la pyramide alimentaire.</p> <p>POC/PE : pour la trace écrite les élèves refont la pyramide alimentaire en mise en commun et la complètent avec les aliments que nous avons vus dans le premier document pour rebrasser le vocabulaire des aliments.</p>
Séance 2 :	<p>Objectif : évaluation des acquis – connaissance des différents repas italiens et de quoi ils sont composés.</p> <p>Activités langagières : IO : « le quattro stagioni » de Arcimboldo. CE: “I pasti” IO: mise en commun.</p> <p>Entraînement : « le quattro stagioni » : rebrassage du vocabulaire avec la description des tableaux par les élèves, évaluation transparente pour relever le taux d'acquisition du vocabulaire (pas de notes transmises aux élèves et aux parents). ➔ Si non-acquis : rebrassage avec des images en interaction entre les élèves, ils doivent retrouver le nom de l'aliment sur la carte. ➔ Point culturel sur Arcimboldo (présentation courte en une phrase ou deux à faire noter sur le cahier).</p> <p>« I pasti » : introduction des différents types de repas à l'oral pour élucider les noms et les moments de la journée. Division du texte en paragraphes, distribués aux élèves en fonction de la difficulté du texte et de leur niveau. A partir du paragraphe, ils doivent remplir un tableau composé de trois colonnes : il pasto, le bevande, gli alimenti.</p>

	<p>(au départ, une évaluation de compétence était prévue – relever l’information essentielle d’un texte - , mais elle a été enlevée car les élèves n’étaient pas entraînés au préalable à cette activité).</p> <p>IO : entre les élèves qui ont le même paragraphe : ils se mettent d’accord en italien sur la correction du tableau qu’ils ont rempli, entre tous les élèves : chacun remplit grâce aux informations des autres paragraphes le même tableau pour tous les repas de la journée pour former la trace écrite.</p>
Séance 3 :	<p>Objectif : évaluation formative sur les repas et les aliments – connaître les différents plats italiens – enrichissement avec les spécialités des régions.</p> <p>Activités langagières :</p> <p>CO : « la colazione equilibrata ».</p> <p>CE : « Trattoria – un po’ di pepe ».</p> <p>POC/IO : “20 buoni motivi per vivere in Italia”.</p> <p>Entraînement :</p> <p>« la colazione equilibrata » évaluation sur le lexique des repas et des aliments : QCM et VERO/FALSO pour retrouver le bon repas présenté et les aliments qui le composent.</p> <p>« trattoria un po’ di pepe » : reconnaissance des différents types de plats et ceux qui rentrent dans chaque catégorie – pâtes, riz, viande, poisson, légume...</p> <p>Trace écrite POC.</p> <p>POC/IO : à partir de la carte de l’Italie et les différentes spécialités qui la composent, les élèves doivent replacer les spécialités dans chaque catégorie de plats pour rebrasser le lexique de production et approfondir avec l’apprentissage des spécialités par régions. Un enrichissement est possible avec : nord – sud – est – ouest – centro, pour situer les plats qu’ils indiquent.</p> <p>En devoir : une recherche au CDI sur les régions italiennes peut être intéressante pour l’aspect culturel, pour connaître la région d’origine des plats.</p>