**Préparez un cours de FOS avec le thème donné, faites attention à tous les aspect demandé dans le Plan de Clase et aussi le niveau de vos étudiants.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Information Générale** | | | | |
| **Professeurs :** Elizabeth Torres | **Langue :** Français | **Niveau :** B1 | **Classe :** B | **Date :** le vendredi 20 aout 2021 |
| **Livre :** Gastronomie Niveau 3 | **Objectif :** Exprimer des goûts et des intérêts en reconnaissant le vocabulaire lié à la nourriture. | | | |
| **Unité :** 4 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Plan de Classe** | | | | | |
| **Résultat d’apprentissage :** | **-** Les étudiants sont capables de raconter les goûts et décrivez comment préparer certains aliments avec la formation de l´imparfait. | | | | **Durée :** |
| **Plage Horaire** | **Point Grammatical et Vocabulaire** | **Instructions pour l’enseignant** | **Instructions pour les élèves** | **Type d’interaction** | **But** |
| 10 minutes | La formation de l’imparfait. | Brise glace :  Donnez un exemple de chaque materiel de la cuisine pour que tous les élèves  connaissent l'activité.  Que trouve-t-on dans la cuisine ? | Faites attention à la séquence  des questions car la première  personne répondra au  premier goût et cette  personne choisira la  prochaine personne à  participer. | Professeur – élève | -MOTIVATION  -PARTICIPATION |
| 5 minutes | Activité déclencheur : Regardez la vidéo sans son.  Faire des questions pour attirer l’attention.  -De quoi s'agit la vidéo?  -Pourquoi inférez-vous cela? | Faites attention à la vidéo et  créez des hypothèses et  prenez des notes. | Professeur – élève | -PRODUCTION ORALE |
| 10 minutes | Regardez la vidéo une deuxième fois – avec son.  Et présentez les activités aux élèves.  Lisez la consigne et demandez si  tout le monde a tu compris. | Lisez la consigne et répondrez  les suivantes questions.  Pour chaque aliment entourez  la saveur que vous  expérimentez. Dites si vous  aimez cet aliment ou non. | Professeur – élève | -PRODUCTION ÉCRITE ET  ORALE |
| 5 minutes | Présentez la vidéo une troisième  fois et vérifier les réponses et  corrigée les activités (rétroaction). | Corrigez les activités sur le  tableau et lire pour constater  les réponses. | Professeur – élève | -PRODUCTION ÉCRITE ET  ORALE |
| 5 minutes | Placez la diapositive 1 - avec les  définitions - Demandez à tous les  élèves de lire à voix haute.  Placez la diapositive 2 - pour  développer l'activité. | Regardez la diapositive 2 et  remplissez les espaces vides. | Professeur – élève | -PRODUCTION ORALE ET  ÉCRITE.  -CONCENTRATION |
| 5 minutes | Placez la diapositive 3 – avec  l’image faites des questions aux  élevés comme par exemple:  -Quelle est ton nourriture préférée?  Et pourquoi?  - Que trouve-t-on dans la cuisine ?  -Est-ce que tu peux recommander une plat or dessert..... | Répondez les questions | Professeur – élève | -PRODUCTION ORALE |
| 5 minutes | Placez la diapositive 7 – Présentez  les materiels de la cuisine et les saveurs de goût (le salé, le  sucré, l’acide, l’amer) – expliquez de  quoi parle chaque saveur et  classifiez des exemples du type de  nourriture | Classez les différents produits et materiels qui se trouvent sur la  diapositive en produits salés  – produits sucrés –produits  acides – produits amers et  faites une phrase avec les  deux mots utilisés. | Professeur – élève | -PRODUCTION ÉCRITE ET  ORALE |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Méthodologie** | **Ressources** | **Évaluation (Formative ou Sommative)** |
| Méthode explicative | Diaporama , tableau, des crayons, projecteur,  ordinateur portable. | L'élève doit développer une production orale intégrant le  vocabulaire - et la grammaire apprise par la présentation de son plat préféré. |

Signature Professeur :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Signature Coordinateur :\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Préparé par:**  **M./Mme./Mlle.**  **PROFESSEUR** | **Révisé par:**  **MSc. Liliana Jínez**  **COORDINATRICE DU DÉPARTEMENT DE FRANÇAIS** | **Approuvé par:**  **MSc. Rommel Martínez**  **DIRECTEUR DE LA FILIÈRE** |