**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 :** Belén JIJÓN  | **Langue :** Français  | **Niveau :** A2 | **Classe :** « A » | **Date :** 03 mars 2021 |
| **Livre :**  | **Objectif :** Connaître comme cuire une viande rouge |
| **Unité :** 1 |

|  |
| --- |
| **Plan de Classe** |
| **Résultat d’apprentissage :**  |  | **Durée :**  |
| **Plage Horaire** | **Point Grammatical et Vocabulaire** | **Instructions pour l’enseignant** | **Instructions pour les élèves** | **Type d’interaction** | **But** |
| 5 minutes | Discours rapporté indirect au passé | Brise glace : Donner les instructions : Commencer avec la phrase « Mon petit bateau est chargé de » et choisissez le sujet o une catégorie : plats contenant de la viande rouge, afin que les étudiants disent les différents plats qu'ils connaissent.  | Après ecuter l’ordre ils doivent dire les plats qu’ils connaissent que contenant de la viande rouge aussi vite qu’ils peuvent, jusqu’à ce que quelqu’un soit à court d’idées. | Professeur – élève | -Motivation-Réflexion |
| 10 | Actiivité déclencheure : Video, Technique de cuisine : Cuire une viande rouge.**Première visionnement :** * Regarder la vidéo san son
* Développement de la compréhension orale des élèves à travers d’une vidéo
* Demander aux étudiants de faire une remue-méninges
* **Objectif:** stimuler la participation active des étudiants au sujet à traiter.

 **Deuxième visionnement :*** Regarder la vidéo une deuxième fois, mais avec son, et à travers de certaines questions à l’oral, enseigner le sujet à traiter.
* **Objectif:** vérifier si les élèves ont compris la vidéo

**Troisième visionnement:*** Présenter la vidéo une troisième fois et vérifier si les élèves comprennent le nouveau sujet.
* Corriger les réponses des questions à l’oral et retour d’information
* **Objectif:** vérifier si les élèves ont pu identifier le sujet qui sera développé en classe.
 | Compréhension de la vidéo, dans tout le contexte. | Professeur – élève | -Concentration-Mémoire |
| 10 | Ajouter un chat de conversation sur la plate-forme où les étudiants peuvent discuter de leurs idées sur ce qu’ils ont appris dans la vidéo.Demandez aux élèves quelles sont les idées principales de la vidéo, les mots-clés et ce qu'ils ont compris. | Répondre les questions de compréhension de l’audio.* Identifiez le nouveau vocabulaire, idées principales et secondaires
* Identifiez les termes de la viande rouge et les noms de chacun
 | Élève – élève | -Concentration-Compréhension orale |
| 20 | Explication du sujet de grammaire : Discours rapporté indirect au passéQu'est que c'est?Comment on l'utilise?Quand l'utiliser?Pourquoi l'utiliser? | Écouter et comprendre le sujet | Professeur – élève | -Concentration-Motivation |
| 15 | Faire 10 phrases en utilisant le discours rapporté indirect au passé en référence à la vidéo vue en classe. | Travailler individuellement et créer des phrases en utilisant le discours rapporté indirect au passé | Élève – élève | -Concentration-Compréhension écrite |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Méthodologie** | **Ressources** | **Évaluation (Formative ou Sommative)** |
| Méthode Communicative | Internet, ordinateur, YouTube, dictionnaire. | Faire une vidéo pratique de 3 minutes faisant cuire de la viande rouge dans ses 4 différents termes |



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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Préparé par:**C:\Users\Toshiba-PC\Downloads\WhatsApp Image 2020-12-03 at 2.10.08 PM (1).jpeg**Mlle. Belén Jijón****PROFESSEUR** | **Révisé par:****MSc. Liliana Jínez****COORDINATRICE DU DÉPARTEMENT DE FRANÇAIS** | **Approuvé par:****MSc. Rommel Martínez****DIRECTEUR DE LA FILIÈRE** |