**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 passé  Qu'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** |