

PLAN DE CLASSE

Information Générale				
Professeur: IZA Gissela	Langue: Français	Niveau: A1	Classe: « A »	Date: Le 23 juillet 2024.
Livre: Le Guide des Saveurs	Objectif: Développer : <ul style="list-style-type: none"> ➤ La compréhension orale et écrite du vocabulaire lié à la gestion des coûts en cuisine. ➤ La production orale et écrite pour donner et suivre des conseils de gestion des coûts. ➤ La capacité de rédiger et d'expliquer des fiches techniques de recettes en français. 			
Unité: 1				

Plan de Classe: Conseils du Chef Olivier pour une Cuisine Rentable					
Résultat d'apprentissage:	Les étudiants seront capables de : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendre des vidéos et des conseils oraux en français sur la gestion des coûts en cuisine. ➤ Donner des conseils clairs et précis en français en utilisant l'impératif. ➤ Lire et comprendre des fiches techniques et des conseils de gestion des coûts en français. ➤ Rédiger des fiches techniques détaillées pour des recettes en français en suivant les conseils du Chef Olivier. 				Durée: 2 heures
Plage Horaire	Point Grammatical et Vocabulaire	Instructions pour l'enseignant	Instructions pour les élèves	Type d'interaction	But
15 minutes	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vocabulaire: Termes spécifiques comme "coût des ingrédients," "fiche technique," "éviter le gaspillage," "préparation en grande quantité," "révision des fiches." ➤ Grammaire: Utilisation de l'impératif et de l'infinitif pour donner des conseils, phrases conditionnelles pour des scénarios 	Présenter les objectifs linguistiques et culinaires.	Écouter et poser des questions pour clarifier les objectifs.	Professeur - élève En ligne (via plateforme de visioconférence)	- Combiner l'apprentissage des compétences en gestion des coûts en cuisine avec le développement des compétences linguistiques en français, en se concentrant sur le vocabulaire et les expressions spécifiques à la gestion des coûts.
30 minutes		Montrer une vidéo sur les conseils du Chef Olivier pour une Cuisine Rentable.	Prendre des notes en français sur les conseils du Chef Olivier.		
15 minutes		Animer une discussion sur les conseils vus dans la vidéo.	Participer activement en français et poser des questions.		
30 minutes		Demander aux élèves de réaliser les activités sur les conseils du chef Olivier en français.	Répondre et partager leurs réponses avec la classe.		
5 minutes		Montrer la suite de la vidéo sur les stratégies pour éviter le gaspillage alimentaire.	Prendre des notes en français sur les conseils et le vocabulaire.		

5 minutes	hypothétiques en gestion des coûts.	Montrer la suite de la vidéo sur les types de fiches techniques pour la gestion des coûts.	Écouter et noter les termes spécifiques.		
20 minutes		Donner les activités de la fiche complémentaire aux élèves.	Réaliser les activités et partager leurs réponses en classe.		

Méthodologie	Matériel	Évaluation (Formation ou Sommative)
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Approche communicative: Mise en pratique du français dans des situations de gestion des coûts en cuisine. ➤ Apprentissage par immersion: Utilisation exclusive du français pour les instructions et les interactions. ➤ Révision et renforcement: Activités interactives pour renforcer l'apprentissage du vocabulaire et des conseils pratiques. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vidéos ➤ Fiches techniques ➤ Accès à une plateforme de visioconférence 	<p>Évaluation formative : observation continue et retour d'information sur l'utilisation du vocabulaire français et des conseils de gestion des coûts au cours des activités pratiques.</p> <p>Évaluation sommative : Présentation finale dans laquelle les étudiants doivent écrire et donner des conseils en français, en utilisant correctement le vocabulaire et les conseils appris.</p>

Signature Professeur: _____

Signature Coordinateur: _____