

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 culinaire. ➤ La production orale et écrite pour donner et suivre des instructions en cuisine. ➤ La capacité de décrire les techniques de préparation des légumes. 			
Unité: 2				

Plan de Classe: Techniques de Traitement des Légumes et Compétences Linguistiques en Gastronomie					
Résultat d'apprentissage:	Les étudiants seront capables de : <ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendre des vidéos et des instructions orales en français sur les techniques culinaires. ➤ Donner des instructions culinaires claires et précises en français en utilisant l'impératif. ➤ Lire et comprendre des recettes et des fiches techniques en français. ➤ Rédiger des descriptions détaillées des techniques de préparation des légumes en français. 				Durée: 3 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 "parer," "laver," "éplucher," "tailler en julienne," "brunoise," "blanchir," "glacer," "cuire à blanc." ➤ Grammaire: Utilisation de l'impératif et de l'infinitif pour donner des instructions, phrases conditionnelles pour des scénarios hypothétiques en cuisine. 	Présenter les objectifs linguistiques et culinaires de la semaine.	Écouter et poser des questions pour clarifier les objectifs..	Professeur – élève En ligne (via plateforme de visioconférence)	-Combiner l'apprentissage des compétences culinaires avec le développement des compétences linguistiques en français, en se concentrant sur le vocabulaire et les expressions spécifiques à la cuisine.
30 minutes		Montrer une vidéo sur le parage et le lavage des légumes.	Prendre des notes en français sur les techniques et le vocabulaire.		
15 minutes		Animer une discussion sur les techniques vues dans la vidéo.	Participer activement en français et poser des questions.		
30 minutes		Demandez aux élèves de réaliser les activités des fiches techniques en français.	Rédiger et partager leurs réponses avec la classe.		
15 minutes		Montrer la suite de la vidéo sur le taillage des légumes.	Écouter et noter les termes spécifiques.		

15 minutes		Animer une discussion sur les techniques vues dans la vidéo.	Participer activement en français et poser des questions.		
30 minutes		Montrer la suite de la vidéo sur les techniques de cuisson des légumes.	Prendre des notes en français sur les techniques et le vocabulaire.		
30 minutes		Distribuer aux élèves les fiches complémentaires sur les techniques.	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 cuisine réelles ou simulées. ➤ 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 techniques. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Vidéo de démonstration culinaires en français. ➤ Couteaux de cuisine, planches à découper, épluche-légumes, mandoline ➤ Fiches techniques en français. ➤ Accès à la plateforme . 	<p>Évaluation formative : observation continue et retour d'information sur l'utilisation du vocabulaire français et des techniques culinaires au cours des activités pratiques.</p> <p>Évaluation sommative : présentation finale dans laquelle les étudiants doivent décrire et démontrer une recette en français, en utilisant correctement le vocabulaire et les structures grammaticales appris.</p>

Signature Professeur: _____

Signature Coordinateur: _____