

**ÉCOLE DE CUISINE LE GOURMET  
GASTRONOMIE  
FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUES**

Information Générale				
<b>Professeurs :</b> Mlle. VARGAS Julissa	<b>Langue :</b> Française	<b>Niveau :</b> B1	<b>Classe :</b> 3ème semestre Gastronomie	<b>Date :</b> Mercredi, le 23 septembre 2020.
<b>Livre :</b> En cuisine ! A1 - A2	<b>Objectif :</b> Reconnaître l'importance de choisir le couteau correct pour chaque préparation à travers de la découverte des types de couteaux et leurs fonctions en développant la compréhension orale et en apprenant des nouveaux verbes accompagnés des prépositions pour exprimer l'utilité.			
<b>Unité :</b> Unité 10 - À la carte				

Plan de Classe					
Résultat d'apprentissage :	Les élèves sont capables de reconnaître les types des couteaux et d'exprimer leurs fonctions.				Durée : 1 heures
Plage Horaire	Point Grammatical	Instructions pour l'enseignant	Instructions pour les élèves	Type d'interaction	But
5 minutes	Les verbes avec la préposition <i>de</i> ou <i>à</i> suivis d'un infinitif	Brise-glace : Patate chaude <ul style="list-style-type: none"> <li>Présenter quelques outils de cuisine aux élèves en leur faisant se rappeler les noms en français.</li> <li>Donner les instructions pour le jeu.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formez un cercle.</li> <li>Fait passer l'outil le plus vite possible après avoir dit une de ses fonctions.</li> <li>On chronométrera une minute. Quand le temps est fini, le joueur qui a l'outil entre les mains est éliminé.</li> <li>Le jeu continue jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un joueur.</li> </ul>	Professeur - étudiant	<ul style="list-style-type: none"> <li>Renforcement</li> <li>Motivation</li> <li>Concentration</li> </ul>
8 minutes		Activité déclencheur : Vidéo "Bien choisir son couteau"  1 <sup>er</sup> Visionnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regardez attentivement la vidéo sans son et répondez aux questions à l'oral.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparer la compréhension du vocabulaire.</li> </ul>

		<p>Il se fait sans son pour que les élèves puissent participer à l'oral en proposant des hypothèses sur le sujet de la vidéo et en répondant aux questions préparées par l'enseignant.</p>		<p>Professeur-étudiant</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eveiller la curiosité des apprenants.</li> <li>• Proposer des hypothèses sur la situation de la vidéo.</li> <li>• Amener l'élève à parler.</li> <li>• Développer une posture active dans le travail de compréhension.</li> </ul>
<p>14 minutes</p>		<p><b>2<sup>e</sup> Visionnement</b>  <b>Ce visionnement se fait avec son et il est accompagné avec des activités pour évaluer leur compréhension sur la vidéo et pour introduire le nouveau vocabulaire.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>ACTIVITÉ 1</u> : Retrouvez le nom pour chaque couteau présenté sur la vidéo.</li> <li>• <u>ACTIVITÉ 2</u> : Choisissez la bonne réponse.</li> <li>• <u>ACTIVITÉ 3</u> : Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez vos</li> </ul>	<p>Professeur-étudiant</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Évaluer la compréhension de l'oral.</li> <li>• Présenter le nouveau vocabulaire</li> <li>• Introduire la grammaire</li> </ul>

			réponses et si c'est faux dites quel couteau on devrait utiliser.		
8 minutes		<p><b>3<sup>e</sup> Visionnement</b></p> <p><b>Le troisième visionnement se fait avec son pour vérifier si leurs réponses ont été correctes.</b></p> <p><b>Coévaluation :</b> Une coévaluation orale et écrite est utilisée pour vérifier les réponses, corriger l'orthographe et la prononciation des élèves.</p>	Échangez vos réponses avec un/une de vos camarades. Puis, nous corrigerons ensemble au tableau et à l'oral.	Étudiant - Étudiant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier leurs réponses</li> <li>• Travailler de manière collaborative</li> <li>• Promouvoir l'interaction des élèves en français.</li> </ul>
15 minutes		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présenter les tableaux des <i>verbes suivis des préposition à et de devant l'infinitive.</i></li> <li>• Demander aux élèves de repérer des exemples de la vidéo et les écrire au tableau.</li> <li>• Expliquer la formation des phrases et la structure avec leurs exemples.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérez des phrases de la vidéo où le chef utilise ces verbes.</li> </ul>	Professeur - étudiant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Présentation de la grammaire</li> <li>• Concentration</li> </ul>
10 minutes		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demander aux élèves de faire l'activité 4 de la fiche de l'étudiant.</li> <li>• Demander aux élèves de faire l'activité 2 la page 15 du livre.</li> <li>• Corriger</li> </ul>	<p>Par deux,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• faites l'activité 4 sur vos fiches.</li> <li>• complétez l'activité 2 de la page 15 du livre.</li> </ul>	Étudiant - étudiant	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Renforcement des connaissances</li> <li>• Mis en pratique</li> <li>• Vérifier si les élèves ont compris.</li> </ul>

Méthodologie	Ressources	Évaluation
Méthode Communicative	Cahier, livre, dictionnaire, stylo, fiche de l'étudiant	<p>Travaillez par deux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Production orale: Dans une vidéo, préparez un des menus composez (entrée, plat et dessert), indiquez et expliquez quel type de couteau vous disposez pour chaque préparation en utilisant au moins 5 verbes entre les appris en cours.</li> <li>• La durée minimum de la vidéo sera 5 minutes, et maximum 10 minutes.</li> <li>• Vous avez une semaine pour le présenter.</li> <li>• Considérez les aspects à évaluer selon la grille d'évaluation.</li> <li>• Considérez ce petit exemple pour vous guider à faire votre devoir :</li> </ul> <p>Entrée : Salade Printanière</p> <p>Pour cette préparation, je vais utiliser le couteau à légumes parce qu'il aide à peler et découper tous types de légumes.</p>

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

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

<p><b>Préparé par :</b></p> <p><b>Mlle. VARGAS Julissa</b></p> <p><b>PROFESSEURE</b></p>	<p><b>Révisé par :</b></p> <p><b>MSc. Liliana Jínez</b></p> <p><b>COORDINATRICE DU</b></p> <p><b>DÉPARTEMENT DE FRANÇAIS</b></p>	<p><b>Approuvé par :</b></p> <p><b>MSc. Rommel Martínez</b></p> <p><b>DIRECTEUR DE LA FILIÈRE</b></p>
---	---	--

ANNEXES

ANNEXE 1

Source de la vidéo : <https://www.youtube.com/watch?v=T7oXROakbEM>

ANNEXE 2

Fiche de l'apprenant :

**ÉCOLE DE CUISINE LE GOURMET  
GASTRONOMIE  
FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUES**

ACTIVITÉ DÉCLENCHÉURE

CLASSE : 3<sup>e</sup> semestre de Gastronomie

VOCABULAIRE : LES COUTEAUX ET LEUR UTILISATION

GRAMMAIRE : Les verbes avec la préposition de ou à ou sans préposition suivis d'un infinitif

NIVEAU : B1

SOURCE : <https://www.youtube.com/watch?v=T7oXROakbEM>

# Bien choisir son couteau

## **1<sup>er</sup> Visionnement**

**Il se fait sans son pour que les élèves puissent participer à l'oral en proposant des hypothèses sur le sujet de la vidéo et en répondant aux questions suivantes :**

- Pourquoi pensez-vous qu'il y a autant de couteaux dans la vidéo ?
- Considérez-vous que la personne qui parle soit un chef professionnel ? Oui ou non ?  
Pourquoi ?
- Quel est le sujet principal de la vidéo ?
- Reconnaissez-vous ces couteaux et leurs utilisations? Si oui, dites le nom et son utilité.

- Pour vous, quelle est l'importance de choisir un couteau différent pour chaque préparation ?

## 2<sup>e</sup> Visionnement

Ce visionnement se fait avec son et il est accompagné avec des activités pour évaluer leur compréhension sur la vidéo et pour introduire le nouveau vocabulaire.

ACTIVITÉ 1 : Retrouvez le nom pour chaque couteau présenté sur la vidéo.



- 1) Couteau crochet
- 2) Couteau crochet allongé
- 3) Couteau d'office
- 4) Petit couteau scie
- 5) Couteau désosseur
- 6) Couteau filet de sole
- 7) Couteau tranchelard
- 8) Fourchette
- 9) Couteau à légumes
- 10) Couteaux éminceurs
- 11) Couteau scie à poisson

ACTIVITÉ 2 : Choisissez la bonne réponse.

- Les couteaux crochet allongés permettent de...
  - a) faire certaines découpes précises sur un bréchet de volaille.
  - b) faire des travaux de précision en petits découpes.
  - c) donner une certaine forme aux légumes.

- Un petit couteau scie permet de...

- a) peler à vif un agrume ou faire un travail sur du pain de mie
- b) donner une certaine forme aux légumes.
- c) lever des filets de sole.

- Un couteau d'office peut servir à...

- a) couper des bâtonnets relativement réguliers.
- b) faire certaines découpes précises sur un bréchet de volaille.
- c) peler à vif un agrume ou faire un travail sur du pain de mie

- Quel couteau sert à détailler une tête de poisson ?

- a) Un couteau crochet
- b) Un couteau désosseur
- c) Un couteau scie

**ACTIVITÉ 3 :** Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez vos réponses et si c'est faux dites quel couteau on devrait utiliser.

	Vrai	Faux	Justification
Le couteau désosseur permettra de préparer des boulettes de poulet.	x		Pour désosser le poulet
Le couteau crochet nous sert à trancher de fromage.		x	Couteau tranchelard
La fourchette permet de tourner la viande grillée.	x		Oui, il sert à retourner des viandes.

Le couteau scie à poisson sert aussi à trancher du pain.	x		Grâce à ses dents.
Nous pourrions faire une salade printanière qu'à l'aide d'un couteau à tranchelard.		x	Couteau à légumes

### 3<sup>e</sup> Visionnement

Le troisième visionnement se fait avec son pour vérifier si leurs réponses ont été correctes.

COÉVALUATION : Une coévaluation orale et écrite est utilisée pour corriger les réponses, l'orthographe et la prononciation des élèves.

### Évaluation Formative :

RÉALISATION : Composez 3 menus différents (entrée, plat et dessert) et indiquez quel type de couteau vous utiliseriez pour chaque préparation en utilisant au moins 5 verbes appris en cours.

### ANNEXE 3

Fiche de l'étudiant :

**ÉCOLE DE CUISINE LE GOURMET**  
**GASTRONOMIE**  
**FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUES**

NOM/ Prénom : \_\_\_\_\_

Semestre : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

## Bien choisir son couteau

HYPOTHÈSES : Regardez attentivement la vidéo sans son et répondez aux questions suivantes à l'oral.

- Pourquoi pensez-vous qu'il y a autant de couteaux dans la vidéo ?
- Considérez-vous que la personne qui parle soit un chef professionnel ? Oui ou non ?  
Pourquoi ?
- Quel est le sujet principal de la vidéo ?
- Reconnaissez-vous ces couteaux et leurs utilisations? Si oui, dites le nom et son utilité.
- Pour vous, quelle est l'importance de choisir un couteau différent pour chaque préparation ?

ACTIVITÉ 1 : Retrouvez le nom pour chaque couteau présenté sur la vidéo.

Couteau désosseur	Couteau à légumes	Petit couteau scie	Couteau crochet
Couteau crochet allongé	Couteaux éminceurs	Fourchette	Couteau tranchelard
Couteau d'office	Couteau filet de sole	Couteau scie à poisson	



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_

**ACTIVITÉ 2 :** Choisissez la bonne réponse :

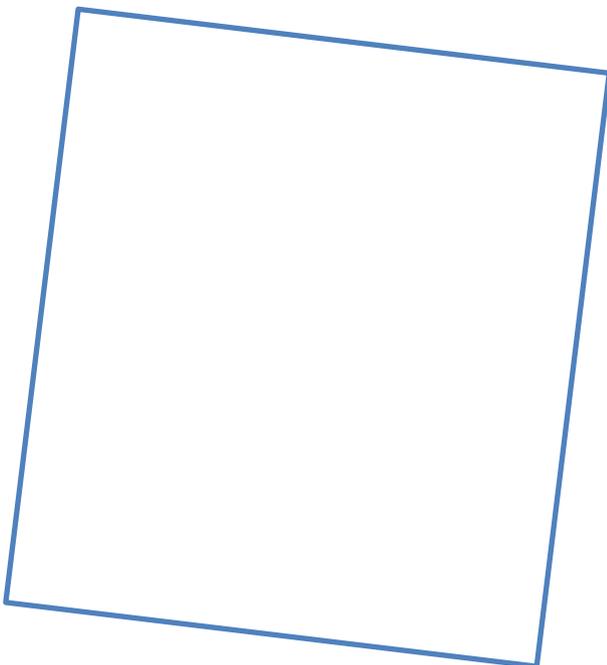
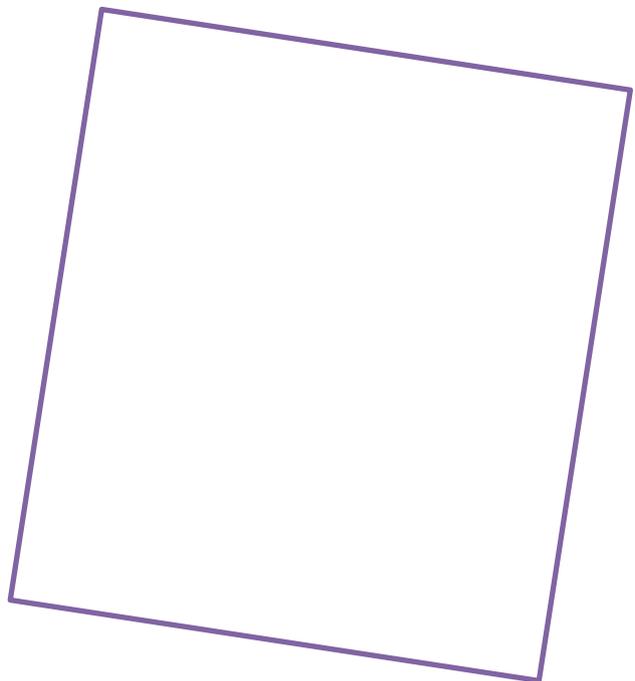
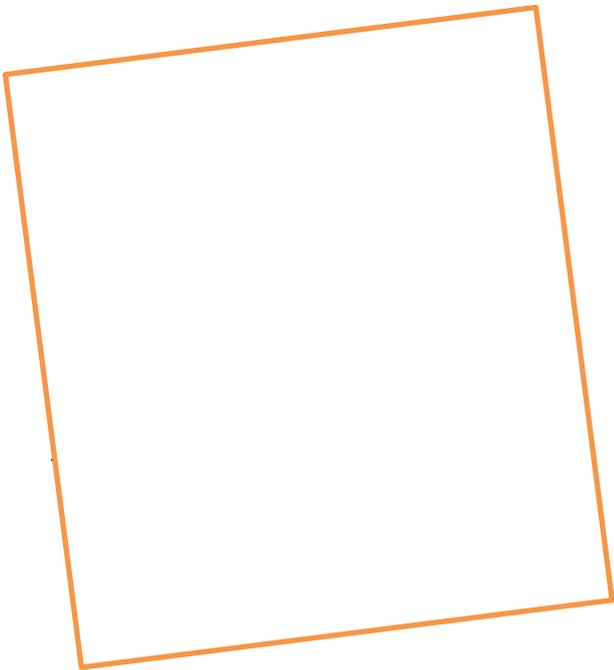
- Les couteaux crochet allongés permettent de...
  - d) faire certaines découpes précises sur un bréchet de volaille.
  - e) faire des travaux de précision en petits découpes.
  - f) donner une certaine forme aux légumes.
  
- Un petit couteau scie permet de...
  - d) peler à vif un agrume ou faire un travail sur du pain de mie
  - e) donner une certaine forme aux légumes.
  - f) lever des filets de sole.
  
- Un couteau d'office peut servir à...
  - d) couper des bâtonnets relativement réguliers.
  - e) faire certaines découpes précises sur un bréchet de volaille.
  - f) peler à vif un agrume ou faire un travail sur du pain de mie
  
- Quel couteau sert à détailler une tête de poisson ?
  - d) Un couteau crochet
  - e) Un couteau désosseur
  - f) Un couteau scie

**ACTIVITÉ 3 :** Indiquez si les affirmations suivantes sont vraies ou fausses. Justifiez vos réponses et si c'est faux dites quel couteau on devrait utiliser.

	Vrai	Faux	Justification
Le couteau désosseur permettra de préparer des boulettes de poulet.			
Le couteau crochet nous sert à trancher de fromage.			
La fourchette permet de tourner la viande grillée.			
Le couteau scie à poisson sert aussi à trancher du pain.			

Nous pourrions faire une salade printanière qu'à l'aide d'un couteau à tranchelard.			
---	--	--	--

**RÉALISATION** : Composez 3 menus différents (entrée, plat et dessert) et indiquez quel type de couteau vous utiliseriez pour chaque préparation en utilisant au moins 5 verbes appris en cours.



## ANNEXE 4

Tableaux de verbes (grammaire) :

<b>Verbes suivis de la préposition <i>à</i> devant l'infinitif</b> (les verbes qui ne prennent pas de préposition en anglais sont en couleur)			
s'accoutumer à	conduire à	forcer à	pousser à
aider à	consentir à	s'habituer à	se préparer à
amener à	consister à	hésiter à	renoncer à
s'amuser à	continuer à	inciter à	se résoudre à
s'appliquer à	décider à	s'intéresser à	rester à
apprendre à	se décider à	inviter à	réussir à
arriver à	employer à	jouer à	servir à
s'attendre à	encourager à	se mettre à	songer à
autoriser à	s'engager à	obliger à	surprendre à
avoir à	enseigner à	parvenir à	tarder à
chercher à	s'essayer à	penser à	tenir à
commencer à	être décidé à	persister à	travailler à
condamner à	s'exercer à	se plaire à	parvenir à

<b>Verbes suivis de la préposition <i>de</i> devant l'infinitif</b> (les verbes qui ne prennent pas de préposition en anglais sont en couleur)			
s'abstenir de	se dépêcher de	se hâter de	prier de
accepter de	désespérer de	interdire de	promettre de
accuser de	dire de	jurer de	proposer de
achever de	douter de	se lasser de	punir de
s'agir de	écrire de*	manquer de	rappeler de
(s') arrêter de	s'efforcer de	menacer de	refuser de
attendre de	empêcher de	mériter de	regretter de
blâmer de	s'empresser (le	mourir de	remercier de

## ANNEXE 5

Grille d'évaluation :

**ÉCOLE DE CUISINE LE GOURMET  
GASTRONOMIE  
FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUES**

**GRILLE D'ÉVALUATION**

**NOM/ Prénom :** \_\_\_\_\_

**Semestre :** \_\_\_\_\_

**Date :** \_\_\_\_\_

**Sujet :** Parler des types de couteaux et leurs fonctions en utilisant des verbes accompagnés des prépositions de ou à suivis d'un infinitif.

Production orale						
Critères	Indicateurs	Échelle				
		0	0,5	1	1,5	2
Prononciation	Parle clairement avec une bonne prononciation tout au long de la vidéo.					
Intonation	Utilise l'intonation en fonction de ce qu'on souhaite communiquer tout au long de la vidéo.					
Fluidité	Présente un discours fluide sans hésitations ou des phrases incomplètes.					
Limite de temps	La durée de la vidéo a été respectée.					
Spontanéité	Se débrouille de manière naturelle et originale.					
Capacité à présenter des faits	Peut décrire des faits, des événements ou des expériences.					
Cohérence et cohésion	Peut relier une série d'éléments courts, simples et distincts en un discours qui s'enchaîne.					
Contenu	Le sujet est pertinent par rapport à ce qui a été vu en classe et au niveau de français.					
Vocabulaire	Possède un vocabulaire suffisant pour s'exprimer sur des sujets courants.					
Grammaire	Utilise correctement les structures grammaticales tout au long de la vidéo.					
<b>Évaluateur :</b> VARGAS Julissa						
<b>Observations :</b> .....						

/20

Note finale