

UNIVERSITÉ CENTRALE D'ÉQUATEUR

FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETTRES ET SCIENCES DE

L'ÉDUCATION

FILIÈRE PLURILINGUE

FRANÇAIS SUR OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

FICHE ENSEIGNANT



NOM/PRÉNOM : NARVAEZ Lizbeth

SEMESTRE : 8ème

PROFESSEURE : JINEZ Liliana

2020 - 2020

Thématique : GASTRONOMIE

Auteure : NARVAEZ Lizbeth

L'ALIMENTATION DU FUTUR

Public : Étudiants et professionnels du gastronomie

Niveau : B2-

Durée : 60 min

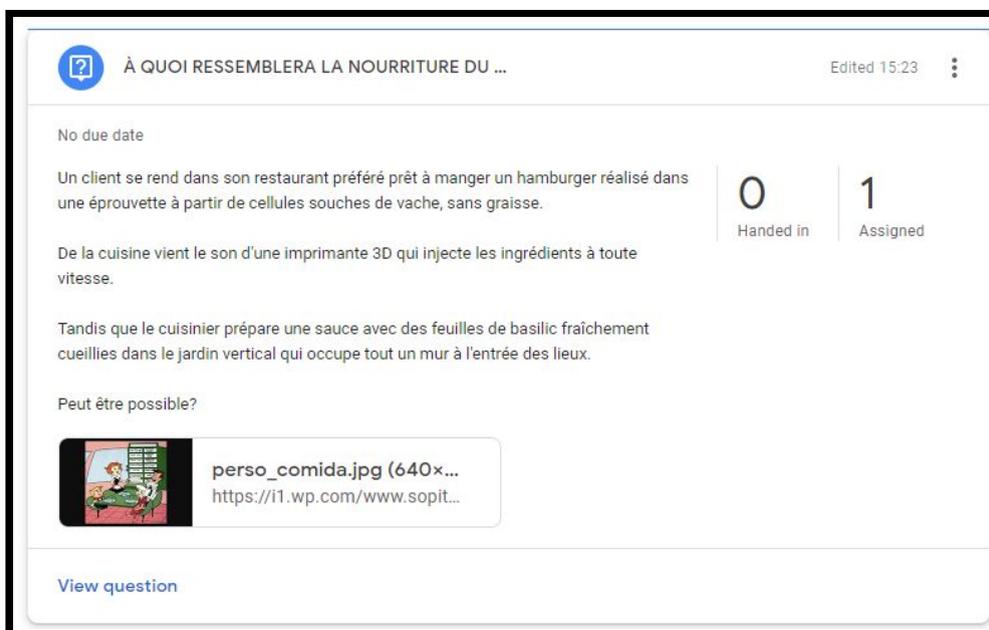
Tâche à réaliser : Développer des activités pour présenter un recette inventive et originale

Brise – glace

Compréhension globale

Objectif : Présenter le sujet « L'alimentation du futur »

1. L'enseignant proposera un contexte où la nourriture du futur est donnée et demandera de répondre à la question
À quoi ressemblera la nourriture du futur ?



À QUOI RESSEMBLERA LA NOURRITURE DU ... Edited 15:23

No due date

Un client se rend dans son restaurant préféré prêt à manger un hamburger réalisé dans une éprouvette à partir de cellules souches de vache, sans graisse.

De la cuisine vient le son d'une imprimante 3D qui injecte les ingrédients à toute vitesse.

Tandis que le cuisinier prépare une sauce avec des feuilles de basilic fraîchement cueillies dans le jardin vertical qui occupe tout un mur à l'entrée des lieux.

Peut être possible?

 perso_comida.jpg (640x...
<https://i1.wp.com/www.sopit...>

[View question](#)

Activité déclencheur

Premier visionnement

Objectif : Attirer l'attention de l'élève

1. Regardez la vidéo pour la première fois sans son
(Lien : <https://www.youtube.com/watch?v=e4pOuOy6lpE>)
2. Ensuite présentez les images pour capter l'attention (diapo n°1)/Class Drive folder
4. Proposez la question de la vidéo "À quoi ressemblera la nourriture du futur?"

The screenshot shows a Google Classroom assignment interface. At the top, the title is "L'EVOLUTION DE L'ALIMENTATION" and it was edited on 15:24. Below the title, it says "No due date". The instructions are: "Placez la vidéo sans son et avec l'aide des images(1er diapo). Répondez: C'est quoi l'alimentation du futur ?". On the right, there are two counters: "0 Handed in" and "1 Assigned". At the bottom, there are two material cards: a YouTube video titled "C'est quoi l'alimentation ..." (1 minute) and a Google Slides presentation titled "L'alimentation du futur: a...".

4. À travers un « brainstorming », partagez les idées sur le sujet oralement

Deuxième visionnement

Objectif : Réviser la thématique et distinguer le temps grammaticaux

1. Regardez la vidéo une deuxième fois avec le son
2. Expliquer l'activité (vraie ou fausse ?) aux élèves
3. Vérifier si les élèves ont compris les instructions

The screenshot shows a Google Classroom assignment interface. The title is "VRAIE OU FAUSSE?". It was edited on 15:36. The instructions are: "Placez la vidéo une deuxième fois avec du son. Répondez comme il convient et argumentez votre réponse." At the bottom, there are two material cards: a YouTube video titled "C'est quoi l'alimentation ..." (1 minute) and a Google Forms presentation titled "Vrai ou Faux ?". There is also a "View material" link.

The slide contains the text: "Les grands défis auxquels l'alimentation du futur doit faire face sont l'augmentation de la population et les cas de corruption." Below the text is an illustration of a globe surrounded by people and food items. At the bottom, there is a line for "Your answer".

Réponse : Faux, les deux facteurs sont l'augmentation de la population et la protection de l'environnement

La viande contient des protéines essentielles pour l'homme, des plantes comme le soja et les insectes peuvent la remplacer sans problème. *



Your answer

Réponse : Vrai, en fait, plusieurs scientifiques recommandent la consommation de celui-ci car il est facilement remplacé.

Les grillons au chocolat et les vers de farine sont des produits de consommation quotidienne en Europe *



Your answer

Réponse : Faux, Bien qu'il ne soit pas consommé comme d'habitude, il est en fait considéré comme un aliment exotique

L'un des avantages de la viande artificielle est de conserver les aliments pour les vaches *



Your answer

Réponse : Faux, en fait son avantage réside dans la réduction de la consommation d'eau

L'alimentation du futur vise à ne pas gaspiller de nourriture pour quelque raison que ce soit *



Your answer

Réponse : Vrai, C'est une réponse au gaspillage excessif de produits qui représente 1/3 du total des produits

Troisième visionnement :

Objectif : Développer la production orale

1. Regardez la vidéo une troisième fois avec du son,
2. Vérifiez les réponses sur la plateforme
3. Répondez aux questions des élèves.
4. Partagez les réponses oralement

Activité

Compréhension sélective

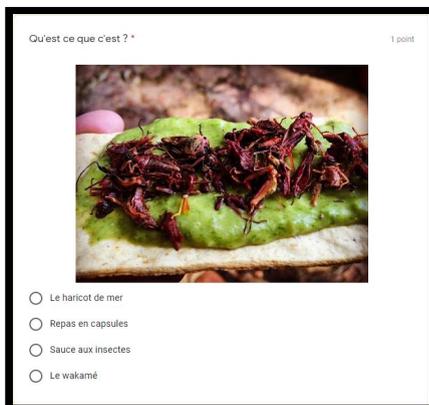
Objectif : Distinguer les usages sociaux et utiliser le temps grammaticaux.

1. Montrez les diapos

2. Expliquez le vocabulaire
3. Demandez aux élèves de lire à haute voix comme rétroaction
4. Utilisez le futur simple dans l'explication



5. Après retirez la diapositive
6. Expliquer l'activité à réaliser sur le vocabulaire et les termes à utiliser dans l'alimentation du futur
7. Créer une discussion entre pairs sur les réponses possibles
8. Réviser les réponses en groupe



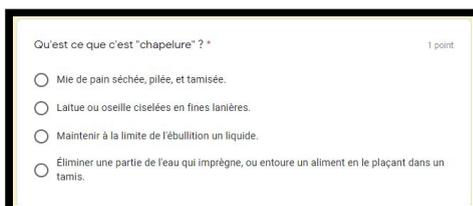
Réponse : Sauce aux insectes



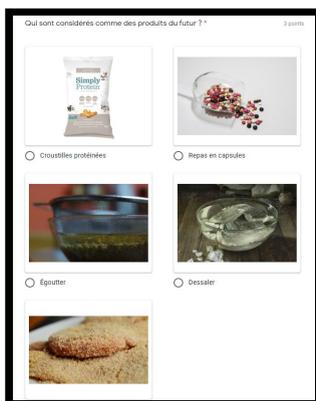
Réponse : Maintenir à la limite de l'ébullition un liquide.



Réponse : Fermer hermétiquement à l'aide de pâte ou d'un couvercle un récipient afin de réaliser une cuisson à l'étouffée.



Réponse : Mie de pain séchée, pilée, et tamisée.



Réponse : Repas en capsules, Croustilles protéinées

Activité

Production Orale de groupe

Objectif: Développer la production orale en groupe

1. Donnez un exemple de plat étrange, en utilisant les ressources déjà utilisées
2. Formez des groupes de 4 personnes
3. 2 personnes devront donner des exemples de plats inhabituels et les deux autres élèves devront deviner le goût du plat et quelles autres choses peuvent être ajoutées

Exemple :

La vérité est que je trouve très intéressant d'essayer une salade d'algues avec de la viande in vitro, des restes de légumes et de l'eau recyclée, avec une touche de sauce insecte. À mon avis, ce serait le meilleur plat, mais je pense que les algues ajoutent

beaucoup de sel au plat, mais cela peut être réduit avec la technique du pain et du sel...

Activité d'évaluation

Production Orale individuel

Objectif : Développer la production orale

Instruction :

La science avance et la cuisine aussi avec son super menu de demain.

Créez une recette innovante et originale qui met en valeur les avantages de la cuisine du futur sans oublier votre plaisir à table.

Prendre en compte la grille d'évaluation