|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Information Générale** | | | | |
| **Professeur :** Rivera Josselyn | **Langue :** Français | **Niveau :** A2 | **Classe :** « A » | **Date :** 20 le septembre 2020 |
| **Livre :** Produits Culinaires | **Objectif :** Faire connaitre l'apprenant l'importance de l'organisation de la cuisine et comme se compose chaque zone vers l’application de différents ressources audiovisuelles afin de développer avec succès le métier de cuisinier. | | | |
| **Unité :** 5 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Plan de Classe** | | | | | |
| **Résultat d’apprentissage :** | Les étudiants seront capables d’identifier le personnel de cuisine et dans quelle partie de la cuisine ils remplissent leurs fonctions. | | | | **Durée :** 1 :17 |
| **Plage Horaire** | **Point Grammatical** | **Instructions pour l’enseignant** | **Instructions pour les élèves** | **Type d’interaction** | **But** |
| 5 min | * Vocabulaire de la brigade de cuisine et les parties de la cuisine * Utilisation du présent simple | Brise-glace :  Le professeur va préparer une balle faite avec des feuilles de papier  dans lesquelles il écrira quelques verbes ou adjectivesliés à la cuisine (froid, chaud, goût, etc.) | Les élèves vont passer la balle entre eux jusqu’à  que le professeur dise “arrêtez!”. L’étudiant qui a la balle doit déballer la première couche de papier et imiter le verbe ou l’adjectif écrit. Le reste des élèves  doivent deviner quel est le mot. | Professeur – élève | -Concentration  -Motivation  -Renforcer les connaissances préalables. |
| 12 min | **Activité déclencheur :** Vidéo  **1er visionnement:**Faire observer une vidéo de moins de 2 minutes sans son, à la fin de la vidéo,  poser des questions aux élèves.  Qu’est-ce que vous regardez sur la vidéo?, Vous pensez que la vidéo s’agit de quoi ?  **2ème visionnement:** Donner aux élèves le matériel du travail (document 1), faire observer une deuxième fois la  vidéo avec son à fin de compléter ce matériel de travail.  **3ème visionnement**: faire observer une dernière fois la vidéo pour vérifier les réponses des élèves. | **1er visionnement:** Observer attentivement la vidéo afin de déduire le sujet à traiter dans la classe, finalement répondre aux questions du professeur.  **2ème visionnement:** Observer une deuxième fois la  vidéo et compléter les activités écrites.  **3ème visionnement:** Observer la vidéo et vérifier les réponses avec le professeur. | Professeur – élève | -Concentration  -Production orale  -Compréhension orale |
| 5 min | **Définitions :**  Lisez aux apprenants quelques définitions générales et de ce sujet avec l’aide du diaporama.  Après la première diapo, montrez les définitions en désordre. | êtes attentifs aux explications du professeur.  Après, identifiez et ordonnez ou joindre chaque définition avec le mot correc.    résoudre ce mini-quiz à l’oral de mémoire. | Professeur – élève | -Présentez le sujet  -Présente des expressions de base  -Générer l'interaction |
| 15 min | **-**Présentez la diapositive trois et expliquez ce que sera la classe  -Expliquez aux apprenants la carte hiérarchique : la brigade de cuisine et le rôle que chaque membre remplit  -Diapo 4 : Pendant le quiz motiver la participation des élèves à compléter la carte hiérarchique et répondre quelques questions sur chaque membre. | -Participez en classe  -Identifier chaque membre de la brigade de cuisine et son fonction. | Professeur – élève | -Présentez le sujet  -Présentez vocabulaire essentielle.  -Générer l'interaction |
| 5 min | -Montrez la diapo 5 sur les parties de la cuisine et posez quelques questions aux apprenants.  -Demandez aux apprenants : qu’est-ce que vous pouvez voir dans l’image ?  -Explication : Comment se divise la cuisine d’un restaurant. | -Observez attentivement l’image et donnes des exemples.  -Répondez aux questions.  -Faites attention à l’explication de la division d’une cuisine. | Professeur – élève | -Motivation  - Interaction  - Production orale |
| 15 min | -Partagez la diapo 6 à 9 et expliquer aux apprenants chaque partie de la cuisine.  -Dans la diapo 10 montrer quelques images lies à chaque partie de la cuisine aux apprenants mais en désordre. | -êtes attentifs aux explications du professeur.  -Identifiez à quelle partie de la cuisine représente chaque image.  -Participez en classe  . | Professeur – élève | -Motivation  - Interaction  - Production orale  **-** Clarifier les doutes sur les parties de la cuisine. |
| 20 min |  | Ddistribuez le document 2 et 3, également la brigade de cuisine et les parties de la cuisine, puis expliquez qu’ils peuvent résoudre le document en groupe. | -Discutez et complétez les documents avec un copain ou en groupe.  -Vérifiez les réponses avec le professeur à la fin de la class. | Élève-élève  Professeur – élève | **-**Pratiquer la prononciation  -Appliquer ce que vous avez appris en classe |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Méthodologie** | **Ressources** | **Évaluation** |
| Méthodologie communicative | Vidéo  Diaporama  Feuilles de travail  Projecteur | L'évaluation formative |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Préparé par:**  **Mlle. Josselyn RIVERA**  **PROFESSEUR** | **Révisé par:**  **MSc. Liliana Jínez**  **COORDINATRICE DU DÉPARTEMENT DE FRANÇAIS** | **Approuvé par:**  **MSc. Rommel Martínez**  **DIRECTEUR DE LA FILIÈRE** |