

Fiche enseignant

Auteure : Kelly MENDOZA

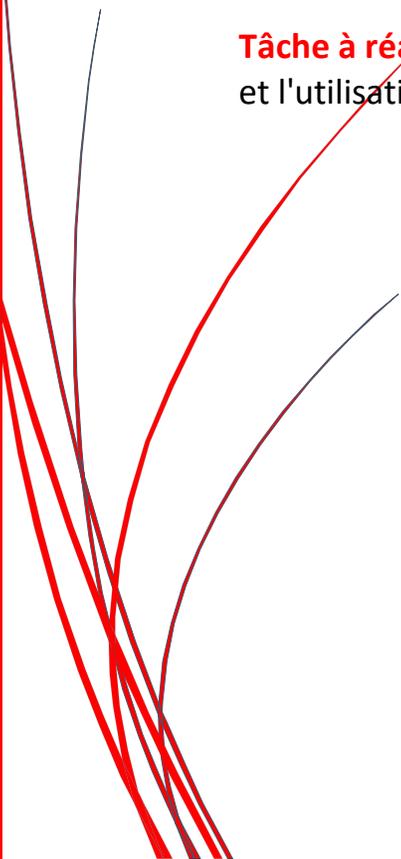
Les ustensiles de pâtisserie

Public: Étudiants et professionnels du gastronomie

Niveau: A2 INTERMÉDIAIRE

Durée: 1 heure

Tâche à réaliser : Apprendre le lexique sur les ustensiles de pâtisserie et l'utilisation du pronom "en" pour exprimer les quantités.



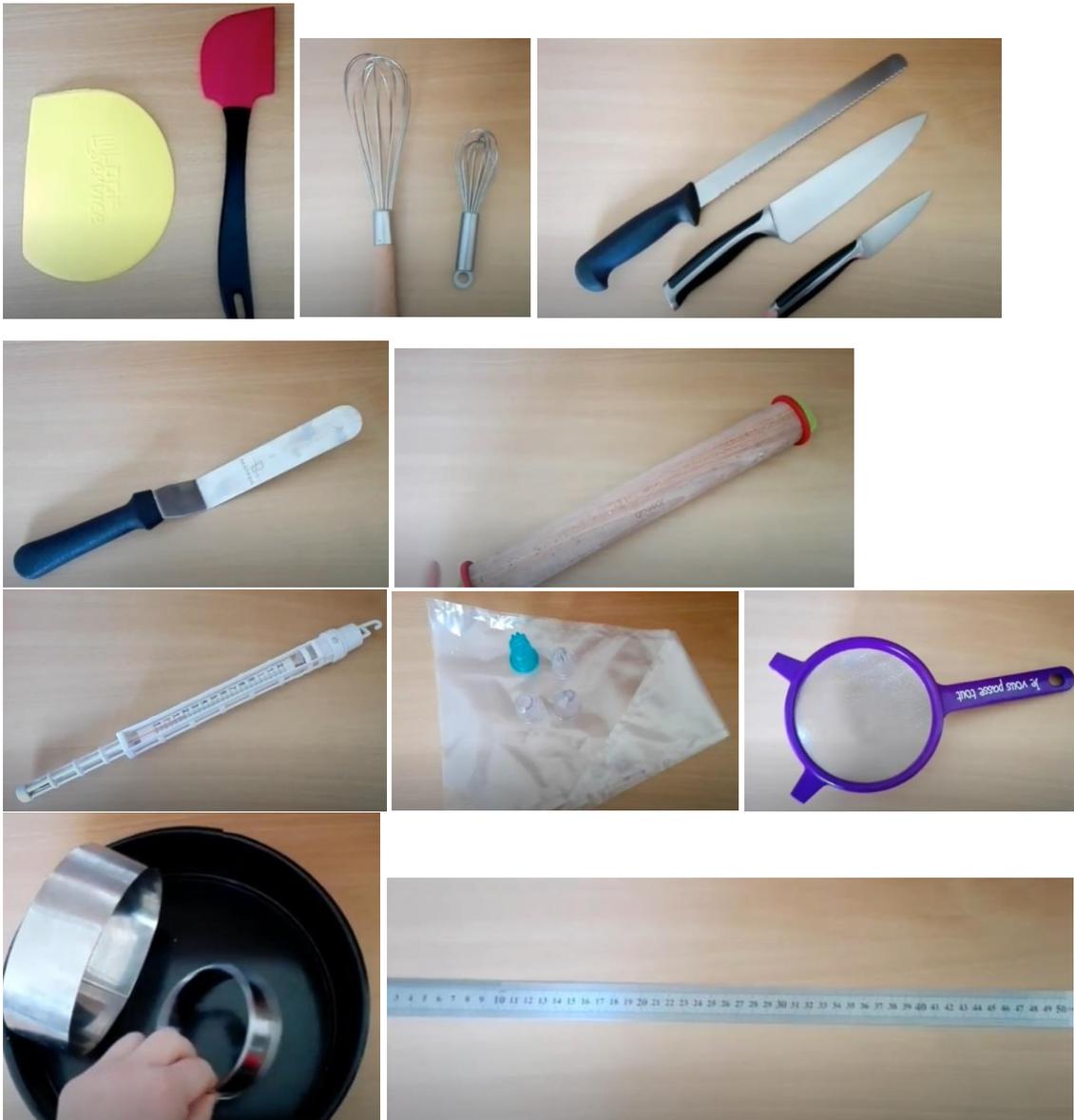


BRISE- GLACE



1. Observez les images des ustensiles de pâtisserie:

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : activité à faire avant l'écoute sonore. L'objectif de cette activité est de faire découvrir le nouveau vocabulaire aux apprenants en leur demandant de l'imaginer à l'aide des photos et de savoir les mots qu'ils savent déjà.



2.- Dessinez l'ustensile de pâtisserie au dos du partenaire devant vous.

3.- Si vous êtes le premier en ligne, allez au tableau pour dessiner ce que vous avez compris.



ACTIVITÉ DÉCLENCEUR



Activité 1 – Mise en route

Descriptif de l'activité pour l'enseignant : activité à faire avant l'écoute sonore mais avec la vidéo. L'objectif de cette activité est de faire deviner aux apprenants le sujet à discuter en leur demandant de formuler des hypothèses.

1.- Regardez une première fois la vidéo sans son et répondez aux questions.

- De quoi pensez-vous que la vidéo parle?

- Quels mots pensez-vous que on va à apprendre ?



ACTIVITÉ 2 - Compréhension globale



Activité 2 – Compréhension globale

*Activité de compréhension orale à partir de la vidéo “ Les ustensiles en pâtisserie”
https://www.youtube.com/watch?v=wXPKOWrwJIA&ab_channel=LesEnviesdeC%C3%A9lia . Les questions testent la compréhension globale du document en intégralité.*

1.- Regardez une deuxième fois la vidéo avec du son et répondez aux questions.

- Quels ustensiles de pâtisserie apparaissent dans la vidéo?

une corne/ une spatule maryse/ deux fouets / trois couteaux/ une spatule coudée/ un rouleau / un thermomètre / des paches douilles/ un tamis / des moules à gâteau/ des entre mais/ des moules à tarte / une règle/ le robot palcy

- Pourquoi pensez-vous que différents types de couteaux sont utilisés dans la pâtisserie ?

- Quels ustensiles de pâtisserie pensez-vous qui sont indispensables dans votre métier ?

Activité 3 – Compréhension détaillée

Cette étape vise à faire découvrir aux apprenants différents ustensiles de pâtisserie.



ACTIVITÉ 3 - Compréhension détaillée



1.- Répondez au mini-quiz sur les ustensiles de pâtisserie

Il est possible de réaliser cette activité en petits groupes, pour faciliter l'échange des connaissances.

Quels ustensiles de pâtisserie connaissez-vous ? Pour quoi faire?

Ustensile	Fonction
A Une corne	A Racler les plats et plans de travail.
B Une spatule	B Mélanger les ingrédients / racler les bords des bols / démouler / déplacer les préparations
C Un fouet	C travailler la génoise/ les blancs en neige/ la crème chantilly
D Un couteau	D Émincer les aliments
E Un rouleau	E Étendre les pâtes
F Un thermomètre	F Prendre une température
G Un tamis	G Tamiser et à saupoudrer des ingrédients en poudre ou petits morceaux



ACTIVITÉ 4 – Point Grammaire



Activité 4 – Point Grammaire

1.- Regardez et analysez l'explication de l'utilisation du pronom "en" pour exprimer une quantité

Cette étape permet aux apprenants de s'exercer sur les points de grammaire définis dans l'activité suivante



Le pronom **EN** substitue:

➔ Les compléments qui indiquent une **quantité**

↳ Quantité affirmative= on **répète** la quantité

Ils ont deux frères. Ils **en** ont deux

↳ Quantité négative= on ne répète pas la quantité

Ils n'ont pas de frères. Ils n'**en** ont pas

2.- Une explication sur l'utilisation du pronom "en" pour exprimer une quantité vous est attribuée par l'enseignant. À partir de ce que vous avez compris, donnez des exemples d'utilisation du pronom « en » avec des quantités d'ustensiles de pâtisserie.



ACTIVITÉ 5 – Conceptualisation



Activité 5 – Conceptualisation

1.- Transformez la phrase que l'enseignant vous dira, en une phrase qui inclut le pronom « en »

Cet exercice permet de conceptualiser et systématiser l'emploi du pronom "en" pour exprimer les quantités

Exemple :

Professeur : J'ai cinq couteaux

Étudiant : J'en ai cinq



ACTIVITÉ 6 – Évaluation



Activité 6 : Évaluation / Production orale et écrite

1.- Travaillez par équipe de deux. Écrivez un dialogue, en utilisant la grammaire apprise en classe le pronom « en » pour exprimer une quantité et le vocabulaire sur les ustensiles de pâtisserie. (La durée minimum est de 2 minutes et la durée maximum est de 3 minutes)

Cette activité permet de réutiliser tout ce qui a été vu précédemment. L'activité se déroule en plusieurs temps : la recherche/la préparation des notes/l'exposé oral.
