**Préparez un cours de FOS avec le thème donné, faites attention à tous les aspect demandé dans le Plan de Clase et aussi le niveau de vos étudiants.**

|  |
| --- |
| **Information Générale** |
| **Professeurs :** Elizabeth Torres  | **Langue :** Français | **Niveau :** B1 | **Classe :** B | **Date :** le vendredi 20 aout 2021 |
| **Livre :** Gastronomie Niveau 3 | **Objectif :** Exprimer des goûts et des intérêts en reconnaissant le vocabulaire lié à la nourriture. |
| **Unité :** 4 |

|  |
| --- |
| **Plan de Classe** |
| **Résultat d’apprentissage :**  | **-** Les étudiants sont capables de raconter les goûts et décrivez comment préparer certains aliments avec la formation de l´imparfait. | **Durée :**  |
| **Plage Horaire** | **Point Grammatical et Vocabulaire** | **Instructions pour l’enseignant** | **Instructions pour les élèves** | **Type d’interaction** | **But** |
| 10 minutes | La formation de l’imparfait. | Brise glace :Donnez un exemple de chaque materiel de la cuisine pour que tous les élèvesconnaissent l'activité.Que trouve-t-on dans la cuisine ? | Faites attention à la séquencedes questions car la premièrepersonne répondra aupremier goût et cettepersonne choisira laprochaine personne àparticiper. | Professeur – élève | -MOTIVATION-PARTICIPATION |
| 5 minutes  | Activité déclencheur : Regardez la vidéo sans son.Faire des questions pour attirer l’attention.-De quoi s'agit la vidéo?-Pourquoi inférez-vous cela? | Faites attention à la vidéo etcréez des hypothèses etprenez des notes. | Professeur – élève | -PRODUCTION ORALE |
| 10 minutes | Regardez la vidéo une deuxième fois – avec son.Et présentez les activités aux élèves.Lisez la consigne et demandez sitout le monde a tu compris. | Lisez la consigne et répondrezles suivantes questions.Pour chaque aliment entourezla saveur que vousexpérimentez. Dites si vousaimez cet aliment ou non. | Professeur – élève | -PRODUCTION ÉCRITE ETORALE |
| 5 minutes | Présentez la vidéo une troisièmefois et vérifier les réponses etcorrigée les activités (rétroaction). | Corrigez les activités sur letableau et lire pour constaterles réponses. | Professeur – élève | -PRODUCTION ÉCRITE ETORALE |
| 5 minutes | Placez la diapositive 1 - avec lesdéfinitions - Demandez à tous lesélèves de lire à voix haute.Placez la diapositive 2 - pourdévelopper l'activité. | Regardez la diapositive 2 etremplissez les espaces vides. | Professeur – élève | -PRODUCTION ORALE ETÉCRITE.-CONCENTRATION |
| 5 minutes | Placez la diapositive 3 – avecl’image faites des questions auxélevés comme par exemple:-Quelle est ton nourriture préférée?Et pourquoi?- Que trouve-t-on dans la cuisine ?-Est-ce que tu peux recommander une plat or dessert..... | Répondez les questions | Professeur – élève | -PRODUCTION ORALE |
| 5 minutes | Placez la diapositive 7 – Présentezles materiels de la cuisine et les saveurs de goût (le salé, lesucré, l’acide, l’amer) – expliquez dequoi parle chaque saveur etclassifiez des exemples du type denourriture  | Classez les différents produits et materiels qui se trouvent sur ladiapositive en produits salés– produits sucrés –produitsacides – produits amers etfaites une phrase avec lesdeux mots utilisés. | Professeur – élève | -PRODUCTION ÉCRITE ETORALE |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Méthodologie** | **Ressources** | **Évaluation (Formative ou Sommative)** |
| Méthode explicative | Diaporama , tableau, des crayons, projecteur,ordinateur portable. | L'élève doit développer une production orale intégrant levocabulaire - et la grammaire apprise par la présentation de son plat préféré. |

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

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