



UNIVERSITÉ CENTRALE D'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETRES ET SCIENCES DE L'ÉDUCATION
FILIÈRE PLURILINGUE
FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUES



Préparez un cours de FOS avec le thème donné, faites attention à tout l'aspect demandé dans le Plan de Classe et aussi le niveau de vos étudiants.

Information Générale				
Professeure : PÉREZ Ma. Fernanda	Langue : Français	Niveau : A2+	Classe : A	Date : Lundi, 08 mars 2021
Livre : Essential Cuisine	Objectif : Connaître l'importance des rôles dans le domaine gastronomique pour améliorer les performances au travail dans l'environnement culinaire.			
Unité : 1				

Plan de Classe					
Résultat d'apprentissage :	Les étudiants pourront développer leurs compétences culinaires et de communication pour promouvoir la gastronomie et résoudre des problèmes liés à la gastronomie.				Durée : 1 heure
Plage Horaire	Point Grammatical et Vocabulaire	Instructions pour l'enseignant	Instructions pour les élèves	Type d'interaction	But
5 minutes	Le but : afin de / pour + infinitif.	Brise glace : Devinez le rôle. À travers une liste d'images qui représentent les différents rôles assumés par un cuisinier. L'enseignant doit: <ul style="list-style-type: none"> • Demandez aux élèves de faire correspondre les images aux rôles concernés. • Présentez les rôles et les images aux élèves. 	Les élèves doivent : <ul style="list-style-type: none"> • Associez les images aux rôles joués par un cuisinier. 	Professeur – élève	<ul style="list-style-type: none"> • Motivation visuelle. • Concentration. • Communication orale.
2 minutes		Activité déclencheur	Les élèves doivent :	Professeur –	• Compréhension

		Après la reconnaissance des images. L'enseignant doit : <ul style="list-style-type: none"> Reproduire la vidéo « Cuisiner / Cuisinière » pour la première fois sans son. 	<ul style="list-style-type: none"> Faire attention et prendre des notes sur la vidéo. 	élève	orale
10 minutes		L'enseignant doit : <ul style="list-style-type: none"> Poser des questions aux élèves sur la vidéo pour vérifier qu'ils ont compris la vidéo. 	Les élèves doivent : <ul style="list-style-type: none"> Participer activement et donner des hypothèses de la vidéo. 	Professeur – élève	<ul style="list-style-type: none"> Compréhension orale Production Orale
10 minutes		Après avoir regardé la vidéo pour la deuxième fois avec son. L'enseignant doit : <ul style="list-style-type: none"> Livrer aux étudiants la fiche « Cuisiner / Cuisinière ». L'activité consiste en des questions vraies et fausses; il en va de même pour choisir les mots-clés en fonction de l'énoncé proposé. 	Les élèves doivent : <ul style="list-style-type: none"> Complétez la fiche « Cuisiner / Cuisinière ». Demandez à l'enseignant en cas de doute. 	Professeur – élève	<ul style="list-style-type: none"> Concentration Compréhension orale Production écrite
25 minutes		Après avoir regardé la vidéo pour la troisième fois. L'enseignant doit : <ul style="list-style-type: none"> Demandez aux élèves de faire une présentation de groupe (3 personnes) basée sur la question suivante: Quel est le rôle le plus important qu'un chef devrait avoir? 	Les élèves doivent : <ul style="list-style-type: none"> Formez le groupe de travail. Organisez et choisissez l'application pour développer le travail. Choisissez le rôle qu'ils considèrent comme le plus important et 	Professeur – élève	<ul style="list-style-type: none"> Compréhension orale Production écrite Grammaire

			soutenez-le. <ul style="list-style-type: none"> • Téléchargez le travail sur la plateforme dans le délai imparti. 		
8 minutes		L'enseignant doit : <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si les réponses sur la fiche « Cuisiner / Cuisinière ». • Vérifiez si les travaux ont été téléchargés à temps sur la plateforme. • Demander s'il y a un doute à résoudre sur le sujet discuté. 	Les élèves doivent : <ul style="list-style-type: none"> • Demandez à l'enseignant en cas de doute. 	Professeur – élève	<ul style="list-style-type: none"> • Concentration • Expression orale

Méthodologie	Ressources	Évaluation (Formative ou Sommative)
Méthode communicative, visuel	Internet, ordinateur, vidéos, images, livre et documents en ligne.	<ul style="list-style-type: none"> • Évaluation groupale (Participation) • Évaluation individuelle (Exercices) • Grille d'évaluation (compréhension orale, production orale, production écrite)
Références bibliographiques. Bras, M. (2002). <i>Essential Cuisine</i> . France. ONISEP Nouvelle-Aquitaine. (Utilisateur YOUTUBE). (2018). <i>Cuisinier/Cuisinière</i> . https://www.youtube.com/watch?v=X7TfW1rxFbs		

Signature Professeur : _____

Signature Coordinateur : _____

Préparé par: Mlle. María Fernanda PÉREZ PROFESSEUR	Révisé par: MSc. Liliana Jínez COORDINATRICE DU DÉPARTEMENT DE FRANÇAIS	Approuvé par: MSc. Rommel Martínez DIRECTEUR DE LA FILIÈRE
---	--	---



UNIVERSITÉ CENTRALE D'ÉQUATEUR
FACULTÉ DE PHILOSOPHIE, LETRES ET SCIENCES DE L'ÉDUCATION
FILIÈRE PLURILINGUE
FRANÇAIS SUR OBJECTIF SPÉCIFIQUES

