



## FICHE PÉDAGOGIQUE DU PROFESSEUR

### GASTRONOMIE

#### Explication générale du cours

##### Objectif du cours

- Ce cours fait identifier et développer des techniques culinaires aux étudiants à travers de différentes activités dynamiques pour préparer les aliments.

##### Public visé :

- Cette leçon peut se faire dans le cadre d'un chapitre sur la gastronomie en niveau A2 ou B1

##### Durée :

- C'est une leçon qui peut durer entre 1h00 et 1h20, tout dépend de votre organisation et du comportement des apprenants.
- La durée moyenne de chaque activité est indiquée dans le déroulement chronologique du cours.

##### Outils à votre disposition :

Document 1 : une fiche contenant un petit article sur quelques conseils pour dresser correctement des assiettes et sera distribuée à chaque étudiant

Document 2 : une fiche avec un petit extrait incomplet de l'article fourni ci-dessus pour vérifier la compréhension des étudiants et sera distribuée à chaque étudiant

PowerPoint : un PowerPoint composé surtout d'images pour illustrer et guider pour le bris de glace.

##### Déroulement générale du cours :

- Le cours est constitué de 6 activités à durées variées.
- Pour chaque activité on vous indique sur la plate-forme correspondante, chaque activité est expliquée en détail.
  - Activité 1
  - Activité 2
  - Activité 3
  - Activité 4
  - Activité 5
  - Activité 6
- A la fin du cours on vous propose d'assigner aux étudiants des devoirs ou des projets.

## Déroulement Chronologique du cours

**Activité 1** : Brise-glace (5minutes) « Mon petit bateau est chargé de »

Donner les instructions : Commencer avec la phrase « Mon petit bateau est chargé de » et choisissez le sujet o une catégorie : plats contenant de la viande rouge, afin que les étudiants disent les différents plats qu'ils connaissent.

Après ecuter l'ordre ils doivent dire les plats qu'ils connaissent que contenant de la viande rouge aussi vite qu'ils peuvent, jusqu'à ce que quelqu'un soit à court d'idées.

**Activité 2** : Activité déclencheur (12 minutes)

- Faire observer aux étudiants la vidéo " Technique de cuisine : Cuire une viande rouge" et après, exécuter les trois visionnements :

 **Première visionnement :**

- Regarder la vidéo san son
- Développement de la compréhension orale des élèves à travers d'une vidéo
- Demander aux étudiants de faire une remue-méninges
- Objectif: stimuler la participation active des étudiants au sujet à traiter.

 **Deuxième visionnement :**

- Regarder la vidéo une deuxième fois, mais avec son, et à travers de certaines questions à l'oral, enseigner le sujet à traiter.
- Objectif: vérifier si les élèves ont compris la vidéo

 **Troisième visionnement:**

- Présenter la vidéo une troisième fois et vérifier si les élèves comprennent le nouveau sujet.
- Corriger les réponses des questions à l'oral et retour d'information
- Objectif: vérifier si les élèves ont pu identifier le sujet qui sera développé en classe

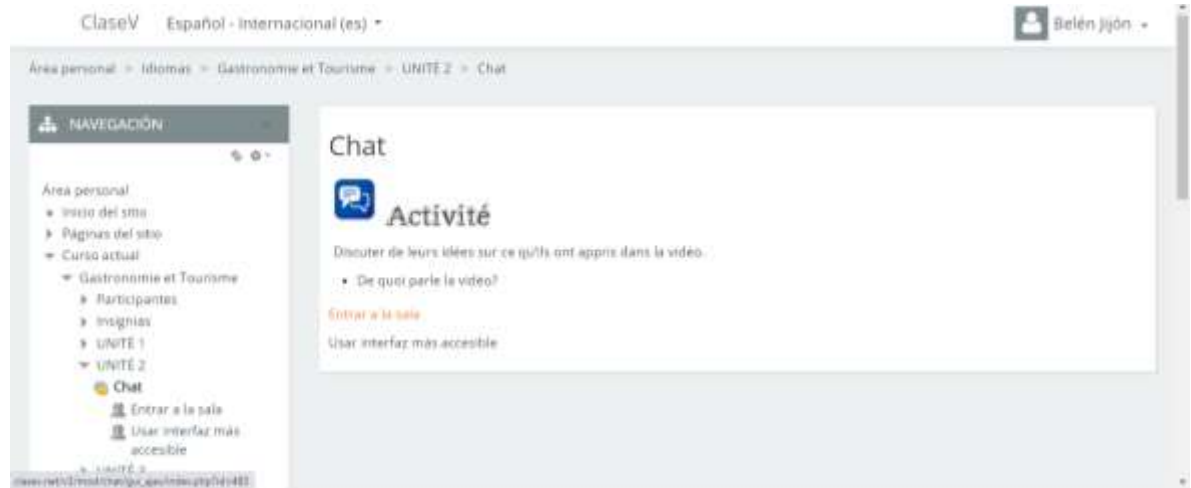
**Activité 3** : Explication sur le sujet et vocabulaire (10 minutes)

- Montrez et explique aux élèves: « nous allons apprendre les différents termes dans lesquels vous pouvez cuisiner une viande »
- Montrez le vocabulaire qui correspondant aux différents types de cuisson de viande rouge.
- Poser des questions sur la vidéo

**Activité 4** : Chat de conversation (10 minutes)

Ajouter un chat de conversation sur la plate-forme où les étudiants peuvent discuter de leurs idées sur ce qu'ils ont appris dans la vidéo.

- Idées principales sur la vidéo.
- utilisation d'un nouveau vocabulaire.



#### Activité 5 : Point grammatical (20 minutes)

Point grammatical : Expliquez l'utilisation des discours rapporté indirect au passé.

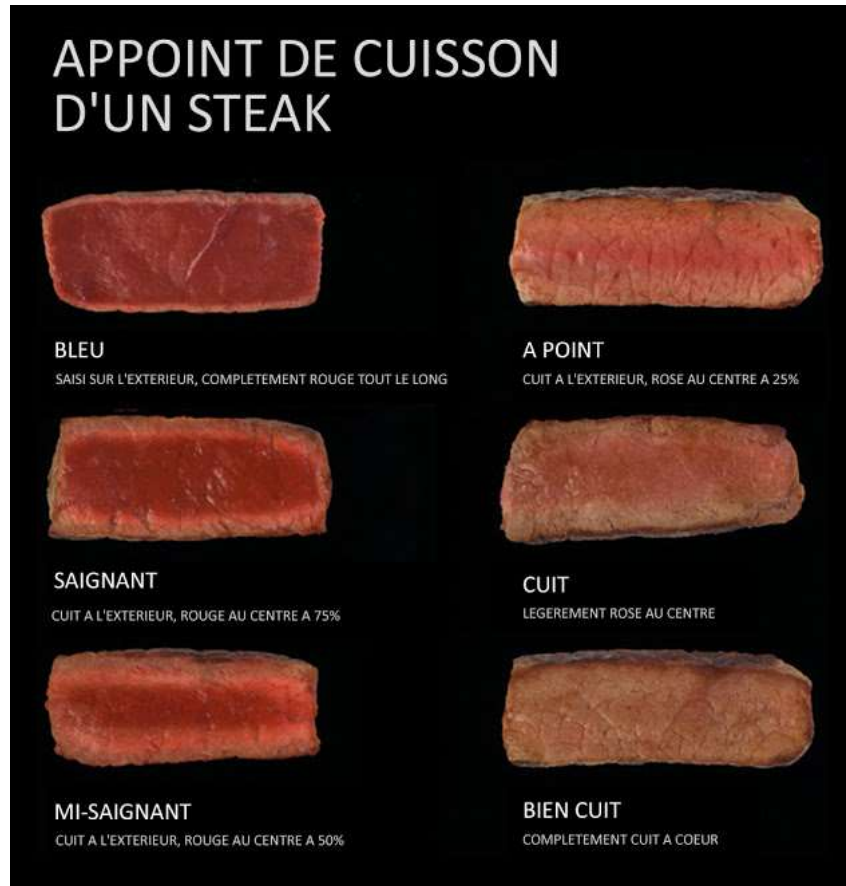
- Distribuez aux étudiants le document 2 avec de petits extraits de la lecture précédente mais incomplète afin de vérifier si les élèves ont bien compris le document.
- Gardez à nouveau toute la classe silencieuse afin que les élèves puissent se souvenir de ce qu'ils ont lu et répondre correctement à l'activité proposée

#### Activité 6 : Compléter la fiche de l'étudiant

1. Dans cette activité, les étudiantes devront compléter chacun des noms des termes des viandes.

L'objectif de cette activité est demandez aux élèves d'identifier les termes des viandes comme expliqué dans la vidéo.

- Réponses de l'activité 1 :



2. Dans la prochaine activité, vous complétez les mots croisés avec le vocabulaire Basique de cuisine.

1.



2.



3. Combinaison de deux ou plusieurs matériaux différents, faisant de leurs particules l'une parmi les autres, formant une certaine homogénéité.
4. Ajouter ou lier une chose à une autre d'une manière qui forme un tout homogène ou qui augmente dans un sens.
5. Enlever rapidement et énergiquement une substance ou une préparation pour qu'elle acquière une certaine consistance ou se mélange à ses composants; cela peut se faire manuellement ou avec une machine électrique.
- 6.



7. Fournir quelque chose à une personne qui le demande ou qui en a besoin, notamment de la nourriture ou des boissons
8. Enlever la saleté d'une chose.
9. Cuire un aliment en contact direct avec la braise ou le feu, sur une plaque ou un gril ou dans un four à haute température, afin qu'il reste juteux et que sa surface soit brunie ou grillée.
10. Réponses de l'activité 2 :

