

	<h1 style="text-align: center;">La ratatouille</h1> 
---	--

Titre du document	La ratatouille
Lien Internet vers le support	Extrait du film <i>Ratatouille</i> http://www.youtube.com/watch?v=vYN527eQCs Source des images: http://www.toborzo.com/galeria/pince https://rockbot.com/blog/tag/music-marketing-in-restaurants/ Recette de ratatouille: http://www.lesfoodies.com/1958/recette/ratatouille-a-la-maison Article du journal <i>Le Parisien</i> http://www.leparisien.fr/societe/l-unesco-inscrit-la-gastronomie-francais-au-patrimoine-de-l-humanite-16-11-2010-1152816.php
Support	Durée : 1'28 min
Niveaux	B1/B2
Objectifs langagiers	Enrichir le vocabulaire de la cuisine
Objectifs culturels	Connaître les métiers liés à la gastronomie Connaître la gastronomie française Découvrir l'UNESCO
Compétences travaillées	Compréhension orale Production orale Compréhension écrite
Durée de l'activité	60 minutes (+ devoir à la maison 30 minutes)
Public	Lycéens, 10 ^e
Thème	Société, Modes de vie
Matériel	Ordinateur portable, projecteur, photocopies

FICHE PÉDAGOGIQUE PROFESSEUR

Résumé : *La gastronomie joue un rôle important dans la culture française. L'UNESCO a par ailleurs fait entrer le « repas gastronomique français » au patrimoine de l'humanité. Cette fiche pédagogique se base sur le film animé « Ratatouille », qui se passe dans un restaurant français.*

Remarque : Avant de faire les activités, il est nécessaire d'expliquer quelques mots inconnus aux apprenants. Je mentionne ces mots dans chaque activité.

A. Mise en condition

Activité 1 : remue-méninge

Compétence visée : production orale

Durée : 1,5 minute

Consigne : **Dire ce qui vient à l'esprit quand on entend le mot « restaurant ».**

Déroulement de l'activité : *Le professeur écrit les mots que les apprenants disent à haute voix au tableau.*

Activité 2 : Discussion

Compétence visée : production orale

Durée : 10 minutes

Consigne : **Travailler en binôme. Discuter les questions suivantes à l'aide des images.**

1. Mangez-vous souvent au restaurant ?
2. Est-ce que vous aimez manger là-bas ? Pourquoi ?

Réfléchissez à l'aide des photos ci-dessous. Discutez-en avec votre voisin(e).

Déroulement de l'activité : *Après avoir vu ces deux images, les apprenants discutent entre eux. Après 5-6 minutes, le professeur demande aux apprenants de résumer en classe ce dont ils ont parlé en petits groupes.*



Source des images : <http://www.toborzo.com/galeria/pince>

<https://rockbot.com/blog/tag/music-marketing-in-restaurants/>

B. Découverte du document

Compétence visée : production orale, compréhension orale

Durée : 6 minutes

Consigne : regarder la vidéo une première fois sans le son, puis une deuxième fois avec le son. Regarder attentivement la vidéo.

Vidéo : <http://www.youtube.com/watch?v=vYN527eQCs>

Déroulement de l'activité : *D'abord, regarder l'extrait du film sans le son pour attirer l'attention des apprenants. Puis le professeur leur pose des questions concernant l'extrait pour qu'ils émettent des hypothèses. Par exemple : À leur avis, que se passe-t-il dans l'extrait ? Qui est le protagoniste ? Qui sont les personnages principaux ? Pourquoi le petit rat s'agite-t-il ? (Ceux qui connaissent ce film peuvent répondre également aux questions, mais ils doivent faire des hypothèses.) Ensuite, regarder la vidéo avec le son pour vérifier les hypothèses.*

C. Compréhension orale globale

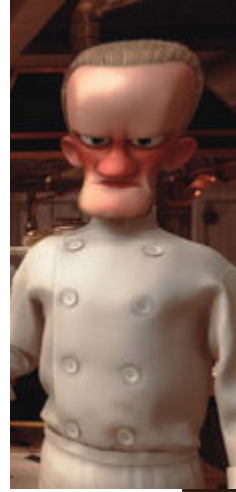
Activité 1 : Identification des personnages du film.

Compétence visée : compréhension orale

Durée : 5 minutes

Consigne: Associer chaque image au nom des personnages.

- | | | | |
|----------------------|----|------------------------|----|
| a) le chef de partie | 1. | f. le saucier | 7. |
| b) Rémy | 4. | g. l'esprit de Gusteau | 5. |
| c) le sous-chef | 3. | | |
| d) le chef | 2. | | |
| e) le "plongeur" | 6. | | |



2

3

4



1



6

7

Mots inconnus :

plongeur (m.) : la personne qui est chargé de faire la vaisselle dans un café ou un restaurant
esprit (m.) : partie incorporelle de l'être humain (fantôme)

(Source : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>)

Activité 2. La brigade en cuisine

Compétence visée : compréhension globale

Durée : 8 minutes

Consigne: Associer chaque métier de cuisine avec la définition qui lui correspond.

Déroulement de l'activité: *Les apprenants doivent relier chaque métier à la définition qui lui correspond pour mieux comprendre la vidéo et connaître les différents métiers de la cuisine.*

Correction

1. le chef	3. celui qui est responsable des sauces
2. le sous-chef	7. celui qui est chargé des entremets
3. le saucier	6. celui qui participe à la préparation des plats ou prépare lui-même des plats sous la surveillance d'un chef
4. le garde-manger	1. celui qui contrôle la préparation des plats
5. le chef de partie	5. celui qui est responsable de la préparation des plats de sa partie
6. le commis	4. celui qui est responsable de la cuisine froide
7. l'entremétier	8. cuisinier spécialisé sur le rôti
8. le rôtiisseur	9. celui qui est responsable des desserts
9. le pâtissier	2. celui qui aide le chef dans toutes les tâches et le remplace en cas d'absence

Mots inconnus :

entremets (m.) : Préparation sucrée servie comme dessert.

la surveillance : Action de contrôler qqn.

(Source : <http://www.larousse.fr/dictionnaires/francais>)

D. Compréhension orale détaillée

Activité 1: Vrai ou faux ?

Compétence visée: compréhension orale

Durée: 8 minutes

Consigne: **Dites si l'affirmation est vraie ou fausse. Entourez la réponse correcte.**

- | | | |
|--|-------------|-------------|
| 1. Rémy, le rat a lu le livre de Gusteau. | <u>vrai</u> | faux |
| 2. Le chef de partie vient immédiatement après le chef dans la hiérarchie. | vrai | <u>faux</u> |
| 3. Le second est responsable de la brigade en cas d'absence du chef. | <u>vrai</u> | faux |
| 4. Les commis ne sont pas importants. | vrai | <u>faux</u> |
| 5. Le plongeur ne fait pas partie de la cuisine. | vrai | <u>faux</u> |
| 6. Tout le monde fait partie de la cuisine. | <u>vrai</u> | faux |
| 7. Le plongeur gâche la soupe. | <u>vrai</u> | faux |
| 8. Gusteau peut intervenir dans cette situation. | vrai | <u>faux</u> |
| 9. Rémy supporte bien la maladresse du plongeur. | <u>vrai</u> | faux |
| 10. Rémy tombe dans l'évier. | <u>vrai</u> | faux |

E. Production orale

Activité 1: Jeu de rôle

Compétence visée: production orale

Durée: 20 minutes

Consigne: **Travailler en groupe de 4 ou 5. Imaginer et jouer la suite de l'histoire de la vidéo.**

Déroulement de l'activité : *Le professeur dit aux apprenants (s'ils ne connaissent pas le film) que la brigade de la cuisine va faire une ratatouille à l'aide du petit rat et ils doivent imaginer comment ils vont la faire. (par exemple: le petit rat est nommé chef) Ils doivent choisir un rôle (le chef, le chef de partie, le saucier, le petit rat: Rémy, le sous-chef, le commis, le plongeur etc.) et ensuite jouer la scène devant la classe.*

Remarque: La recette aide les apprenants à savoir comment il faut faire une ratatouille, mais celle-ci peut comporter des mots inconnus. Dans ce cas, le professeur est encouragé à les aider.

Recette de la ratatouille:

Pour 4 personnes :

Ingrédients

- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 poivron vert et 1 rouge
- 3 tomates
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet garni
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

1/ Lavez et détaillez les courgettes, l'aubergine, le poivron vert et le rouge en cubes de taille moyenne.

Coupez les tomates en quartiers et émincez l'oignon.

2/ Dans une poêle, versez un peu d'huile d'olive et faites-y revenir les uns après les autres les différents légumes pendant 5 minutes pour qu'ils colorent.

Commencez par les poivrons, puis les aubergines, les courgettes et enfin les oignons et les tomates que vous cuirez ensemble.

3/ Après avoir fait cuire les légumes, ajoutez un beau bouquet garni de thym, de romarin et de laurier, salez, poivrez, puis couvrez pour laisser mijoter en remuant régulièrement.

4/ Ajoutez les deux belles gousses d'ail écrasées puis couvrez de nouveau.

N'hésitez pas à goûter et à assaisonner de nouveau selon vos goûts.

Pour finir ... Dégustez votre ratatouille tiède ou froide, seule avec du pain grillé ou en accompagnement.

Elle se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.

(Source: <http://www.lesfoodies.com/1958/recette/ratatouille-a-la-maison>)

Mots inconnus:

émincer: couper en tranches

thym (m.): plante vivace, ligneuse à très petites feuilles très parfumées, utilisée comme épice

romarin (m.): plante utilisée comme épice

laurier (m.): plante utilisée comme épice

mijoter: faire cuire un aliment lentement à petit feu

remuer: déplacer quelque chose

assaisonner: mettre des épices/ des condiments dans un aliment

F. Pour aller plus loin (civilisation)

Activité: Devoir à la maison

Niveau: B2

Compétence visée: compréhension écrite

Durée: 30 minutes

Consigne: **Lire l'article et répondre aux questions.**

Remarque : Cet exercice est difficile au niveau B1, mais les apprenants peuvent le faire à la maison en utilisant un dictionnaire.

<http://www.leparisien.fr/societe/l-unesco-inscrit-la-gastronomie-francais-au-patrimoine-de-l-humanite-16-11-2010-1152816.php>

1. Que signifie « patrimoine culturel immatériel » ?
2. Pourquoi cette nouvelle catégorie a-t-elle été instituée ?
3. Qu'est-ce qui fait encore partie du patrimoine mondial de l'UNESCO ? Nommez au moins 2 éléments mentionnés dans l'article. (En connaissez-vous d'autres ?)
4. Pourquoi la gastronomie française fait-elle partie du patrimoine mondial de l'UNESCO ?
5. Qui sont les membres du comité du patrimoine mondial de l'UNESCO ?

Réponses possibles :

1. Ce nom désigne les pratiques culturelles et les savoir-faire traditionnels.
2. Pour protéger les cultures et les traditions populaires.
3. Le Mont-Saint-Michel, le château de Versailles, le compagnonnage, la dentelle d'Alençon.
4. Parce que pour les Français, le repas typiquement français fait partie des traditions qu'il faut transmettre aux futures générations.
5. Des représentants de 21 Etats.

Transcription du document

REMY : Je n'arrive pas à y croire... La cuisine d'un grand restaurant, là sous mes yeux !

GUSTEAU : Tu as lu mon livre ? Voyons un peu ce que tu as appris. Lequel d'entre eux est le chef ?

REMY : Euh !? Celui là.

GUSTEAU : Très bien ! Et qui vient ensuite dans la hiérarchie ?

REMY : Le sous-chef... il est là, qu'on appelle aussi le second. C'est celui qui est responsable de la brigade en cas d'absence du chef. Le saucier, qui s'occupe des sauces, et qui est capital. Le chef de partie et le demi-chef de partie, importants tous les deux. Euh, les commis, les commis sont des cuisiniers, ils sont très importants aussi.

GUSTEAU : Et ben tu en sais des choses pour un rat ! Continue. Et celui-là ?

REMY : Qui ça ? Lui ! C'est personne...

GUSTEAU : Je te demande pardon, il fait partie de la cuisine !

REMY : Ça doit être un plongeur. Je sais pas, parce qu'il passe la serpillère, il sort les poubelles. Il ne fait pas la cuisine !

GUSTEAU : Il pourrait...

REMY : Euh... Non !

GUSTEAU : Qu'est-ce que tu en sais ? Rappelle-toi ce que je t'ai toujours dit : « Tout le monde peut faire la cuisine ».

REMY : Oui, tout le monde peut faire la cuisine, mais certains feraient mieux de s'abstenir.

GUSTEAU : En tout cas, ça n'a pas l'air de lui poser de problème. Regarde.

REMY : Qu'est-ce que... Mais qu'est-ce qu'il fait ? Non ! Non ! Non, c'est épouvantable, il... il... Il est en train de gâcher la soupe... et personne le voit faire ?! C'est votre restaurant, faites quelque chose !

GUSTEAU : Que veux-tu que je fasse ? Je ne suis que le fruit de ton imagination.

REMY : Mais il est en train de gâcher la soupe ! Il faut prévenir quelqu'un !