



Faire une omelette

Titre du document	Faire une omelette
Supports	recettes vidéo www.youtube.com/watch?v=1AOzSw6ULdk www.education.vic.gov.au/languagesonline/french/sect34/no_10/no_10.htm fichier TBI
Niveau(x) de langue	A1+/A2
Objectifs	connaître les verbes d'une recette, donner des instructions en utilisant l'impératif, présenter une recette simple
Durée de l'activité	45 min
Public et classe	classes de français précoce, jeunes ados collège 5 ^e /6 ^e classe
Thème	cuisine
Matériel	TBI, ordinateur, connexion internet, dictionnaires

FICHE PÉDAGOGIQUE (PROFESSEUR)

A. Sensibilisation au thème de la séance pédagogique (5 min)

(concours individuel de vitesse, celui qui trouve le plus rapidement les équivalents, gagne) :

Vous allez entendre des verbes, notez-les.

Trouvez dans le dictionnaire ce que ces mots veulent dire en hongrois :

1. verser,
2. mélanger,
3. cuire,
4. couper,
5. ajouter,
6. râper

Mise en commun : Lire les équivalents en hongrois.

Solution : Verser = önteni, Mélanger = összekeverni, Cuire = sütni, főzni, Couper = vágni, összevágni, Ajouter = hozzáadni, Râper = lereszelni

B. Découverte du document (2 min)

Regardez la vidéo et dites : Quel est le titre de l'activité vue ?

<http://www.youtube.com/watch?v=1AOzSw6ULdk> (Durée : 1.06 min)

Solution : Comment faire une omelette ?

C. Compréhension globale (5 min)

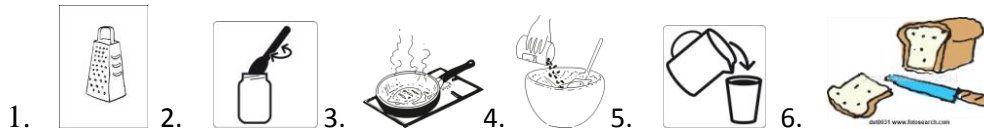
Regardez la vidéo encore deux fois et notez le plus de verbes possibles qui vont avec les gestes. (concours de compréhension en petit groupe de 2-3 personnes).

Mise en commun : Lire les résultat

Solution : faire chauffer, ajouter, casser, saler, poivrer, battre, verser, remuer, préparer, saupoudrer, glisser, replier, rouler.

D. Systématiser le vocabulaire (5 min)

Activité 1. Associez les verbes aux images : ajouter, couper, cuire, mélanger, râper, verser,



Activité 2. Remettez les images de la préparation dans le bon ordre, l'une après l'autre en, répétant les verbes et en imitant le mouvement.

Solution : 5. 2. 1. 4.3. 6.

Activité 3. Quelle est la forme utilisée pour les verbes dans la vidéo ?

Solutions :

A1+			A2		
Observez les formes utilisées. Qu'est-ce que vous entendez et qu'est-ce que vous écrivez ?			Quelle est la forme utilisée ? Notez les dans le tableau :		
verser	→	versez	ex : verser	→	versez
ajouter	→	ajoutez	ajouter	→	
couper	→	coupez	couper	→	
cuire	→	cuisez	cuire	→	
mélanger	→	mélangez	mélanger	→	
râper	→	râpez	râper	→	
verser	→	versez	verser	→	
On entend É et on écrit EZ			C'est l'impératif : 2^e personne du pluriel.		

E. Production (4 min)

Activité 1. Faites comme dans le modèle,
un verbe choisi + un mot (un ingrédient de cuisine), qui commence avec la même
lettre (c'est une allitération) :

p.ex. : Versez le Vin
Coupez le Citron

Mise en commun : Comparer vos solutions.

Les élèves lisent les variantes, les autres font les gestes en même temps.

Activité 2. exercice accompagné par le fichier TBI (troisième fiche) (4 min.)
(compréhension écrite, production écrite)

Qu'est-ce qu'il faut avoir pour faire une omelette ?

Voilà la liste des ingrédients. Complétez les informations qui manquent _____.



Travail à deux, corriger en grand groupe sur TBI.

Solutions : 6 oeufs, 100 ml de lait, 250 g de jambon, 125 g de fromage

Activité 3. Évaluation (10 min)

La vidéo suivante résume les activités que nous avons faites : (compréhension orale,
production écrite)

http://www.education.vic.gov.au/languageonline/french/sect34/no_10/no_10.htm

Appuyez sur le bouton START, regardez la vidéo et complétez les phrases _____ .

Pour pouvoir continuer vous devez toujours appuyer sur le bouton CHECK pour
vérifier votre réponse et appuyez sur le pictogramme du haut-parleur pour corriger si
nécessaire. Pour les accents utilisez le bouton « ACCENT KEYS ». Vous avez pour
vous aider un vocabulaire (GLOSSARY) en anglais.

Activité 4. (10 min)

(Donner les phrases découpées de la recette aux élèves)

Sur le TBI, remettez les phrases dans l'ordre des actions vues dans la vidéo (deux
élèves travaillent au tableau)

Lisez les phrases à haute voix. (Toute la classe)

Solutions :

- 1. Soyez les bienvenus en cuisine !*
- 2. Aujourd'hui nous préparons une omelette au jambon et au fromage.*
- 3. Battez les oeufs et le sel dans un grand bol.*
- 4. Ajoutez le lait.*
- 5. Mélangez bien.*
- 6. Coupez le jambon en petit morceau.*
- 7. Faites frire le jambon et l'oignon dans un poêle.*
- 8. Versez les oeufs dans le poêle.*
- 9. Faites cuire l'omelette pendant deux minutes.*

F. Pour aller plus loin

Modalités d'évaluation de la séance (Travail en petit groupe de 3-4 personnes).

Pour le cours suivant, faire des affiches culinaires avec des photos (autant de photos que groupes) qui seront placées devant la salle. Chaque petit groupe choisit une autre recette (1. croque-monsieur, 2. salade mixte, 3. sandwich jambon-oeufs durs, 4. omlette aux champignons, etc.)

Devoir : Donner des instructions simples (au moins 5 instructions) pour faire la recette choisie, présentez le résultat de votre travail devant la classe.