

## Annexe : 2-1. Evaluation formative

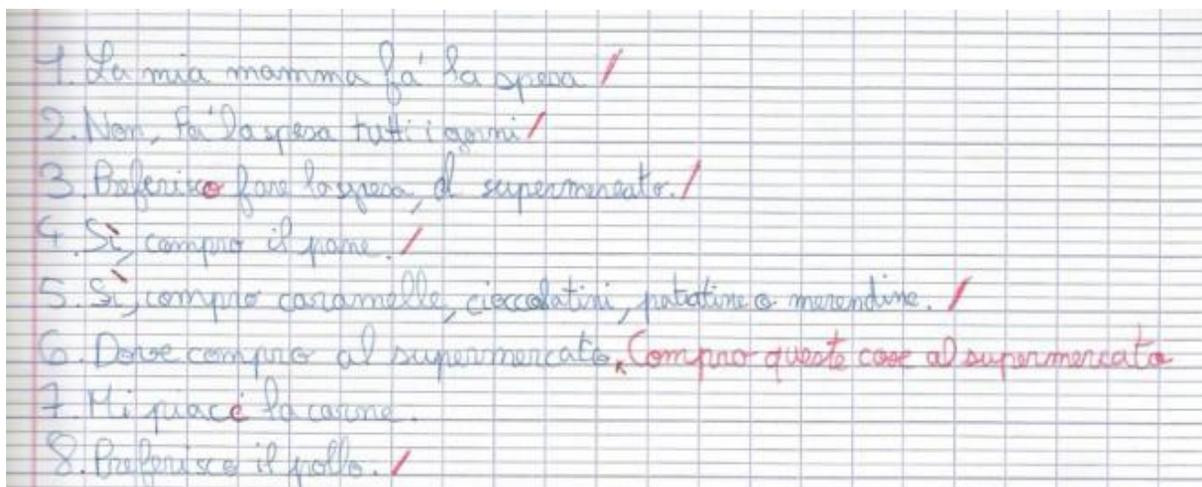
« Répondre à des questions, pour parler des courses et de la nourriture ».

### Espressione scritta :

Parla della spesa e del cibo.

Rispondi alle domande.

1. Chi fa la spesa nella tua famiglia?
2. Fa la spesa tutti i giorni?
3. Preferisce fare la spesa al mercato, al supermercato o in un centro commerciale?
4. Tu compri il pane qualche volta?
5. Compri caramelle, cioccolatini, patatine o merendine?
6. Dove compri queste cose?
7. Ti piace la carne o preferisci il pesce?
8. Preferisci il pollo o il vitello?



## Annexe 2-2 : Projet intermédiaire n°1.

« Dans 3 magasins différents, élaborer une liste de courses avec les unités de mesures »

*Lista della spesa per fare "Il risotto ai funghi":*

*Al supermercato:*

- 850 grammi di riso per fare il risotto.
- 10 centilitri di vino bianco.
- 2 etti di fredo di pollo.
- Sale e pepe.

*Al mercato:*

- 300 g di funghi di Parigi.
- 1 spicchio d'aglio.
- 2 cipolle.
- 2 scalogno.
- Prezzemolo.

*Alla latteria:*

- 15 cl di crema fresca.
- 50 g di parmigiano fresco grattugiato.

## Annexe 2-3 : Elaborer un menu italien.

### IL MENÙ DEL GIORNO

**Antipasto:**

- Bruschetta
- Crudo e avocado

**Il primo:**

- Lasagne alla bolognese
- Spaghetti alle vongole

**Il secondo:**

- Peperoni ripieni di carne e salsiccia
- Pollo al curry

**Dolce:**

- Tiramisù
- Pandoro

Elena e Lisa



## Annexe 2-4 : Projet intermédiaire n°2. Créer la voix-off d'une recette de cuisine en respectant des consignes.



### Script

Buongiorno,

Oggi vi presentiamo la ricetta delle tagliatelle alla bolognese.

Per 4 persone, sono necessari :

- 400g di tagliatelle ( se è possibile scegliete la pasta fresca *della*)
- 300g di carne tritata cruda
- 800g di pomodori pelati
- Una cipolla e una testa d'aglio
- Peppe e sale
- Olio extravergine di oliva
- Basilico

E per finire : il parmigiano !

- Dopo aver sciacquato e sbucciato la cipolla, tagliatela a fette ...
- ... e poi a cubetti.
- Sbucciate gli spicchi d'aglio e tagliategli. Schiacciategli. Potete usare uno spremiaglio.
- Versate l'olio nell una padella. *cos = li* *cos = li*
- Aggiungete la cipolla e l'aglio a l'olio d'oliva.
- Aggiungete la carne tritata.
- Mescolate un pò la preparazione e lasciate cuocere a fuoco lento.
- Versate i pomodori pelati col loro succo. *sugo*
- Pure mescolando, aggiungete il sale, il basilico e il pepe.
- Nel contempo, fate bollire dell'acqua e versateci la pasta. *Nel frattempo.*
- La vostra pasta sono pronta ! Ma manca gli ultimi ritocchi ...
- Il prezzemolo tritato ...
- ... e il parmigiano !!!

Grazie per la vostra attenzione !

**Annexe 2-5 : Autoévaluation.  
Pendre conscience des objectifs atteints et situer mon niveau.**

<b>Pour faire la voix off d'une recette filmée</b>					
<b>Je connais:</b>	– le vocabulaire des aliments présents dans la recette.				
	– le nom des ustensiles nécessaires à sa réalisation.				
	– les verbes utiles à la description de la préparation.				
<b>Je peux:</b>	– adapter mon discours aux images.				
	– faire preuve de précision dans mes consignes.				
<b>Je sais utiliser:</b>	– l'impératif.				
	– une ou deux traductions de « il faut ».				

**Annexe 2-6: QCM illustré.  
Renseigner un QCM simple après plusieurs écoutes d'un reportage.**

Indica con una crocetta:

1. se la specialità è fatta a base di carne di:

vitello   maiale   coniglio   cavallo 

2. quali sono le piante aromatiche usate per la preparazione:

la cipolla   l'aglio   il tiglio   il prezzemolo 

3. quante ore ci vogliono per cuocere questa specialità:

meno di tre ore  più di tre ore  circa tre ore

4. quale formaggio si usa:

il Pecorino  il Parmigiano  la Mozzarella  il Rodez

5. con che cosa si chiude la carne alla fine della preparazione:

uno stuzzicadenti  un filo per cucire  uno stecchino