

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?



1. La mia mamma fa' la spesa /
2. Non, fa' la spesa tutti i giorni /
3. Preferisco fare la spesa, al supermercato. /
4. Sì, compio il pane. /
5. Sì, compio caramelle, cioccolatini, patatine e merendine. /
6. Dove compio al supermercato. *Compio queste cose al supermercato*
7. Mi piace la carne.
8. Preferisco il pollo. /

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 boschi.
- 1 spicchio d'aglio.
- 2 cipolle.
- 2 scalogno.
- Prezzemolo.

Ala 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
- Pepper 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*
- Aggiungete la cipolla e l'aglio a l'olio d'oliva. *cos = li*
- 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.**

Pour faire la voix off d'une recette filmée					
Je connais: – 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.					
Je peux: – adapter mon discours aux images. – faire preuve de précision dans mes consignes.					
Je sais utiliser: – 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