

PLAN DE SEQUENCE

Masterchef



CLASSE :	Terminale CAP	CYCLE :	CAP	NIVEAU VISÉ : A2
PÉRIODE :	Au choix du professeur		DURÉE : 7 séances.	
PROJET : Présenter à l'oral <i>une recette de cuisine à la classe OU Créer une fiche-recette (Manuel New tip Top CAP A2 p 28)</i>				

CONTENUS CULTURELS, PRAGMATIQUES ET LINGUISTIQUES

Contenus culturels :	Formes de communication et types de discours :	Objectifs linguistiques :
- Découvrir les habitudes alimentaires des anglo-saxons - Découvrir une personnalité de la télé réalité - Définir la notion de « chef étoilé » selon le guide Michelin - Identifier les pays qui composent la Grande-Bretagne	- Comprendre et extraire l'information essentielle de courts passages enregistrés - Comprendre les points principaux de textes courts - Faire un bref exposé préparé à l'écrit sur un sujet relatif à sa vie quotidienne - Décrire oralement quelque chose par une simple liste de points	Lexique : Les ustensiles de cuisine Les aliments Les verbes utilisés dans les recettes Grammaire : La forme impérative Le présent simple et le présent En BE+ING Phonologie : La prononciation de la lettre a (Manuel New Tip Top p 28) Pragmatique : Anticiper le contenu d'une vidéo à partir du titre. Anticiper les éléments contenus dans une courte biographie à partir d'une photo.

Descripteurs: Peut prendre part à une conversation simple de nature factuelle et sur un sujet prévisible. Peut échanger sur ses goûts si on s'adresse à lui/ elle clairement. Peut exprimer une idée à l'aide de mots très simples et demander ce que les autres pensent. Peut dire ce qu'il a compris et demander aux autres s'ils ont compris. Peut comprendre l'information essentielle de courts passages enregistrés ayant trait à un sujet courant et prévisible de la vie personnelle et/ou professionnelle, si le débit est lent et la langue clairement articulée. Peut lister en langue Y, les informations importantes de textes oraux et écrits courts en langue X, clairement structurés et simples, s'ils portent sur des sujets concrets et familiers relevant de la vie personnelle et/ou professionnelle en palliant son répertoire limité par des gestes ou mots empruntés à d'autres langues. Peut raconter une histoire ou décrire quelque chose par une simple liste de points. Peut expliquer en quoi une chose lui plaît ou lui déplaît.

Séances	Compétences	Activités des élèves - Stratégies et entraînements :	Supports :
1 Situation de déclenchement	PPI	- Activité d'interaction Step 1: Présentation du nouveau chapitre . • Interroger sur le titre du chapitre. Step 2: Travail sur les représentations des élèves : What do English people eat? • Compléter ou corriger les réponses à l'aide d'une image Step 3: Le présent simple (PRL)	Image vidéoprojetée Document 1
2	PPI	- Activité d'interaction et d'acquisition lexicale Step 1: Reprendre les notions abordées en séance 1: What do English people eat? What do you eat for breakfast, lunch and dinner? Step 2: Entraînement sur le lexique de la nourriture et des aliments à partir de postes informatiques et de casques audios	Image vidéoprojetée Document 1 Site: https://www.agendaweb.org/vocabulary/food-exercises.html

3	CO	- <u>Activité de compréhension orale et anticipation à partir du titre de la vidéo</u> Step 1: Anticiper le contenu d'une vidéo à partir de son titre • Who is Gordon Ramsay? • What nationality is he? • What TV programme is he famous for? • What is a sausage roll? • What is the topic of the video? Step 2 : Comprendre une recette de cuisine Step 3: Le présent en BE+ING en opposition au présent simple vu précédemment (PRL)	Source: https://www.youtube.com/watch?v=Xm4YHZ44TVU Document 2 Titre: Gordon Ramsay eats the perfect sausage roll
4		- <u>Evaluation intermédiaire sur les notions abordées lors des séances précédentes</u>	Document 3
5	PPI CE	- <u>Correction de l'évaluation intermédiaire</u> - <u>Activités d'interaction orale et de compréhension écrite</u> - Step 1: Questions générales à partir de la photo de Gordon Ramsay (Séance 1) sans lecture du texte	Source: https://www.finedininglovers.com/people/gordon-ramsay Document 4

		• What is his job? • What nationality is he? • Where is he from? Step 2: Questions de compréhension du texte (en français)	
6 Training (Préparation du projet)	PPI EE	- Activités d'interaction orale, d'acquisition lexicale et de phonologie Step 1: Expliquer en quoi consiste le projet: lire ensemble le scénario (soit présenter à l'oral une recette de cuisine soit créer une fiche-recette) <i>Manuel New Tip TOP CAP p28</i> Step 2: Faire la fiche de vocabulaire pour donner les outils lexicaux aux élèves et travailler la prononciation de la lettre « a » (apron, plate, grater, napkin etc...) Step 3: La forme impérative dans la rédaction d'une recette de cuisine (PRL)	Fiche de vocabulaire https://www.nihatteacher.com/2023/09/unit-32-kitchen-utensils-worksheet-2.html Document 5
7 Final Task/ Project	EO en continu	- Evaluation de la production orale en continu	Document 6

DOCUMENT 1

BREAKFAST LUNCH OR DINNER?



DOCUMENT 2

(Du début à 1 minute 11 secondes)

Source: <https://www.youtube.com/watch?v=Xm4YHZ44TVU>

Titre: Gordon Ramsay eats the perfect sausage roll

Consigne

Vous allez entendre le document trois fois. Les écoutes seront espacées d'une minute.

Après la troisième écoute, vous disposerez de cinq minutes pour répondre au questionnaire ci-dessous. Vous pouvez également commencer à y répondre au fur et à mesure des écoutes ainsi que pendant les pauses.

Commencez par prendre connaissance du questionnaire.

QUESTIONNAIRE

Entourez la bonne réponse et les bonnes réponses pour la question 7.

1. Quel est le talent montré dans cette vidéo ?

La cuisine
Le chant
Les cookies

2. Comment le cuisinier s'appelle-t-il ?

Gordon
Dustin
Charlie

3. Que va-t-il cuisiner ?

Un rouleau de Printemps
Un feuilleté à la saucisse
Des pâtes à la tomate

4. De quelle nationalité est Gordon Ramsay ?

Anglais
Irlandais
Ecosais

5. Qu'est ce qui est différent de la recette anglaise traditionnelle ?

La saucisse
L'assaisonnement
La pâte

6. En Angleterre dans quoi sert-on des « sausage rolls » ?

Du pain
Du papier
Du carton

7. Que met-il sur le plat et autour ?

De l'ail
Du parmesan
Des olives
De la sauce pesto
De la saucisse
Du persil

Sausage Rolls

PREP TIME: 20 mins
COOK TIME: 40 mins
TOTAL TIME: 60 mins
SERVINGS: 16 rolls



Ingredients	Method
• 4 normal-sized pork sausages • 1 tablespoon canola oil • 1 pound cold pizza dough, homemade or store-bought • 1 large egg • 1 tablespoon water • 1/8 teaspoon salt • Yellow or brown mustard, to serve • Pickles, to serve	1. Broil the sausages 2. Heat the oven at 425°F 3. Roll out the dough 4. Wrap the sausages 5. Bake the rolls

Remove from the oven to cool 5 minutes. Serve with mustard and pickles.

Source du document: Simply Recipes

https://www.simplyrecipes.com/recipes/sausage_rolls/

1. **Lisez la recette ci-dessus, dites si les phrases sont vraies ou fausses et justifiez par un ou des élément(s) du texte.**

(8 points)

- Il n'y a pas de temps de préparation pour cette recette. **VRAI** ☐ **FAUX** ☐ **Justification :**
- La pâte feuilletée peut être faite maison. **VRAI** ☐ **FAUX** ☐ **Justification :**
- La recette nécessite l'équivalent d'une cuillère à café d'eau et d'huile d'olive. **VRAI** ☐ **FAUX** ☐
Justification :
- Il faut dérouler la pâte avant d'y mettre les saucisses. **VRAI** ☐ **FAUX** ☐ **Justification :**
- La cuisson se fait dans une poêle. **VRAI** ☐ **FAUX** ☐ **Justification :**
- On peut accompagner cette recette de moutarde ou de cornichons. **VRAI** ☐ **FAUX** ☐ **Justification :**

2. **Complétez les phrases par les verbes entre parenthèses conjugués à la forme qui convient et au présent simple ou présent en Be+ing.**

(5 points)

- For breakfast, English people (eat)..... bacon and eggs.
- Look! Gordon Ramsay (cook)..... his famous Beef Wellington.
- (he /like ?) vegetables?
- No he.....He (prefer) potatoe fries!
- Today I (prepare) a roast dinner!

3. **Barrez l'intrus de chaque liste.** (4 points)

- pizza / hot-dog / tomato / hamburger / nuggets
- sausage / chicken / bread / beef / bacon
- banana / apple / pineapple / egg / watermelon
- yogurt / milk / water / cream / cheese

4. **Quel est votre repas préféré de la journée? Dites en quoi il consiste. Faites des phrases en anglais.** (3 points)

.....

.....

.....

DOCUMENT 4

GORDON RAMSAY



People love him, people hate him, but it's impossible not to respect him, for his abilities as a chef and restaurateur, for his perfectionism, for his determination. Born November 8, 1966, near Glasgow, Scotland, Ramsay grew up in the birthplace of Shakespeare, Stratford-upon-Avon, England, after his family moved there when he was 5. It is an almost mythic success story, rising from a disadvantaged upbringing to one of the world's most recognized and respected chefs, with multiple Michelin stars under his belt. (...)

Abilities: compétences

Upbringing: éducation

Adapted from <https://www.finedininglovers.com/people/gordon-ramsay>

Consigne:

Lisez le texte ci-dessus puis répondez en français aux questions.

1. De quel type de document s'agit-il ?

.....

2. Quel(s) métiers exerce Gordon Ramsay ?

.....

3. Donnez deux de ses qualités.

.....

4. Quel est son pays de naissance ?

.....

5. Donnez le nom de la ville où il a grandi.

.....

6. Quel autre personnage célèbre a grandi dans cette ville ?

.....

7. Qu'est-ce qui prouve que c'est un chef très reconnu et respecté ?

.....



KITCHEN UTENSILS

Match and write the numbers of the objects in the boxes as shown in the example.

3					

1. apron
2. blender
3. bottle
4. bottle opener
5. bowl
6. chopping board
7. chopsticks
8. cleaver
9. coffee maker
10. colander
11. corkscrew
12. cup and saucer
13. cutlery
14. dinner knife
15. fork
16. frying pan
17. funnel
18. glass
19. grater
20. jar
21. jug
22. kettle
23. knife
24. ladle
25. lemon squeezer
26. measuring cup
27. mug
28. napkin
29. oven
30. oven glove
31. peeler
32. plate
33. potato masher
34. rolling pin
35. salt cellar
36. saucepan
37. sieve
38. spatula
39. spice rack
40. spoon
41. stewpot
42. stove
43. tea glass
44. teapot
45. toaster
46. tongs
47. tray
48. whisk



FINAL TASK3

Create a Recipe Card

SCÉNARIO

Dans le cadre de la semaine du goût, vous êtes invités à rédiger et illustrer une recette pour constituer un livre de recettes.

Étape 1

Compléter une fiche avec les éléments utiles pour une recette

EE – A1+

► Choisissez un plat que vous aimez (plat familial, local ou étranger).

► Recherchez les informations utiles pour compléter la fiche ci-dessous.

Dish:

Origin of the dish:
☐ Family recipe..... ☐ Local recipe:..... ☐ Other country recipe:.....

Other information:

Ingredients:

Étape 2

Écrire les étapes d'une recette

EE – A2+

► Rédigez des instructions courtes et simples (à l'impératif).

Instructions:

Step 1: Step 4:

Step 2: Step 5:

Step 3: Step 6:

Étape 3

Réaliser une fiche-recette

EE – A2+

► Cherchez des images pour illustrer les ingrédients et/ou les étapes de préparation.

► Créez votre fiche recette en utilisant les informations des documents ci-dessus et en y insérant les illustrations choisies. Relisez bien le tout avant de l'insérer dans le livre de recettes de la classe.

mon bilan3

	J'ai réussi à...	☐☐	☐	⬆	⬇
CO - Médiation	Comprendre et expliquer les étapes d'une recette				
EE	Rédiger une recette d'après un modèle				
EE	Écrire les étapes d'une recette				
EE	Réaliser une fiche-recette				