



## UNITÉ D'ORGANISATION GRAPHIQUE

**SUJET :** Français      **UNITÉ :** 2      **COURS :** Neuvième

**PROFESSEUR :** Laura Baquero – Gabriela Calderón      **DATE :** Le 15 avril 2024

**La nourriture ; Les saveurs ; Les ustensiles ; Les lieux de restauration ; Demander poliment**

**TITRE :**

**FILS CONDUCTEURS :**

1. Quel est ton plat préféré ?
2. Pourquoi est-il important d'être poli lors de la commande de nourriture dans un restaurant ?
3. Comment on peut faire une recette ?
4. Quels types d'ingrédients et d'ustensiles avons-nous besoin pour une bonne recette ?

**THÈME GÉNÉRATIF**



**BUTS DE COMPREHENSION :**

<p>Les élèves pourront échanger sur ses aliments préférés à travers la lecture des textes écrits pour connaître le vocabulaire lié au saveurs et ustensiles.</p>	<p>Les élèves pourront comprendre comment parler des lieux de restauration grâce aux enregistrements pour connaître le vocabulaire lié aux plats et produits.</p>	<p>Les élèves pourront faire une recette à travers exercices d'écriture et feront une carte mentale pour connaître la formation des comparatifs et du COD.</p>	<p>Les élèves pourront prononcer correctement les ingrédients de leur recette à travers la répétition et l'exposition des ingrédients pour la foire gastronomique en processus.</p>
--	---	--	---

	ÉVIDENCES DE COMPREHENSION	TEMPS	ÉVALUATION	
	ACTES		Moyens	CRITÈRES
<b>Étage d'exploration</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître le vocabulaire lié à la nourriture et vont interagir avec les aliments qu'ils aiment et qui n'aiment pas.</li> <li>• Jouer <i>devinez l'aliment !</i></li> </ul> <p>Progrès du projet de synthèse : Les enseignants vont expliquer le projet à développer à travers d'une exposition, pour que les élèves connaissent les paramètres d'évaluation. Les élèves vont former des groupes de travail (de 4 à 5 élèves).</p>	<b>Semaines 2</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ils vont identifier les types de Nourriture avec leurs camarades.</li> <li>• Ils vont surligner des expressions inconnues.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les élèves vont Connaître des mots inconnus.</li> <li>• Les élèves vont nommer les expressions apprises.</li> <li>• Les élèves vont Identifier la prononciation des mots apprises.</li> </ul>

<p><b>Étage guidée</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconnaître des mots liés à la nourriture et l'usages des verbes comme servir et sentir.</li> <li>• Connaître les mots sur les plats et les produits et l'utilisation des comparatifs.</li> <li>• Comprendre l'utilisation des expressions sur la commande dans un restaurant.</li> <li>• Apprendre la formation du pronom COD.</li> </ul> <p><b>Progrès du projet de synthèse :</b></p> <p>Les étudiants vont travailler sur la préparation de la recette où ils discuteront des ingrédients que celle-ci doit avoir en relation avec le besoin de nutrition des populations les plus vulnérables en Colombie. Les élèves créeront une carte mentale des ingrédients idéaux.</p>	<p><b>Semaines 4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ils vont répondre aux questions sur ses aliments préférés.</li> <li>• Ils vont écouter et retrouver information spécifique sur la commande des clients dans un resto.</li> <li>• Ils vont proposer des plats pour mettre dans leur foire gastronomique.</li> <li>• Ils vont créer une recette pour la foire gastronomique.</li> <li>• Ils vont comprendre la correcte prononciation des ingrédients pour le dire dans la foire gastronomique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les élèves vont expliquer les ingrédients qui correspondent à la foire gastronomique.</li> <li>• Les élèves vont développer un brouillon de la recette.</li> <li>• Les élèves vont présenter la recette et le brouillon.</li> </ul>
<p><b>Evidence d'apprentissage</b></p>	<p><b>Projet de Synthèse : FOIRE GASTRONOMIQUE : DE LA FANTASIE À LA RÉALITÉ COLOMBIENNE.</b></p> <p>Les étudiants vont faire partie d'un échantillon Gastronomique en élaborant une recette saine qui répond aux besoins nutritionnels de la population la plus vulnérable en Colombie. En utilisant certains des personnages créés dans le conte sain de la première période pour exposer le menu sain par un stand à une foire gastronomique. Ce projet est transversal.</p> <p><b>Semaine 7 et 8 : Ils vont faire la présentation finale du projet.</b></p>	<p><b>Semaines 2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ils vont présenter la recette et les ingrédients aux camarades.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les élèves vont présenter et parler à propos des ingrédients et recette pour la foire gastronomique.</li> <li>• Les élèves vont argumenter pourquoi est-ce qu'ils ont choisi ces ingrédients pour sa foire gastronomique.</li> </ul>