



## UNITÉ D'ORGANISATION GRAPHIQUE

SUJET : Français

UNITÉ : 2

COURS : Neuvième

PROFESSEURE : Laura Baquero

DATE : Le 9 avril 2025

La nourriture ; Les saveurs ; Les ustensiles ; Les lieux de restauration ; Demander poliment, le comparatif, COD.

TITRE :

FILS CONDUCTEURS :

1. Quel est ta nourriture préférée ?
2. Pourquoi la politesse est-elle essentielle lorsqu'on commande un plat au restaurant ?
3. Quelles sont les étapes à suivre pour réaliser une recette ?
4. Quels sont les ingrédients et les ustensiles indispensables pour réussir une recette ?

THÈME GÉNÉRATIF

Goûtons les saveurs!

BUTS DE COMPREHENSION :

Les élèves pourront échanger sur leurs aliments préférés en s'appuyant sur la lecture de textes pour enrichir leur vocabulaire des saveurs et des ustensiles. Ils apprendront également à parler des lieux de restauration grâce à l'écoute d'enregistrements, afin de se familiariser avec le vocabulaire des plats et des produits.

Les élèves pourront créer une recette à travers des exercices d'écriture et de réaliser une carte mentale pour comprendre la formation des comparatifs et du COD. Ils s'entraîneront également à prononcer correctement les ingrédients d'une recette grâce à la répétition et à l'exposition des ingrédients en classe.

	ÉVIDENCES DE COMPREHENSION	TEMPS	ÉVALUATION	
	ACTES		Moyens	CRITÈRES
Étage d'exploration	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître le vocabulaire lié à la nourriture et 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>	Semaines 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les types de Nourriture avec leurs camarades.</li> <li>• Reconnaître 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 des 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 enquêter sur l'importance de la qualité de l'eau et de la nourriture pour éviter les bactéries comme l'E.Coli, en réalisant une carte mentale dont la recherche est mise en évidence.</p>	<p><b>Semaines 4</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Répondre aux questions sur ses aliments préférés.</li> <li>• Écouter et retrouver information spécifique sur la commande des clients dans un resto.</li> <li>• Proposer des plats pour créer une recette</li> <li>• Créer sa recette préférée.</li> <li>• Comprendre la correcte prononciation des ingrédients pour le dire dans la production orale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les élèves vont expliquer les ingrédients qui correspondent à leur recette.</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 DEUXIÈME BIMESTRE :</b>  <b>CRÉATION D'UN PROTOTYPE DOMESTIQUE POUR LA DÉTECTION DE LA PRÉSENCE POSSIBLE DE L'ESCHERICHIA COLI.</b></p> <p>En utilisant l'approche STEAM, concevoir et construire un détecteur domestique permettant d'identifier la présence éventuelle d'Escherichia coli dans l'eau, dans les denrées alimentaires en utilisant la recherche des méthodes actuelles de détection et en sélectionnant une approche viable pour faciliter leur utilisation dans les environnements domestiques et communautaires, sensibilisation à l'importance de la qualité de l'eau et des aliments par la communication des résultats dans une exposition du prototype à toute la classe.</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 du recette.</li> <li>• Les élèves vont argumenter pourquoi est-ce qu'ils ont choisi ces ingrédients pour sa recette.</li> </ul>