



Junior Masterchef

Classe de 5°

Le public

- 8 élèves de 5° SEGPA
- 6 élèves d'ULIS en classe de 5° ou 4°

Tâche finale

- Vous êtes passionné de cuisine et tenez un blog à ce sujet. Dans ce cadre, vous présentez des recettes sous forme de vidéo.

Séquence

- CO : a banana milkshake
- PO : a banana milkshake
- CO : mini carrot cakes
- CE : 1 recette par groupe.
- Réalisation de la recette en atelier
- POC : 1 recette par groupe

Freins

- Manque de confiance en soi
- Gestion de classe
- Différences de niveau, de rapidité et d'attendus possibles.
- Confier du matériel?
- Tâche complexe

Diversifier

- les supports,
- les méthodes d'apprentissage
- Les modes de travail

Edit  

drink



Click to fullscreen (or press ⌘)



3 of 12



Keyboard Shortcuts

MOTION

Flip Flow

 AUDIO

On Off

[Advanced](#)

START WITH

English

Both Sides

Photos

 Shuffle  Play

Différencier

- les supports.
- les traces écrites.
- les attentes sur la production finale.
- les attentes en compréhension.

Avancer très progressivement

- Charge lexicale
- Fonctionner par étapes
- Décomposer

Travailler en interdisciplinarité

- Avec la collègue d'ULIS
- Avec la collègue d'HAS

Plus-values

- usage du numérique (TF impossible sans numérique).
- gestion de classe: tutorat entre pairs.
- travail en équipe.
- Valorisation de ces élèves au sein de l'établissement.

Pour les élèves

- apports linguistiques
- Comportement: responsabilisation, tutorat.
- Motivation.
- Découverte de l'atelier HAS

Pour le futur

- faire réaliser un quizlet par groupe.
- préparer une version imprimable de la recette.
- faire créer des activités learning apps par les élèves.

Avec une autre classe

- Ajouter un document authentique de réception (émission Junior Masterchef).
- ajouter une présentation dans la vidéo.
- développer le travail sur l'origine de la recette.
- Travailler l'expression de la quantité

Sans tablettes

- Appareil photo + Photorécit
- Carte mentale à la main ou en ligne.



Sophie.Reynier@ac-grenoble.fr