

<p>Thématique : La nourriture et les recettes britanniques et américaines</p>	<p>Chapter 4 : Junior MasterChef!</p>	<p>Classe : 6^{ème} Niveau : Cycle 3– A1+ vers A2 Nombre de séances : 10</p>
<p>Tâche intermédiaire (EOC): You are Jamie Oliver’s assistant and he asks you to dub one of his favourite recipes.</p> <p>Tâche finale (EOC): The British Junior MasterChef is looking for new participants. Apply to the show, cooking one British recipe of their choice!</p> <p>Compétence évaluée en EOC (niveau A2): présenter une recette en produisant des énoncés simples et brefs</p> <p>Problématique: La culture d’un pays passe-t-elle par sa gastronomie?</p>		

Compétences langagières travaillées (CECRL) et domaines du socle commun :

- Lire et comprendre (CE) : (domaines 1 et 2) je peux comprendre des recettes anglaises et américaines courtes et simples
- Ecouter et comprendre (CO): (domaines 1 et 2) je peux comprendre les ingrédients d’une recette, je peux comprendre l’essentiel des instructions d’une recette vidéo, je peux comprendre l’essentiel d’une émission de radio culinaire simple
- Ecrire (EE): (domaines 1 et 2) je peux lister des ingrédients pour aller faire des courses, je peux écrire une recette simple par étapes
- Parler en continu (EOC) : (domaines 1, 2 et 3) je peux énoncer les ingrédients et les ustensiles d’une recette, je peux doubler une recette simple et brève, je peux présenter une recette à l’oral en termes simples
- Réagir et dialoguer (EOI) : (domaines 1, 2 et 3) je peux échanger des informations : échange social très court sur une liste d’ingrédients pour aller faire des courses

Objectifs culturels :

- La personne et la vie quotidienne / des repères géographiques, historiques et culturels :
je découvre des recettes anglo-saxonnes, je connais les habitudes alimentaires des Britanniques et Américains, je connais des chefs britanniques, je connais les émissions de télé réalité culinaires « MasterChef Junior » (américain et britannique) et « Junior Bake Off » (britannique), je connais les pays de la Grande-Bretagne (rebrassage)

Objectifs linguistiques :

- Lexique : la nourriture (rebrassage), les desserts, les ingrédients, le vocabulaire utilisé pour élaborer une recette (verbes, ustensiles de cuisine), les mots « étapes » = linkwords (first, then, finally), les grands nombres tels 100, 150... (rebrassage)
- Grammaire : l'impératif, les expressions de gout (yummy ! delicious ! ...), les expressions « I need/ you need », « I agree / I disagree»
- Phonologie : l'intonation descendante des phrases à l'impératif, les syllabes accentuées (accent de mot), les diphtongues et les voyelles courtes ou longues, la prononciation du vocabulaire essentiel pour la tâche finale

Objectif pragmatique :

- Etre capable de présenter une recette en anglais et de faire un montage vidéo

Support(s) authentiques et didactisés:

- Vidéos: extraits youtube: MasterChef Junior, Kid Size Cooking (Blueberry upside-down cake), Jamie Oliver's one-cup pancakes and other recipes, Junior Bake Off
- Son: fichiers audio So English 6 ème (Editions Hatier)- Unit 6 British Cooking
- Images: tirées d'internet, de What's on 6 ème (Edition Hachette) – Unit 4 Yummy food in Edinburgh et de So English 6 ème (Editions Hatier)- Unit 6 British Cooking, du site d'Anglais de l'Académie de Grenoble (notamment la séquence de Sophie Reynier, Junior Masterchef)
- Textes: recettes didactisées tirés d'Internet et de I love English Junior
- Un padlet est créé au fur et à mesure de l'avancée dans l'unité et le lien est réactualisé puis mis sur pronote à la fin de chaque séance. Il permet un accès à tous les documents de la séquence et de suivre les cours à distance .

- NB: un point sur les équipements informatiques de chaque famille a été fait au collège en octobre, dans cette classe la quasi totalité des élèves possèdent ordinateurs et tablettes, pour les quelques familles n'ayant pas cet équipement, le collège dispose d'une flotte de 30 Ipads qui peuvent être prêtés pour la video bonus à réaliser après la tâche finale: se filmer en cuisinant

Evaluations prévues :

- Test de connaissances (savoirs : linguistiques et culturels) toujours annoncé aux élèves précisément et différencié (pourra donner lieu à une remédiation)
- Test de réception en CO, deux supports différents pour différenciation (A1 et A2) qui reprend ce qui a été vu en amont et servira pour la préparation à la tâche finale
- Tâche intermédiaire (EOC), évaluée par compétence (niveaux de Maitrise) et différenciée, à visée formative où les élèves devront faire le doublage d'une recette en présentant les ingrédients et ustensiles en amont. Elle vise à préparer à la tâche finale et donnera lieu à une remédiation pour les élèves en difficulté
- Tâche finale (EOC) : évaluée par compétence et notée, différenciée, où les élèves devront présenter une recette (britannique) de A à Z (présentation des ingrédients, des ustensiles et mime des actions) tirée au sort le jour J pour le casting de l'émission Masterchef Junior.


S'ils le souhaitent, en bonus, non évalué, les élèves peuvent réaliser cette recette « en vrai » chez eux en se filmant.

SEANCES	SUPPORT(S)	A.L.	MISE EN OEUVRE	OBJECTIFS
01 Discovering British Dishes	<i>S01 Clues</i>	EOC	<u>Découverte du thème du chapitre :</u> → Clues : guess what's the theme of the new chapter ! → Distribution fiche objectifs + lecture	Mobiliser ses connaissances pour deviner un thème
	<i>S01 : Fiche objectifs</i>			
	<i>S01 : map GB</i>	EOC	<u>Discover British food :</u> → Look at this map. What can you see ? Les élèves s'expriment et situent les pays de la Grande Bretagne → Montrer les photos des 3 plats : what can you see ? Imagine !	S'exprimer à partir d'une carte et de photos de nourriture
	<i>S01 : CO on a radio programme about British food</i>	CO	<u>On a food trip !</u> → CO globale: concentrate on the voices, male ? female ? the sounds, and answer the questions : Who ? What ? Mise en commun → CO détaillée (et différenciée) : listen and take notes. Write down the words you understand. Tell the class « I've understood.. » Then classify your notes : English breakfast/ Welsh rarebit/Scottish shortbread à l'aide de la fiche CO (Les élèves en difficulté bénéficient d'une autre fiche où ils doivent entourer les mots entendus dans chaque recette, le classement ayant déjà été fait pour eux) Mise en commun avec le binôme puis avec la classe et vérification de la compréhension avec un volontaire au tableau et les autres lèvent la main Associer un plat à un pays : link the specialities to the regions	Ecouter et répéter des mots nouveaux Associer des éléments
	<i>S01 : fiche CO différenciée</i>			Ecouter et comprendre les spécialités culinaires de 3 pays
	<i>S01 : fiche CO</i>			Classer, vérifier sa compréhension
	<i>S01 : Quizlet Food</i> <i>S01 : fiche voc</i>		EOC	<u>TE :</u> Recap ! Fiche CO +une phrase est notée pour chaque pays →<u>Food Vocabulary :</u> Let's learn some vocab ! Exercices et jeux de mémorisation du vocabulaire à l'aide du quizlet , attention toute particulière est portée à la prononciation, puis une fiche de vocabulaire est donnée à coller dans le cahier

			<p>HW : leçon (3 phrases) + Quizlet food vocabulary https://quizlet.com/fr/549312919/food-flash-cards/</p>	
<p>02 British and American desserts</p>	<p><i>S02 : desserts</i></p>	<p>EOC</p>	<p>Recap ! What do you remember ? Avec la carte, les élèves se souviennent des spécialités de chaque pays puis du vocabulaire (quizlet)</p>	<p>Remobiliser ses connaissances pour s'exprimer à l'oral</p>
	<p><i>S02 : CO – ready to cook ?</i></p>	<p>EOC CO</p>	<p>Ready to cook ? → Anticipation : look at the desserts, what are they ? → Listen to the ingredients and spot the right dessert Mise en commun</p>	<p>S'exprimer sur des desserts britanniques et américains Ecouter et repérer des ingrédients</p>
	<p><i>S02 : Ingredients</i></p>	<p>EE</p>	<p>→ Ingredients : Listen and repeat (pay attention to the pronunciation) Now, write down the ingredients you need for your cake Chaque élève en fonction de son niveau a un dessert et à l'aide des ingrédients, il doit rédiger une liste de courses pour faire ledit dessert : <i>To make shortbreads, I need.../ To make my recipe, I need...</i></p>	<p>Recopier des mots nouveaux en les discriminant</p>
	<p><i>S02 : Ingredients</i></p>	<p>EOI</p>	<p>→ Check with your friend ! Discuss what ingredients you need to make your cake. Les élèves vérifient avec leur partenaire si leur liste de courses est bonne et font des mini dialogues : <i>To make mini carrot cakes, I need carrots and flour. I agree...</i> Les volontaires passent devant la classe et correction phonologique si besoin</p>	<p>Dire ce dont on a besoin et exprimer son accord / son désaccord</p>
	<p><i>S02 : Ingredients</i></p> <p><i>Tablets</i></p>	<p>EE</p>	<p>→ Début de l'élaboration de leur mindmap : en groupe classe on réfléchit aux catégories pour l'élaboration d'une recette (ingrédients/ ustensils / actions) pour le moment, ils remplissent la partie ingrédients que l'on répète à l'oral et le professeur leur donne la fiche de vocabulaire à coller dans le cahier → quizlet à commencer à l'aide du QR code distribué (ingrédients)</p>	<p>Elaborer une carte mentale</p> <p>Apprendre et mémoriser du vocabulaire</p>
			<p>HW : apprendre les ingrédients et leur prononciation à l'aide du cahier et de quizlet https://quizlet.com/fr/549318266/ingredients-flash-cards/</p>	

<p style="text-align: center;">03</p> <p style="text-align: center;">Carrot Cake Recipe</p>	<p style="text-align: center;"><i>S03 : FL</i></p> <p style="text-align: center;"><i>S03 : Image Carrot Cakes</i></p> <p style="text-align: center;"><i>S03 : Mini Carrot Cake Recipe - CE</i></p> <p style="text-align: center;"><i>S03 : MCC pictures</i></p> <p style="text-align: center;"><i>S03 : cooking verbs – utensils voc</i></p>	<p>EOC Recap : What do you remember ? A l'aide de FL ou quizlet les élèves se souviennent du vocabulaire et font des phrases avec l'expression I need pour les deux desserts chocolate cake et shortbread</p> <p>EOC CE :Mini Carrot Cakes recipe : → Anticipation : montrer l'image des carrot cakes et les élèves s'expriment à l'oral : I can see carrot cakes, to make carrot cakes, you need...</p> <p>CE → Now read and check : circle the ingredients in blue and then read again and highlight the words you understand Mise en commun avec le voisin et essayer de trouver un classement / des catégories pour les mots restants : utensils / actions / linkwords (first, then, finally) que les élèves vont entourer de trois autres couleurs → Now, read again to put the pictures in the right order Les élèves remettent les images dans l'ordre et vont pouvoir inférer le sens des verbes de recettes (nouveaux) Ils complètent ensuite une fiche de vocabulaire: cooking verbs et s'entraînent à les prononcer correctement avec la transcription phonétique / le professeur passe aider les élèves en difficulté</p> <p>EE → Poursuite de l'élaboration de la mindmap (utensils,cooking verbs et linkwords)</p> <p>HW : apprendre le nouveau vocabulaire : fiche cahier + liens quizlet https://quizlet.com/_931u0l?x=1qgt&i=1cuhis https://quizlet.com/fr/549316695/cooking-actions-flash-cards/</p>	<p>Remobiliser ses connaissances pour s'exprimer à l'oral</p> <p>S'exprimer oralement en réinvestissant ce qui a été vu précédemment pour anticiper une CE</p> <p>Vérifier ses hypothèses S'appuyer sur le connu pour comprendre une recette</p> <p>Inférer du sens</p> <p>Prononcer des mots nouveaux</p> <p>Recopier des mots nouveaux</p>
<p style="text-align: center;">04</p> <p style="text-align: center;">Jamie Oliver's recipe – one cup Pancakes</p>	<p style="text-align: center;"><i>S04: FL</i></p> <p style="text-align: center;"><i>S04: photo one- cup pancake</i></p>	<p>EOC Recap : What do you remember ? A l'aide de FL ou quizlet, les élèves se souviennent du vocabulaire : utensils and cooking verbs (prêter attention à la prononciation)</p> <p>EOC One- Cup Pancakes → Anticipation et émission d'hypothèses :what can you see ? Imagine what you need to make pancakes !</p>	<p>Remobiliser ses connaissances pour s'exprimer à l'oral</p> <p>Anticiper ce que l'on va entendre Emettre des hypothèses</p>

	<p><i>S04:Video JOliver</i></p> <p><i>S04: fiche aide (élèves en difficulté)</i></p> <p><i>S04: fiche recette</i></p>	<p>CO / CV</p> <p>EOC</p>	<p>Les élèves s'expriment à l'oral, le professeur ne note pas tout ce qu'ils disent au tableau mais seulement les grandes catégories : ingrédients/ustensils/cooking actions → Let's check ! Listen and write down the words you understand .1^{er} et 2^{ème} visionnages avec pauses (fiche d'aide pour les élèves en difficulté : circle the words you understand !) Puis mise en commun au tableau. I've understood.... Le professeur note en vrac toutes les idées des élèves → 3^{ème} visionnage: let's check ! Now listen and put up your hands when you hear a word written on the board ! Deux élèves viennent cocher au tableau les mots entendus pendant que les autres lèvent la main et on efface les mots « parasites » Puis classement avec trois couleurs différentes, les élèves classent les mots entendus et vérifiés en ustensils / ingrédients/cooking actions → Teamwork : now put the cooking actions in the right order ! 5 minutes → correction à l'aide de la fiche recette. Les élèves donnent les verbes de la recette dans l'ordre et travail en binôme pour dire la recette des one-cup pancakes : les élèves en difficulté commencent en introduisant les ingrédients et ustensiles : To make pancakes you need... et les autres parlent des différentes étapes de la recette, first, then,finally, ...5 minutes → Mise en commun : on écoute quelques binômes à l'oral, en faisant bien attention à la prononciation</p> <p>HW : à l'aide de la fiche « One-cup Pancakes », s'entraîner à dire la recette</p>	<p>Vérifier les hypothèses Ecouter et comprendre les ingrédients / ustensiles et verbes d'une recette</p> <p>Vérifier la compréhension</p> <p>Comprendre les étapes d'une recette</p> <p>Enoncer une recette à l'aide d'images</p>
--	---	---	---	---

<p>Séance culturelle – Discovering a British Chef and a British TV show</p>	<p><i>Vidéo J Oliver</i></p> <p><i>Tablets</i></p> <p><i>Fiche de travail en autonomie</i></p>	<p>EOC</p> <p>PRL</p> <p>CE</p>	<p>Recap : How do you make pancakes ? → repasser la vidéo sans le son : les élèves donnent les ordres à la place de Jamie</p> <p>Mini point PRL à l’oral, puis noté dans le cahier</p> <p>L’impératif ! → Qu’avez-vous fait ici en donnant les instructions de la recette ? On a donné des ordres, et utilisé l’impératif: <i>il sert à donner un ordre, à énoncer une recette. A la forme affirmative, on utilise la BV « Whisk! / Pour the flower into the bowl» A la forme négative, on ajoute don’t devant la base verbale : « Don’t add sugar »</i></p> <p>Séance culturelle :</p> <p>→ Recherches en binôme sur le chef Jamie Oliver et l’émission culinaire Junior Bake Off – avec fiche de travail à compléter Correction immédiate</p> <p>→ Les élèves révisent ensuite leur vocabulaire à l’aide des QR codes (quizlet) et exercices de learning app pour se préparer à la TI</p>	<p>Remobiliser ses connaissances pour s’exprimer à l’oral</p> <p>Comprendre et utiliser l’impératif dans une recette</p> <p>Rechercher des informations sur internet</p> <p>Mémoriser du vocabulaire</p>
<p>05</p> <p>Tâche Intermédiaire</p> <p>-</p> <p>Dubbing a recipe</p>	<p><i>S05: Critères de réussite</i></p> <p><i>S05 video Kid size cooking- blueberry upside-down cake</i></p> <p><i>Tablettes</i></p> <p><i>S05 : fiche d’aide pour les élèves en difficulté</i></p>	<p>EOC</p>	<p>Tâche intermédiaire / Dubbing a recipe</p> <p>→ You are Jamie Oliver’s assistant and he asks you to dub one of his favourite recipes!</p> <p>→ élaboration des critères de réussite par les élèves et projection de la fiche « critères de réussite » au tableau</p> <p>→ les élèves flashent le QR code de la vidéo et s’enregistrent avec leur tablette au fur et à mesure de la recette, ils peuvent recommencer autant de fois qu’ils le veulent et envoient leur production au professeur quand ils sont contents d’eux</p> <p>→ les élèves en difficulté bénéficient d’une fiche d’aide avec les dessins et le vocabulaire nécessaires pour cette recette et pourront s’y référer tout au long du doublage, les élèves très en difficulté n’auront que la présentation des ingrédients et des ustensiles à faire lors de cette tâche intermédiaire, le professeur passe dans les rangs pour aider les élèves</p> 	<p>Mobiliser les éléments essentiels pour la réussite de la tâche intermédiaire</p> <p>S’exprimer en continu pour doubler une recette</p> <p>Différencier</p>

			(NB : cette vidéo servira ensuite pour la mission et pour l'élaboration des critères de réussite)	
06 New recipes !	<i>S06-Raspberry muffins / Banana bread recipes (travail différencié)</i>	CE et EE EOC	<p><u>Retour TI :</u></p> <p>→ Les élèves ayant bien réussi la tâche intermédiaire travaillent en autonomie en binôme sur 2 recettes : Raspberry Muffins et Banana Bread : pour la première recette, ils doivent écrire la liste des ingrédients et ustensiles pour la recette puis lire et remettre les étapes de la recette dans l'ordre.</p> <p>→ En binôme, ils vérifient. Puis, sur le même modèle, ils doivent écrire très simplement les étapes de l'autre recette.</p> <p>→ Les élèves en difficulté n'ayant pas réussi la tâche intermédiaire travaillent avec le professeur sur la présentation des ingrédients et des ustensiles puis sur les étapes de la recette (ainsi que sur la prononciation des mots ayant posé problème)</p> <p>→ Retour en classe entière : les élèves ayant travaillé les recettes se mettent en binôme avec un élève en difficulté et leur expliquent une recette au choix (l'autre élève réagit : yummy ! / delicious !)</p> <p>HW : réviser le chapitre pour faire le test de connaissances, toutes les questions sont connues des élèves (et l'évaluation de réception en CO)</p>	<p>Lire et comprendre : retrouver les éléments et les étapes d'une recette</p> <p>Ecrire une recette en s'appuyant sur des images/ lire et mimer une recette</p> <p>Comprendre ses erreurs et y remédier</p> <p>Expliquer une recette à une tierce personne</p>
07 Tests	<i>S07 : test savoirs (différencié)</i> <i>S07 : test CO (différencié, 2 choix de niveau A1 et A2)</i>	CO	<p><u>Tests de connaissances et de réception (CO) (différenciés) :</u></p> <p>→ les consignes sont explicitées en classe entière et chaque élève fait son test en autonomie ensuite. Les élèves choisissent eux-mêmes s'ils veulent faire le test plus difficile ou non</p> <p>→ test de réception en CO. Là encore, deux niveaux de tests sont proposés aux élèves. Ils ont chacun leur tablette et travaillent en</p>	<p>Mobiliser ses connaissances pour le test</p> <p>Faire des choix</p>

	<i>Tablettes + écouteurs pour le test de CO</i>		autonomie et s'ils le souhaitent, ils peuvent écouter les deux enregistrements et choisir le test en fonction de leur niveau	
08 MasterChef Junior- a video	<i>S08- image anticipation</i> <i>S08- extrait vidéo Masterchef Junior</i> <i>S08- fiche d'aide à la CO pour les élèves en difficulté</i>	EOC CO	<u>Retour Tests:</u> → corrections des tests et remédiation si nécessaire <u>Masterchef Junior : a vidéo</u> → anticipation : who are these children ? How are they ? (How are you today ?) Where are they ? <i>TV contestants / anxious, nervous/ in a TV studio/ parents present / supporting the children</i> Imagine what TV show it is ? → visionnage 1 : watch the video and check ! (stop 1min 35) <i>MasterChef Junior</i> → visionnage 2 et 3: write down all the words you understand mise en commun <i>MasterChef Junior/3 famous American chefs/24 children, ready to cook/ Masterchef Junior Trophée</i> En fonction des mots trouvés / entourés par les élèves en difficulté, on repasse la vidéo on avance, le but n'est pas de tout comprendre mais juste que c'est une compétition culinaire, et qu'il y a un trophée à la clé → visionnage 4 : (reprendre 1 min 35 - 4 min) : Now, focus on the first group. Recap ! <i>They must cook a seafood dish in 60 minutes maximum ! One of them will be the first Junior Masterchef !</i>	Anticiper le contenu d'un document vidéo grâce à une image et émettre des hypothèses Vérifier les hypothèses Visionner et comprendre le sens général d'un document vidéo S'exprimer oralement à partir de la vidéo
09 Getting ready for the mission	<i>S09- fiche mission step by step (différenciée)</i> <i>S09-fiche méthodologie EOC</i> <i>S09- fiche mission/ critères de réussite</i>		<u>Getting ready for the mission :</u> → Ok, today we are going to prepare the mission ! Les élèves redisent la tâche à accomplir pour la mission et le professeur leur demande ce qui est attendu : formulation en français à l'oral → distribution de la fiche mission avec la marche à suivre pour la présentation de la recette au concours Masterchef Junior → Méthodologie : à quoi dois-je faire attention quand je parle pour présenter une recette ? Comment dois-je me préparer ? Les élèves discutent entre eux avant la fiche méthodologie ne soit distribuée	Mobiliser ses connaissances pour élaborer une fiche méthodologie

		EOC	<p>→ Elaboration des critères de réussite en commun et entraînement en binôme à l'aide de la vidéo « Blueberry upside-down cake »</p> <p>HW : réviser tout le chapitre pour être prêt pour la mission + (si besoin) préparer sa propre carte mentale pour s'aider lors de la prise de parole en continu (les élèves en difficulté auront le choix de présenter deux recettes vues en détails en classe : Mini Carrot Cakes et One-cup Pancakes)</p>	S'entraîner à présenter une recette de A à Z à partir d'images (et de mots clés)
<p>10</p> <p>My recipe for the Junior MasterChef casting</p>	<p><i>Mindmap des élèves</i></p> <p><i>S10-recettes à piocher dans enveloppes (différenciées)</i></p> <p><i>Tablets</i></p>	EOC	<p>→ Tâche finale: The British Junior MasterChef is looking for new participants. Apply to the show, cooking one British recipe of their choice!</p> <p>Compétence évaluée en EOC (niveau A2): présenter une recette en produisant des énoncés simples et brefs</p> <p>Les ingrédients, ustensiles et verbes d'action sont représentés sous forme d'images dans chaque enveloppe. Il y a 4 niveaux de difficulté. Les élèves ont le choix de la difficulté même si les élèves les plus fragiles sont fortement orientés vers une recette travaillée en classe. Les élèves travaillent seuls avec leur carte mentale et leur tablette. Le professeur passe dans les rangs pour guider les élèves en difficulté. Puis les vidéos sont envoyées au professeur via airdrop et seront visionnées ultérieurement.</p> <p>→ Cooking at home ! Les élèves qui le veulent peuvent réaliser leur recette « en vrai » à la maison en se filmant avec la tablette et pourront faire déguster leur recette lors d'une prochaine séance.</p>	Mobiliser toutes ses connaissances pour réaliser la mission