

INTERACTIONS SOCIALES (LE VIVRE ENSEMBLE / L'AMITIÉ / L'ACCEPTATION)



RÉSUMÉ :

Cette séquence doit permettre aux élèves d'interagir correctement sur les différents plats culinaires binationaux aux différents moments de la journée. Il s'agit également d'utiliser les différentes catégories d'aliments.

Table des matières

I. INTERACTIONS SOCIALES (LE VIVRE ENSEMBLE / L'AMITIÉ / L'ACCEPTATION)	5
1. Les ingrédients de la cuisine haïtienne et ceux de la cuisine américaine.	7
2. Les différentes catégories d'aliments et leurs qualités	8
3. Comparaison de deux plats empruntés à la cuisine haïtienne et américaine	9
4. Elaboration collective d'un menu binational	10

I. Interactions sociales (Le vivre ensemble / l'amitié / l'acceptation)

RÉSUMÉ :

Découpage en séances

Séance (Titre et durée)	Thème, place dans la séquence et très brève description
Séance 1 Les ingrédients de la cuisine haïtienne et ceux de la cuisine américaine. 1heure	Les élèves découvrent les éléments de la cuisine haïtienne et ceux de la cuisine américaine à partir des matériels préparés par l'enseignant
Séance 2 Les différentes catégories d'aliments et leurs qualités 1 heure	Les élèves découvrent les différents types d'aliments et leurs qualités nutritives Ex : les légumes, fruits etc...
Séance 3 Comparaison de deux plats différents 1 heure	Cette séance met l'accent sur la découverte et l'appropriation des noms dénombrables et non dénombrables ainsi que des quantifieurs qui vont avec. Au plan culturel, cette mise en situation amène les élèves à choisir et comparer deux plats différents, l'un haïtien et l'autre américain, et à manipuler le lexique adéquat ainsi que les quantifieurs en contexte.
Séance 4 Elaboration collective d'un menu binational 1 heure	Cette séance, en guise de clôture, propose aux élèves un projet plus ambitieux mettant en œuvre plus largement les composantes lexicales, grammaticales et culturelles de la séquence.

Supports :

Enregistrement sonore, textes, documents audio visuels, dictionnaire.

- Vidéo montrant la recette d'un plat américain et celle d'un plat haïtien.
- Ecoute d'un fichier audio pour répéter et pratiquer quelques noms d'aliments de la cuisine américaine.

Modalités d'évaluation :

- Evaluation initiale (diagnostique) :
Les élèves écrivent le nom des aliments trouvés sur un document iconographique proposé par l'enseignant et relatif aux prérequis en la matière.
- Evaluation continue (formative) :
L'enseignant organise régulièrement des activités d'évaluation formative, soit à la fin d'une séance, soit au début de la suivante. Il propose à chaque élève différents types d'exercices : « vrai ou faux », « questions à trous », « QCM », « listes de termes à classer », etc. Il s'autorise toutefois une certaine latitude et flexibilité de manière à organiser ces activités en fonction de sa perception de la progression des élèves.
- Evaluation finale (bilan) et critères/indicateurs de réussite :
Cette évaluation porte sur des questions relatives aux plats préférés, à leurs caractéristiques, sur les adjectifs qualificatifs, les nombrables et les indénombrables.
Cette évaluation se fera par l'enseignant qui doit utiliser les critères ci-dessous :
 - Présentation correcte d'un menu binational
 - Précision des différences existant entre les deux cuisines
 - Originalité de la production orale et écrite
 - Utilisation des adjectifs qualificatifs et des comparatifs pour comparer les deux cuisines
 - Utilisation correcte du lexique relatif aux aliments
 - Respect de la prononciation, de l'orthographe et de l'intonation

Prolongements éventuels :

- Remise de « rapports d'observations et de résultats » d'un cours à l'autre
- Exercices à faire à la maison et à présenter au cours suivant

Différenciation et adaptation aux élèves à besoins éducatifs particuliers :

A l'oral, l'enseignant accordera une attention particulière aux élèves ayant des difficultés de prononciation ou d'articulation lors de la lecture (leur faire faire des exercices de discrimination phonétique en rapport avec leurs erreurs). Lors de la présentation du document audiovisuel, il sera attentif aux élèves qui ont des difficultés d'écoute (faire réécouter l'enregistrement).

Mise au point pour l'enseignant :

- Dans cette séquence, il s'agit de faire découvrir aux élèves les différents éléments d'un plat.
- Permettre aux élèves de faire une commande via un menu d'un restaurant ou autre.
- Amener les élèves à réfléchir sur le goût, les saveurs entre les deux cuisines.
- Amener les élèves à donner leurs opinions après avoir regardé une vidéo.
- Pour amuser les élèves, le professeur peut présenter une activité de manière ludique par le biais d'un "Tongue twister " du type :
" You say tomato, I say tomato
You say potato, I say potato
Tomato, tomato, potato, potato'

1. Les ingrédients de la cuisine haïtienne et ceux de la cuisine américaine.

DURÉE : 55 minutes

Déroulement de la séance

Étape	Durée	Ce que fait l'enseignant	Ce que fait l'élève
Temps 1 Introduction de la séance	10 min	L'enseignant pose des questions sur les contenus abordés lors du cours précédent.	Les élèves répondent aux questions du maître
Temps 2 Formation de plusieurs groupes et distribution de matériels	10 min	L'enseignant demande aux élèves de former des équipes et distribue des supports textuels et iconographiques en rapport avec les aliments typiques de la cuisine haïtienne et américaine.	Les élèves se constituent en équipes
Temps 3 Introduction du cours et réalisation des activités proprement dites de la séance	25 min	<ul style="list-style-type: none"> ● L'enseignant demande à un groupe d'élèves de présenter les aliments ou la nourriture qu'ils ont l'habitude de prendre dans la matinée, à midi et dans la soirée. ● Parallèlement, il demande à un autre groupe de dresser les habitudes alimentaires des Américains à partir des documents fournis. <p>Il fait ensuite la synthèse au tableau des réponses apportées, donne des précisions et propose des traces écrites.</p>	<p>Le représentant du premier groupe présente les aliments que les Haïtiens ont l'habitude de consommer à chaque repas de la journée.</p> <p>Le groupe chargé des habitudes alimentaires des Américains fait de même.</p> <p>Ils réfléchissent, participent au débat, posent des questions et donnent des réponses.</p>
Temps 4 Activités de synthèse	10 min	<p>Pour terminer, l'enseignant questionne les élèves sur les notions qui viennent d'être abordées.</p> <p>Il demande à deux ou trois d'entre eux de faire un résumé du cours, puis il conclut et donne des exercices à faire à la maison.</p>	Les élèves répondent aux questions de l'enseignant, résument le cours qui se termine, puis notent les devoirs à faire.

Production attendue :

- Être capable de parler correctement des aliments consommés aux différents repas (breakfast/lunch/dinner)
- Être capable de répondre correctement aux questions posées sur la nourriture. Exemple : What is your favorite meal ? etc.

Trace écrite pour l'élève :

There are three main meals which are breakfast, lunch and dinner.

Breakfast : the food that you eat early in the morning . Example: bacon , biscuit, bear claw, bread pudding.

Lunch is the abbreviation for luncheon. It is a meal people have around midday. During the 20th century, the meaning gradually narrowed to a meal eaten midday. Lunch is commonly the second meal of the day, after breakfast.

Buddha Bowl. ... Burrito Bowl. ...Chicken and Asparagus Lemon Stir-Fry. ...Kale Spinach and Pear Smoothie. ...Mini frittatas. ...Rice Cake with Peanut Butter and Banana. ...Roast Beef Roll-Ups. ...Salad-Stuffed Avocado

Dinner: the main meal of the day, taken either around midday or in the evening.

Note: Dinner is defined as the largest meal of the day, often eaten in the evening after you have already had breakfast and lunch. An example of dinner is when you go out to a restaurant at 7:00 PM and eat a meal.

Évaluation et régulation :

- L'élève prononce et articule correctement avec une intonation appropriée
- Il utilise correctement le vocabulaire spécifique
- Il a une assez bonne maîtrise des comparatifs

Régulation : selon les difficultés rencontrées, ajustements en matière de dispositif d'organisation, de contenus d'enseignement, de démarche d'apprentissage ou d'indicateurs pour évaluer l'action des élèves.

Éléments de remédiation :

Si, à travers les évaluations, un élève a souvent des hésitations dans ses réponses ou donne fréquemment des réponses incorrectes, il est probable qu'il ait besoin de remédiation.

L'enseignant proposera à cet élève de reprendre chez lui les activités faites en classe, de rédiger un rapport de ses observations et des résultats obtenus, puis de préparer d'éventuelles questions pour discuter des réponses avec l'enseignant et ses pairs à la séance suivante.

2. Les différentes catégories d'aliments et leurs qualités

DURÉE : 55 minutes

Déroulement de la séance

Étape	Durée	Ce que fait l'enseignant	Ce que fait l'élève
Temps 1 Evaluation initiale (diagnostique) sur les prérequis relatifs aux aliments	10 min	L'enseignant pose des questions pour vérifier les contenus abordés lors du cours précédent.	Les élèves répondent aux questions de l'enseignant.
Temps 2 Mise en situation	10 min	L'enseignant demande aux élèves de se regrouper et de regarder une vidéo sur les différentes catégories d'aliments : vegetables, fruit, meat, proteins, dairy products, bread, drinks, dessert, ... Il demande à chaque groupe d'avancer quelques éléments pour chaque catégorie.	Les élèves se regroupent, regardent la vidéo puis listent des éléments entrant dans chaque catégorie d'aliments. Enfin, le représentant du groupe livre la synthèse des éléments.
Temps 3 Réalisation des activités proprement dites de la séance	25 min	À l'aide de supports iconographiques, l'enseignant présente différents aliments tels que : <ul style="list-style-type: none"> ● carrots, potatoes, peas, squash, tomatoes, cucumbers, onions, lettuce, pepper... ● milk, cheese, ice cream, yogurt... ● pork, beef, chicken... ● oilseeds, cereals, almonds, walnut, hazelnut, Brazil nut... Ensuite, il pose des WH- questions du type : What kind of fruit do you like? / I like mangoes What is your favorite drink? / My favorite drink is beer. What kind of bread do you like? Why it is your favorite one?	Par équipes, les élèves rangent dans des catégories les différents aliments livrés dans le désordre : vegetables, dairy products, meat, foodstuff rich in vegetable proteins Les élèves répondent aux questions du professeur sur leurs goûts alimentaires et justifient leurs préférences.

Temps 4 Consolidation puis évaluation	10 min	L'enseignant demande aux élèves de se préparer pour faire un bref résumé oral de la séance. S'il manque du temps, la présentation peut se faire lors de la séance suivante. Il est attentif à la bonne prononciation et à l'intonation.	Les élèves répètent la bonne prononciation et donnent l'intonation correcte.
--	--------	---	--

Production attendue :

- L'élève est capable d'identifier et d'utiliser de façon pertinente les différents aliments répertoriés
- Il est capable de mettre en relation des aliments et des catégories
- Il est capable d'exprimer ses goûts et ses préférences

Trace écrite :

There are different categories of food such as: vegetables, fruit, meat, vegetable proteins, dairy products, bread, drinks, dessert, ...

Vegetables : carrot, potato , peas, squash, tomato, cucumber, onion, lettuce, pepper

Dairy products: milk, cheese, ice cream, yogurt ...

Etc...

Évaluation et régulation :

- Bonne prononciation des mots et intonation appropriée
- Utilisation correcte du vocabulaire spécifique
- Bonne maîtrise du comparatif

Régulation : selon les difficultés rencontrées, ajustements en matière de dispositif d'organisation, de contenus d'enseignement, de démarche d'apprentissage ou d'indicateurs pour évaluer l'action des élèves.

Éléments de remédiation :

Si, à travers les évaluations, un élève a souvent des hésitations dans ses réponses ou donne fréquemment des réponses incorrectes, il est probable qu'il ait besoin de remédiation.

L'enseignant proposera à cet élève de reprendre chez lui les activités faites en classe, de rédiger un rapport de ses observations et des résultats obtenus, puis de préparer d'éventuelles questions pour discuter des réponses avec l'enseignant et ses pairs à la séance suivante.

NB : même les élèves qui ont bien compris peuvent refaire chez eux les activités réalisées en classe pour approfondir leur maîtrise des notions abordées.

3. Comparaison de deux plats empruntés à la cuisine haïtienne et américaine

DURÉE : 55 minutes

Déroulement de la séance

Étape	Durée	Ce que fait l'enseignant	Ce que fait l'élève
Temps 1 Vérification des prérequis et annonce de l'objectif de la séance	10 min	L'enseignant, à l'aide d'un questionnaire, vérifie les pré requis en matière lexicale et grammaticale	Les élèves répondent aux questions
Temps 2 Mise en situation et présentation des supports	5 min	Le professeur distribue les documents et demande aux élèves d'apparier les images de plats et les recettes.	Les élèves se livrent à cette activité de mise en correspondance.

Temps 3 Découverte et consolidation	et 30 min	L'enseignant présente deux catégories de noms pris dans les ingrédients : les noms dénombrables et les noms indénombrables. Ex: To make Haitian fried chicken wings I need: chicken, lemon juice, garlic, onions, salt, pepper, thyme, cloves, oil... Pour ranger ces noms au fur et à mesure dans deux colonnes (dénombrables et indénombrables), il guide les élèves à l'aide de questions du type « How many onions do I need? One ? Two ? Three ?... » puis « What about salt ? or oil ? I need some salt too and a spoonful of oil, etc. »	Les élèves, grâce à ces manipulations, découvrent qu'il existe deux catégories de noms : ceux que l'on peut dénombrer et ceux qui nécessitent des quantifieurs tels que : a little, much, a lot of etc. Deux groupes sont constitués et chacun choisit un plat, haïtien pour l'un et américain pour l'autre. Ils classent les ingrédients en deux catégories de noms.
Temps 4 Evaluation	10 min	Donner la parole aux élèves pour évaluer leur bonne compréhension du fait de langue.	Un représentant de chaque groupe présente le plat choisi et énumère les ingrédients nécessaires en utilisant le bon marqueur devant chacun d'entre eux : I need

Production attendue :

- Distinguer les dénombrables et les indénombrables

Trace écrite pour l'élève :

The countable nouns are for things we can count using numbers. They have a singular and a plural form. The singular form can use the determiner "a" or "an". If you want to ask about the quantity of a countable noun, you ask "How many?" combined with the plural countable noun. Singular : a dog, an animal Plural: dogs, animals, two chairs, ten coins...

Uncountable nouns are for things we cannot count by using numbers. They can be the names of abstract ideas or qualities or of physical objects that can't be counted (liquids, materials, etc.): happiness, water, flour... Uncountable nouns are used with a singular verb.

Évaluation et régulation :

- Bonne prononciation des mots et intonation appropriée
- Utilisation correcte du vocabulaire spécifique
- Bonne maîtrise des nombrables et des indénombrables

Régulation : selon les difficultés rencontrées, ajustements en matière de dispositif d'organisation, de contenus d'enseignement, de démarche d'apprentissage ou d'indicateurs pour évaluer l'action des élèves.

Éléments de remédiation :

Si, à travers les évaluations, un élève a souvent des hésitations dans ses réponses ou donne fréquemment des réponses incorrectes, il est probable qu'il ait besoin de remédiation.

L'enseignant proposera à cet élève de reprendre chez lui les activités faites en classe, de rédiger un rapport de ses observations et des résultats obtenus, puis de préparer d'éventuelles questions pour discuter des réponses avec l'enseignant et ses pairs à la séance suivante.

NB : même les élèves qui ont bien compris peuvent refaire chez eux les activités réalisées en classe pour approfondir leur maîtrise des notions abordées.

4. Elaboration collective d'un menu binational

DURÉE : 1h

Déroulement de la séance

Étape	Durée	Ce que fait l'enseignant	Ce que fait l'élève
-------	-------	--------------------------	---------------------

Temps 1 Evaluation initiale (diagnostique) sur les prérequis	10 min	Le professeur présente une liste d'aliments et demande aux élèves de les classer en noms dénombrables et noms indénombrables.	Les élèves classent les noms en deux groupes : dénombrables et indénombrables.
Temps 2 Mise en situation	10 min	L'enseignant présente deux vidéos, l'une sur les plats haïtiens et l'autre sur les plats américains. Il demande aux élèves de les identifier et d'en dresser la liste.	Les élèves font un repérage aussi précis que possible et classent les plats sur deux colonnes.
Temps 3 Introduction du cours et réalisation des activités proprement dites de la séance	25 min	<p>L'enseignant présente deux groupes d'ingrédients, l'un entrant dans la composition des plats haïtiens et l'autre dans celle des plats américains.</p> <p>American dishes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Buffalo wings. ... ● Pecan pie. ... ● Chocolate chip cookies. ... ● S'mores. ... ● New England lobster roll. ... ● Corn dogs.etc ● Haitien dishes ● Stew. Tchaka. ● Relish. Pikliz. ● Stew. Legim.. ● Vegetable Soup. Joumou. ● Pork Dish. Griot. ● Chicken Dish. Poulet aux noix. <p>(voir exemple à la suite)</p>	<p>1. Mémorisation des différents plats</p> <p>Les élèves présentent un jeu à base de plats :</p> <p>un groupe d'élèves se met debout ; chaque élève va citer le nom d'un plat différent parmi les plats haïtiens ou les plats américains. Mais on ne peut nommer un plat qu'une seule fois. Celui ou celle qui reprend le nom d'un plat déjà cité perd et celui qui ne trouve pas d'autre plat perd également et doit quitter le jeu.</p> <p>Exemple:</p> <p>A : Do you want vegetable soup? B : No, I don't want vegetable soup. I want corn dogs. C: No, I don't want corn dogs. I want pecan pie. Etc...</p> <p>2. Deux groupes sont constitués pour élaborer un menu binational. Chaque groupe fait le choix d'un plat emblématique et dresse la liste des ingrédients nécessaires à sa préparation.</p> <p>Ex. What about New England lobster roll ? What do we need ? We need chunks of lobster, mayonnaise, celery ...</p>
Temps 4 Consolidation des apprentissages, résumé du cours et devoirs à la maison	10 min	Le professeur demande aux élèves de prononcer correctement les noms de la leçon et quelques énoncés types avec intonation appropriée. Ensuite, il pose des questions sur les différents plats.	Les élèves prononcent les noms et adoptent une intonation appropriée.

Exemple Temps 3

Plats haïtiens	Ingrédients	Plats américains	Ingrédients
Rice , bean and meat	Water, oil, spice ...	pitza	

Production attendue :

- Présentation d'une liste de plats haïtiens et américains
- Mise en regard des différents ingrédients entrant dans leur composition

- Présentation d'un menu binational

Trace écrite pour l'élève :

- Le vocabulaire relatif aux plats présentés et aux ingrédients entrant dans leur composition.
- Énoncés du type : I need two pounds of..., some sugar..., three lemons..., big chunks of lobster...
- pour fixer l'emploi des dénombrables et indénombrables en contexte.

Évaluation et régulation :

- L'élève prononce et articule correctement avec une intonation appropriée
- Il utilise correctement le vocabulaire spécifique
- Selon les difficultés rencontrées, ajustements en matière de dispositif d'organisation, de contenus d'enseignement, de démarche d'apprentissage ou d'indicateurs pour évaluer l'action des élèves.

Éléments de remédiation :

L'enseignant peut accompagner pendant quelques minutes l'élève qui n'arrive pas à bien classer les différents plats présentés sur la liste. L'élève aura à reprendre les activités du cours et poser des questions précises à l'enseignant sur ce qui lui pose problème.

Il peut ensuite être incité à refaire les activités chez lui pour mieux appréhender les phénomènes étudiés et mieux assimiler les notions abordées.

NB : Même les élèves qui ont bien compris peuvent assister à la séance de remédiation et refaire chez eux les activités réalisées en classe pour approfondir leur maîtrise des notions abordées.