

## Exchange de classes – Ecole primaire

# Unité d'enseignement «Mon plat préféré»

Cette unité d'enseignement a été créée par les écoles pédagogiques du Valais, du Tessin et des Grisons dans le cadre du programme pilote „Alpconnectar“. Movetia a repris et adapté ce concept d'échange digital pour les enseignants et enseignantes qui planifient un échange de classes.

### Structure des unités d'enseignement

- 1 Analyse des conditions : clarification des conditions générales
- 2 Analyse didactique : détails concernant le choix des contenus et de la méthode
- 3 Objectifs d'apprentissage axés sur les compétences : perspectives en termes de compétence et d'objectifs
- 4 Déroulement approximatif de l'unité d'enseignement
- 5 Evaluation : anticipation des étapes d'évaluation
- 6 Aide linguistique : vocabulaire utile

### Autres unités pour l'école primaire

- Je me présente
- Mon lieu de vie
- Notre école
- Quiz sur la Suisse

### Unités pour l'école secondaire

- Pollution. De l'image à l'article
- Véhicules électriques. D'Internet à l'affiche
- Construire un véhicule électrique
- Défilé de mode

## Analyse des conditions : clarification des conditions générales

### Conditions liées aux participant-e-s (Classe, élèves, enseignant-e-s...)

Nombre d'élèves:	2 classes
Classes:	6e à 11e HarmoS
Enseignant-e-s:	Au moins 2
Autres conditions (absences, mesures de soutien, etc.):	

### Conditions liées aux contenus

- 1 Les élèves choisissent leur plat préféré et rédigent la recette à deux dans leur 2e langue (L2). Ils préparent ensuite la liste des achats et calculent les ingrédients nécessaires (quantités). Lors de cette phase, ils peuvent utiliser un dictionnaire (en ligne ou en format papier) afin de vérifier le sens des mots étrangers. Suivant le cas, ils peuvent aussi calculer les coûts par personne.
- 2 La recette est ensuite présentée de manière illustrée en lettres capitales sur un poster ou une feuille A3 (les posters/feuilles A3 sont par la suite présentées pendant une vidéo-conférence).
- 3 Les élèves présentent la recette à deux à l'aide du poster. Chaque tandem présente sa recette en L2 et répond aux questions de la classe partenaire.
- 4 Les recettes présentées sont à nouveau thématiques dans le cadre d'une discussion sur les ingrédients, les différents plats proposés, etc. Des thèmes tels que l'alimentation saine, les traditions locales, voire même celui des déchets alimentaires («Foodwaste») pourraient également être abordés dans ce cadre.
- 5 Il est en outre possible de réunir les recettes présentées sous la forme d'un livre de cuisine interculturel.

### Conditions liées à la situation (infrastructure, durée et horaires, matériel, médias, support technique)

Vidéoprojecteur, Skype (ou autre logiciel de vidéo-conférence), tablettes, ordinateurs portables, dictionnaire, matériel d'écriture et de dessin, tableau à feuilles (flipchart) / papier d'emballage / tableau mural, etc.

## Analyse didactique : détails concernant le choix des contenus et de la méthode

### Signification exemplaire (sens et cohésion globales)

Les élèves abordent quatre à cinq disciplines en même temps: deuxième langue, mathématiques, médias et informatique, activités manuelles et, le cas échéant, alimentation et santé ou environnement («Foodwaste»). Ils doivent en outre effectuer diverses tâches dans le cadre de la préparation et de la réalisation de la présentation, ce qui permet une certaine différenciation dans l'exécution des tâches. Ces dernières sont toujours accomplies dans le cadre du tandem.

### Importance pour le présent et pour l'avenir

L'accomplissement des tâches dans le cadre d'un tandem favorise les compétences sociales. Le travail en petits groupes restera important dans la perspective de futures carrières académiques et professionnelles. Les barrières linguistiques sont partiellement surmontées grâce aux présentations mutuelles et l'échange est ainsi préparé et facilité. A plus long terme, la motivation et l'aptitude des élèves à communiquer numériquement et dans une langue étrangère s'en trouveront renforcées. De plus, ce type d'activité permet de découvrir une culture différente et le thème culinaire peut notamment encourager la curiosité culinaire.

### Accessibilité

Les situations d'échange rendent le thème en soi plus accessible. La langue est utilisée de manière formelle et informelle. Les élèves ont accès à une autre culture et à des possibilités d'échanger.

## Objectifs d'apprentissage axés sur les compétences : perspectives en termes de compétences et d'objectifs

### Objectifs généraux de l'unité d'enseignement

Les élèves sont capables

- d'élargir leur vocabulaire dans la 2e langue (L2) sur le thème de la cuisine et de l'alimentation et de mettre leur nouveau savoir à l'épreuve dans des présentations et des séries de questions (niveau cognitif - acquisition et application de nouvelles connaissances);
- d'améliorer leur compréhension orale dans la L2 à travers des présentations et des séries de questions (niveau cognitif - acquisition de nouvelles connaissances);
- d'améliorer leur locution et leur intonation à travers l'expérimentation (niveau cognitif - analyse et application);
- de travailler de manière créative en élaborant des présentations et en vue de l'expression orale (aptitudes psychomotrices);
- d'utiliser un logiciel de vidéo-conférence en vue de présenter leur projet culinaire à l'autre classe (aptitudes psychomotrices; niveau cognitif: application de nouvelles connaissances);
- de faire des recherches en ligne afin de trouver des informations sur leur plat préféré et d'établir une liste des achats et des ingrédients (niveau cognitif - application de nouvelles connaissances / synthèse);
- de développer leur intérêt pour l'ensemble des tâches partielles et, partant, pour la L2 grâce à la proximité du thème traité avec leur réalité quotidienne (niveau affectif).

### Déroulement approximatif de l'unité d'enseignement

#### Déroulement de l'enseignement (séquences)

Séquence à 45 mn	Forme sociale	Classes participantes	Date
Choix du plat préféré et rédaction de la recette dans la L2	Travail en partenariat (2x)	Ma classe uniquement	
Réalisation du poster	Travail en partenariat (2x)	Ma classe uniquement	
Présentation orale du poster et réponse aux éventuelles questions	Travail en partenariat (2x)	Ma classe et la classe partenaire (vidéoconférence)	
Inversion des rôles (l'autre classe effectue sa présentation)	Travail en partenariat (2x)	Ma classe et la classe partenaire (vidéoconférence)	
Discussion en classe	Enseignement en classe	Ma classe uniquement	

## Evaluation : anticipation des étapes d'évaluation

### Options d'évaluation de cet unité d'enseignement

- Evaluation des objectifs d'apprentissage formulés.
- Instruments d'évaluation des élèves: p. ex. observations faites par les élèves, contrôle des connaissances, examen, cible, fermer les yeux et lever la main, portfolio (et autres formes d'évaluation sommatives et formatives).
- Instruments d'évaluation des enseignant-e-s: sondage auprès des élèves, enregistrement vidéo, feedback mutuel dans le cadre des tandems des enseignant-e-s, réflexion sous la forme d'un feedback spontané écrit immédiatement après le déroulement.
- Les élèves s'évaluent réciproquement dans le cadre de tandems (p. ex. la créativité du tandem A est évaluée par le tandem B).

### Aide linguistique

Deutsch	Français	Italiano
Was magst du gern (essen)?	Qu'est-ce que tu aimes manger?	Cosa ti piace mangiare?
Magst du...? ... Teigwaren? ... Gemüse?	Est-ce que tu aimes... ? Aimes-tu ... ? ... les pâtes ? ... les légumes ?	Ti piace... ... la pasta? ... la verdura?
Ich mag.../ ich esse gern... ... Fisch ... Obst	J'aime... / J'adore ... ... le poisson ... les fruits	Mi piace...      Mi piacciono ... ... il pesce      ... le patatine ... la frutta      ... i ravioli
Ich habe nicht gern... ... Käse ... Spinat	Je n'aime pas... ... le fromage ... les épinards	Non mi piace.../ A me non piace ... il formaggio ... non mi piacciono gli spinaci
Was isst du?	Qu'est-ce que tu manges ? / Que manges-tu ?	Cosa mangi?
Was möchtest du trinken?	Qu'est-ce que tu bois ? / Que bois-tu?	Cosa vuoi bere?
Ich esse... ... zu Hause / in der Mensa ... viel Gemüse / viel Süsses	Je mange.../je bois... ... à la maison / à la cantine ... beaucoup de légumes / beaucoup de sucreries	Io mangio ... ... a casa / alla mensa ... molta verdura / molti dolci
Was ist dein Lieblingsessen?	Quel est ton plat préféré ?	Qual è il tuo piatto preferito?
Mein Lieblingsessen ist...	Mon plat préféré c'est...	Il mio piatto preferito è ...
Welches ist ein traditionelles Gericht... ... deines Kantons? ... deines Landes?	Quel est un plat typique... ... de ton canton? ... de ton pays?	Qual è il piatto tipico... ... del tuo cantone? ... del tuo paese?
Macht ihr bei euch zu Hause oft Pizza?	Faites-vous souvent des pizzas à la maison?	Fate spesso la pizza a casa?
Lassen dich deine Eltern Cola trinken?	(Est-ce que) tes parents te laissent boire du coca ?	I tuoi genitori ti lasciano bere la Coca Cola?
Ich habe Hunger / Durst	J'ai faim / soif	Ho fame / sete
Kannst du kochen?	Est-ce que tu sais cuisiner ?	Sai cucinare?

Deutsch	Français	Italiano
Ich kann kochen Ich kann nicht (gut) kochen	Je sais cuisinier Je ne sais pas (bien) cuisinier	Io so cucinare Non so cucinare bene
Wer kocht bei euch zu Hause?	Qui cuisine chez vous ?	Chi cucina a casa tua?
Kochen wir etwas zusammen?	On va cuisiner quelque chose ensemble ?	Prepariamo qualcosa insieme?
Den Herd anstellen	Préchauffer le four	Accendere il fornello / la cucina
Das Wasser aufkochen lassen	Faire bouillir de l'eau	Fare bollire l'acqua
(Das Wasser) aufwärmen	Réchauffer (de l'eau)	Far scaldare (l'acqua)
In Scheiben schneiden	Couper en tranches	Tagliare a fette
Klein schneiden	Couper finement	Tagliare finemente
Die Zutaten mischen	Mélanger les ingrédients	Mischiare gli ingredienti
Guten Appetit!	Bon appétit !	Buon appetito!
Die Lebensmittel (p.)	Les aliments (p.)	I generi alimentari (p.)
Die Getränke (p.)	Les boissons (p.)	Le bevande (p.)
Das Frühstück	Le petit déjeuner	La colazione
Das Mittagessen	Le déjeuner (France) / le dîner (Suisse et Belgique)	Il pranzo
Die Zwischenmahlzeit	La collation	La merenda
Das Abendessen	Le dîner (France) / le souper (Suisse et Belgique)	La cena
Die Vorspeise	L'entrée (f.)	L'antipasto (m.)
Die Hauptspeise	Le plat principal	Il piatto principale
Das Dessert/Der Nachtisch	Le dessert	Il dolce
süss	sucré	dolce
salzig	salé	salato
bitter	amer	amaro
scharf	épicé, pimenté	piccante
sauer	acide	acido
Das Rezept	La recette	La ricetta
Die Zubereitung	La préparation	La preparazione
Die Zutat	L'ingrédient (m.)	L'ingrediente
anbraten	faire revenir	rosolare
braten	faire griller	arrostitire
frittieren	faire frire	friggere
panieren	paner	impanare

Deutsch	Français	Italiano
schälen	éplucher	pelare
würzen	épicer	condire
schneiden	couper	tagliare
mischen	mélanger	mischiare
backen	cuire	cuocere (in forno)
Die Gabel	La fourchette	La forchetta
Der Löffel	La cuillère	Il cucchiaio
Der Teelöffel	La petite cuillère	Il cucchiaio da tè
Der Esstöffel	La cuillère à soupe	Il cucchiaio da minestra
Das Messer	Le couteau	Il coltello
Der Teller	L'assiette (f.)	Il piatto
Die Tasse	La tasse	La tazza
Das Glas	Le verre	Il bicchiere
Das Kilo	Le kilo	Il chilo
Das Gramm	Le gramme	Il grammo
Die Suppe	La soupe	La minestra
Der Salat	La salade	L'insalata (f.)
Die Gemüse	Le légume	La verdura
Das Obst	Les fruits	La frutta
Das Fleisch	La viande	La carne
Der Fisch	Le poisson	Il pesce
Das Huhn	Le poulet	Il pollo
Die Salami	Le salami	Il salame
Der Schinken	Le jambon	Il prosciutto
Die Wurst	La saucisse	La salsiccia
Das Brot	Le pain	Il pane
Das Mehl	La farine	La farina
Die Nudeln (p.)	Les pâtes (p.)	La pasta
Der Reis	Le riz	Il riso
Der Apfel	La pomme	La mela
Die Birne	La poire	La pera
Die Erdbeere	La fraise	La fragola
Die Kartoffel	La pomme de terre/ la patate	La patata
Die Tomate	La tomate	Il pomodoro

Deutsch	Français	Italiano
Der Käse	Le fromage	Il formaggio
Der Keks	Le biscuit	Il biscotto
Der Kuchen	Le gâteau	La torta
Die Schokolade	Le chocolat	Il cioccolato
Der Zucker	Le sucre	Lo zucchero
Das Salz	Le sel	Il sale
Der Pfeffer	Le poivre	Il pepe
Das Ei	L'œuf (m.)	L'uovo (m.)
Die Milch	Le lait	Il latte
Das Wasser	L'eau (f.)	L'acqua (f.)
Der Saft	Le jus	Il succo

