

Titre de la séquence : La recette		
Niveau : cycle 3	Domaine(s) disciplinaire(s) : allemand	Nombre de séances prévues : 9
Objectif de la séquence :		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser un livre de recettes de cuisine du monde. 		

Séance n° 1	Titre de la séance : Mise en commun de spécialités culinaires que l'on aime.
Capacités :	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Être capable d'expliquer à ses camarades une spécialité de son choix. ▪ Dire de quel pays est la spécialité. ▪ Trouver de quel "moment du repas" il s'agit. 	
Langage sollicité :	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulations : Mein Gericht ist..... Es kommt aus Es ist eine Spezialität aus..... ▪ Lexique : Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise, Nachtisch, süß, salzig. 	
Matériel : Recettes ou nom d'une spécialité apportée par les élèves.	
Déroulement :	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Les élèves doivent au préalable chercher à la maison une spécialité culinaire d'un pays de leur choix. 2. Chaque élève dit le nom de sa spécialité et de quel pays elle est originaire. L'enseignant les liste au tableau. Ensuite l'enseignant demande aux élèves s'ils connaissent certains de ces plats. De là découle la première question. Il y a différentes sortes de plats, pouvez vous m'en citer ? Welche verschiedenen Gerichte kennt ihr? Es gibt süße und auch salzige. Isst man sie, wann man will? Faire trouver aux élèves qu'il y a différents moments du repas. 3. Les élèves listent les différentes parties d'un repas possible. L'enseignant donnera les autres et les écrira au tableau. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Vorspeise ▪ Das Hauptgericht ▪ Das Dessert, die Nachspeise oder der Nachtisch. 4. Pour valider ces catégories chaque élève doit dire dans laquelle il place son plat. Plutôt une entrée, un plat un dessert. Meine Spezialität ist süß, es ist ein Dessert... On peut évoquer là les habitudes allemandes concernant les repas. 	

Séance n° 2	Titre de la séance : Recueil des représentations initiales sur la recette.
Capacités : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être capable de reconnaître les principales caractéristiques d'une recette. 	
Langage sollicité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulations : Wie erklärt man jemandem ein Gericht? Man muss ihm sagen, welche Nahrungsmittel darin vorkommen: Das sind die Zutaten. Man muss ihm sagen, wie man diese Zutaten zubereitet, das heißt zuerst welche Utensilien, welche Gegenstände man dazu braucht. Man muss auch sagen, in welcher Reihenfolge man vorgeht: Das ist der Vorgang, die Zubereitung. Um das gut zu erklären, schreibt man ein Rezept. ▪ Lexique : Das Rezept ; die Zutaten ; das Material/die Utensilien ; der Vorgang/die Zubereitung (wie man machen muss) 	
Matériel : Liste de spécialités apportées par chaque élève à la séance précédente.	
Déroulement : <ol style="list-style-type: none"> 1. Faire reformuler aux élèves ce que nous avons fait lors de la séance précédente. 2. Question : Comment peut-on expliquer clairement de quoi est composé un plat ? Il faut que les autres élèves comprennent. 3. Il faut élaborer une recette : c'est-à-dire donner les ingrédients (Zutaten) avec leur quantité, et surtout donner des informations sur le déroulement de la préparation c'est-à-dire les différentes étapes (Zubereitung). 	

Séance n° 3	Titre de la séance : Observation de recettes de cuisine.
Capacités : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être capable de recueillir des informations contenues dans une recette de cuisine. ▪ Être capable de travailler en groupe. 	
Langage sollicité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulations : Sucht die Verben aus, die in diesem Rezept benutzt werden. Sucht die Zutaten aus, die man für dieses Rezept braucht. Sucht die Utensilien aus, die für dieses Rezept gebraucht werden. ▪ Lexique : das Rezept ; die Zutaten ; die Verben ; die Utensilien 	
Matériel : Trois recettes de cuisine.	
Déroulement : <ol style="list-style-type: none"> 1. Les élèves sont répartis en groupe de 6. Chaque groupe devra : <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les verbes. - Identifier les ingrédients. - Identifier le matériel nécessaire. 2. Mise en commun. Chaque groupe vient au tableau et montre sur une feuille A3 ce qu'il a trouvé. 3. Trace écrite collective sur une feuille A3 : <i>In einem Rezept findet man eine Liste der Zutaten und der Utensilien. Die Zubereitung wird mit Verben aus dem Wortfeld „backen“ erklärt. Die Verben sind im Infinitiv oder im Imperativ.</i> 	

Séance n° 4	Titre de la séance : Travail du vocabulaire : Tri de mots pouvant apparaître dans une recette.
Capacités : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être capable de trier des mots selon la catégorie à laquelle ils appartiennent. ▪ Être capable de trouver des mots-étiquette. 	
Langage sollicité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulations : Findet alle Wörter, die zu demselben Wortfeld gehören. Diese Wörter gehören zu dem Wortfeld Nahrungsmittel,... zu dem Wortfeld Kochverben.... ▪ Lexique : Nahrungsmittel ; Gewürze; Utensilien; „Kochverben“; das Wortfeld 	
Matériel : <ul style="list-style-type: none"> - Etiquettes de mots à trier (annexe 1) : verbes cuisine / marcher ; noms aliments / épices / ustensiles de cuisine. -5 Feuilles A3 pour chaque groupe -Dictionnaire - Grandes affiches pour les traces écrites. 	
Déroulement : <ol style="list-style-type: none"> 1. Par groupes les élèves classent sur des feuilles A3 les mots en différentes catégories. Ensuite ils cherchent un titre pour chaque catégorie trouvée : le mot étiquette 2. Mise en commun : chaque groupe expose son travail. L'enseignant note le titre des différentes catégories trouvées : les mots étiquette. Certains vont classer tous les verbes dans une même catégorie. Il faut les rendre attentifs au sens des verbes (rapport avec la cuisine / rapport avec la marche) 3. Par groupes, les élèves élaborent une trace écrite bilingue sur une catégorie de mots et y ajoutent d'autres mots de la même catégorie. 	

Séance n° 5	Titre de la séance : Comment présenter notre livre de recette ?
<p>Capacités :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être capable d'observer des recettes de cuisine. ▪ Être capable de se mettre d'accord sur une présentation commune pour la classe. 	
<p>Langage sollicité :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulations : <ul style="list-style-type: none"> - Ein Kochrezept muss man schön präsentieren. - Unser Kochbuch soll so aussehen: Es braucht eine Titelseite, den Inhalt (unsere Rezepte), eine schöne Endseite (guten Appetit in verschiedenen Sprachen) ▪ Lexique : Kochbuch, Titelseite, Inhalt, Endseite Guten Appetit , Bon appétit, enjoy your meal, buen provecho, buon appetito, bom apeteite, smacznego, 	
<p>Matériel :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Divers livres de recettes. - Trace écrite : fiche de synthèse (annexe 2) 	
<p>Déroulement :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Les élèves observent et manipulent diverses recettes de cuisine et divers livres de cuisine par petits groupes. 2. Comment présenter une recette : à quoi va ressembler notre livre de recettes ? 3. Après un temps de recherche et de discussions chaque groupe fait part de ses propositions à la classe. 4. Le groupe classe doit se mettre d'accord sur une présentation. 	

Séance n° 6	Titre de la séance : Recherche des éléments nécessaires pour les recettes individuelles.
Capacités : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être capable de trouver la traduction d'un mot dans le dictionnaire. ▪ Être capable de faire des recherches 	
Langage sollicité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulations : In Deutschland sagt man guten Appetit oder Mahlzeit. In Spanien sagt man buen provecho. In ... ▪ Lexique : / 	
Matériel : <ul style="list-style-type: none"> - Dictionnaires - Livres de recettes (apportés pas l'enseignant mais aussi par les élèves) - Affiche avec divers aliments. - Internet. 	
Déroulement : <ol style="list-style-type: none"> 1. Retour sur les éléments trouvés la fois précédente. 2. Travail individuel : chaque élève essaye de trouver pour son "plat" les ingrédients nécessaires et le matériel qu'il lui faut pour réaliser sa recette. 	

Séance n° 7	Titre de la séance : Production écrite : mein Rezept
Capacités : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être capable de réinvestir un vocabulaire appris pour écrire sa propre recette. ▪ Être capable d'utiliser les verbes adaptés. ▪ Être capable d'appliquer une présentation travaillée en classe. ▪ Être capable de travailler à deux pour améliorer un texte. 	
Langage sollicité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulations : / ▪ Lexique : / 	
Matériel : <ul style="list-style-type: none"> - Dictionnaires bilingue. - Affiche A3 présentation d'une recette de cuisine. 	
Déroulement : <ol style="list-style-type: none"> 1. Chaque élève fait un premier essai pour écrire la recette de sa spécialité choisie en début de séquence. 2. Ensuite <u>par deux</u> ils comparent, critiquent, améliorent leurs productions. 3. Les élèves donnent à l'enseignant pour correction. 	

Séance n° 8	Titre de la séance : Production écrite : mein Rezept
Capacités : Être capable d'écrire une recette de cuisine.	
Langage sollicité : <ul style="list-style-type: none">▪ Formulations : /▪ Lexique : /	
Matériel : Chaque élève a son texte.	
Déroulement : 1. A l'aide des corrections apportées par l'enseignant, les élèves réécrivent et améliorent leur recette. L'enseignant prend soin de les rendre attentifs à respecter la présentation commune choisie pour la classe.	

Séance n° 9	Titre de la séance : Mise en forme du livre de recettes.
Capacités : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Être capable de taper un texte sur un traitement de texte. 	
Langage sollicité : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Formulations : / ▪ Lexique : / 	
Matériel : Ordinateur de la classe Page "modèle" de traitement de texte où figure la mise en forme de notre livre de recette.	
Déroulement : Tout au long de la journée les élèves se succèdent à l'ordinateur pour taper leur recette. Ils remplissent les divers espaces laissés vierges par l'enseignant (Titre, Ingrédients...)	