

## SEQUENCE N°6: L'ALIMENTATION

### CONCOURS: *El mejor plato hispánico de nuestra clase*

#### (Quatrième) Niveau de Compétence visée A1/A2

Activités Langagières prédominantes : Compréhension et Expression orales

**Tâche finale** : - à l'aide d'une affiche illustrant les ingrédients, chaque groupe présente à l'ensemble de la classe une recette simple d'un dessert, d'un gâteau ou d'un plat facile à réaliser à partir d'aliments d'origine ibéro-américaine, tels que le chocolat, la tomate, etc. ou bien typique d'un de ces pays, comme la confiture de lait (« el dulce de leche »). Définir les ingrédients, les quantités, les étapes ainsi que la présentation du plat. Outils : le lexique des aliments, l'Impératif et l'obligation impersonnelle, les connecteurs pour définir les étapes (« Primero », « Después », « Por fin », etc.), les numéraux. (Oral en continu : chaque membre du groupe doit intervenir dans la présentation de la recette de façon équilibrée).

-les autres élèves, prennent note des recettes exposées (C.O.) en se servant des supports visuels (illustrations figurant dans l'affiche)

-pour le cours suivant, les différents groupes devront effectuer leurs propres recettes ainsi qu'une parmi celles de leurs camarades (distribution des recettes effectuée par l'enseignant) afin de participer au concours de « El mejor plato hispánico de nuestra clase ».

**A.L.** : Oral en Continu / C.O.: La tâche finale est annoncée en début de séquence.

**Modalité sociale** : groupes de 3-4 élèves

**Jury** : le professeur d'espagnol et l'équipe de direction de l'établissement (dans l'avenir, le chef cuisinier sera sollicité)

**Critères d'évaluation** : le plat préparé par un groupe en suivant sa propre recette servira en tant que « plat témoin ». Le reste des camarades sera évalué en fonction de l'adéquation de la réponse à la tâche. Trois critères ont été retenus afin de déterminer « le meilleur plat » (« la réponse »), à savoir : « l'aspect », « le goût » et « la texture ». Ainsi, le groupe gagnant est celui qui a le mieux réalisé la tâche, donc, compris et suivi la recette de ses camarades qui lui a été assignée (A2). D'autres l'ont sans doute comprise de façon partielle (la liste d'actions et d'ingrédients et les quantités nécessaires, ne réussissant pas forcément à suivre les instructions de façon adéquate (A1).

**Compétence visée** : « Comprendre un message oral pour pouvoir répondre à des besoins concrets ou réaliser une tâche ». « Etre capable de suivre des instructions et consignes, comportant des indications chiffrées ».

**Compétence culturelle**: L'alimentation dans le cadre de la diète méditerranéenne, la cuisine espagnole et hispano-américaine, les aliments provenant d'Amérique et les habitudes alimentaires, étant tous des éléments véhiculant la culture hispanique.

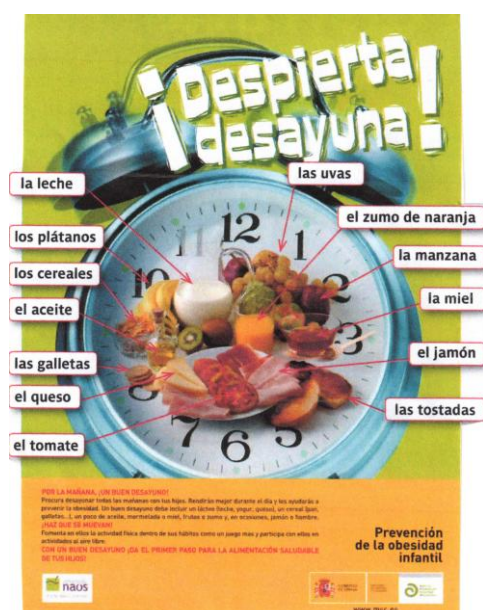
**Compétence pragmatique** : utiliser les connecteurs organisant le discours, permettant ainsi le respect de l'ordre dans la réalisation des différentes étapes de la recette (A2)

**Compétences linguistiques** : l'Impératif (deuxième personne du singulier avec et sans enclise), l'Obligation Impersonnelle (« Hay que+infinitif), le lexique relatif aux aliments ainsi que les connecteurs permettant de repérer les différentes étapes (« Primero », « Luego », « Por fin », etc.) ( A2)

## Séance n°1

« **¡Despierta ! ¡Desayuna !** » (Juntos, p.94)

1° Support iconographique (l'annonce publicitaire)



a) A.L.: Oral en Continu

**Objectifs linguistiques** : le lexique des aliments, ici, pour le petit-déjeuner (Réemploi des verbes et noms relatifs aux repas étudiés lors des séquences précédentes), l'annonce publicitaire (el anuncio publicitario, el lema, la campaña...)

**Objectifs de communication** : s'exprimer sur le petit-déjeuner idéal/ équilibré (« la vie quotidienne »)

**Objectifs culturels** : “el aceite y el tomate “ dans la cuisine méditerranéenne, ici, plus particulièrement espagnole et, donc, dans la culture hispanique

**Astuces** : se servir des composantes de l'annonce : slogan, texte publicitaire, photos... (Pour ceux qui sont moins à l'aise, les images serviront comme déclencheurs de prise de parole car elles facilitent la compréhension : Foto del despertador/ Despertarse/ Foto de los alimentos/ Desayunar...).

b) A.L. : Oral en interaction

**Modalité sociale** : binômes ou trinômes

Micro-tâche : Les élèves s'interrogent mutuellement sur leurs petits-déjeuners respectifs en les comparant au petit-déjeuner idéal présenté dans l'annonce

Objectifs linguistiques : la manipulation du lexique des aliments

Objectifs de communication : interroger et répondre sur les activités quotidiennes

Objectifs culturels : se familiariser avec les habitudes alimentaires en Espagne / prise de conscience de ses propres habitudes (« la cuisine comme élément de la culture »). Dans les classes internationales, ces échanges ont abouti à une prise de conscience encore plus riche de l'altérité, les us et coutumes étant différents selon les origines diverses présentes dans le groupe.

Astuce : se servir des photomontages afin d'éclaircir le sens

## 2° Enregistrement du spot publicitaire (Juntos, p.94)

A.L. : Compréhension orale

Deux écoutes

Objectifs linguistiques : reconnaître les ordres et les conseils, repérer les noms de quelques aliments rencontrés lors des activités précédentes

### Première écoute : Fiche de compréhension orale

#### Rodea los consejos que hayas oído

I a) Levántate b) Despierta c) Vete d) Desayuna e) Pon la mesa f) Muévete g) Cómete

II Apunta los alimentos que hayas reconocido

### Seconde écoute : Fiche de compréhension orale

#### Completa el texto

i..... !j..... ! .....  
....., ponte las pilas i.....! j..... !  
i..... !j..... ! .....sano y  
Cómete..... muévete.

#### **Pour le cours suivant :**

- les élèves doivent mémoriser le lexique des aliments rencontrés, les ordres ou conseils rencontrés dans l'annonce (Come, Desayuna, Cómete) .
- A.L. : Expression écrite

**Micro-tâche** : réaliser une bande dessinée sur du papier canson rendant compte des conseils et des ordres à l'aide des Impératifs et du lexique des aliments.

Consigna: « ¿Qué órdenes se oyen en tu casa por la mañana? ¡Ojo! Tú eres el protagonista y puedes contestar o no. » (Minimum: trois vignettes).

Astuce : mettre en relation des images et des bulles/ se servir éventuellement des conseils et ordres rencontrés auparavant.

Les élèves qui sont plus à l'aise peuvent utiliser d'autres conseils (rencontrés durant la séance ou non), les autres se limitant à ceux cités ci-dessus.

### 3) A.L. : Oral en continu

Les élèves confectionnent une affichette illustrant les aliments consommés pour leur petit-déjeuner afin de la présenter à leurs camarades.

(Pour les groupes ayant besoin de plus de temps, la séance peut être réalisée en deux fois, laissant ainsi la C.O. pour le deuxième jour. Dans ce cas, seules les activités 1) et 3) seront exigées au cours suivant)

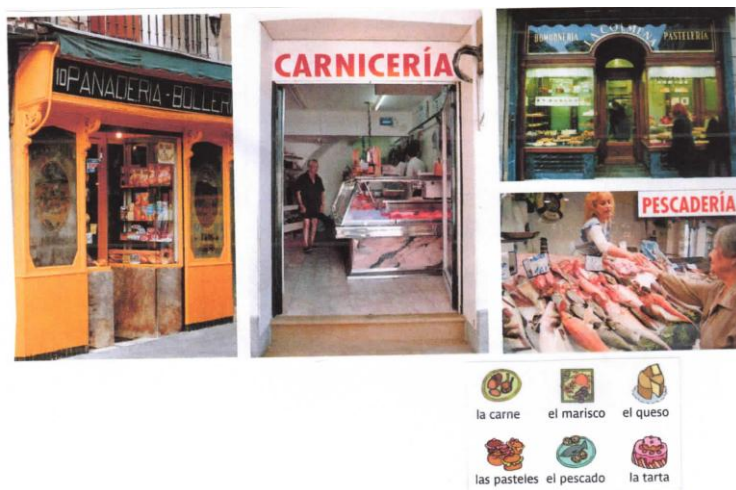
## Séance n°2

### A.L. : Oral en continu

Quelques élèves désignés (maximum quatre) présentent aux autres leur petit-déjeuner à l'aide de l'affiche préparée au préalable

Le reste de la classe doit écouter (A.L. : C.O.) et prendre des notes afin de pouvoir, par la suite, établir les différences ou similitudes entre les petits-déjeuneurs de deux de ces camarades (A.L. : O.C.)

### « En las tiendas » (Juntos, p.95)



1° Photos: associer les noms des magasins et les produits qui s'y vendent (lexique donné aux élèves) A.L. : Oral en continu

2° A.L. : Compréhension orale (enregistrement, Juntos, p.95)

### Première écoute: Fiche de compréhension orale

### Tacha las tiendas que no oyes en la grabación

a) La farmacia b) la verdulería c) la panadería d) la carnicería e) la pastelería f) la zapatería g) la pescadería h) la librería

### Seconde écoute : fiche de compréhension orale

#### Apunta los nombres de las tiendas y de los productos que se venden en ellas y completa:

En la.....podemos comprar.....,.....y .....

En la.....podemos comprar.....,.....y.....

En la.....podemos comprar.....,.....y.....

3°Micro-tâche : Imaginad el diálogo entre un padre o madre y un hijo o hija, que le pide que vaya a una de las tiendas para comprar algunos alimentos.

A.L. : Oral en interaction

Modalités sociales : en binômes

Objectifs linguistiques : lexique des magasins et des aliments, les numéraux et l'impératif irrégulier (Ve...) et l'enclise (Cómprame...)

Pour les élèves ou groupes les moins à l'aise, je détermine avec eux les outils dont il faudra se servir, à savoir:

Herramientas : lexique des magasins et des aliments, les numéraux et l'impératif.

Quelques binômes théâtralistent leurs sketches. Le reste de la classe note les ordres, les noms des magasins et les aliments mentionnés par chaque groupe à l'aide des colonnes. Par la suite, quelques élèves désignés remplissent les colonnes au tableau : órdenes/ Tiendas/ Alimentos

#### **Pour les cours suivant :**

- mémoriser les Impératifs irréguliers rencontrés (et les autres), les formes enclitiques ainsi que le lexique nouveau (magasins et autres aliments).
- Aller sur la page web de **consumer.es Eroski** et réaliser le jeu « **¡Cuida lo que comes !; Te sentará genial !** »(10-14 años). Rubrique : «**¡Carga tus pilas !** ». Cette activité ludique vise à sensibiliser les élèves à l'importance d'un petit déjeuner équilibré. Au cours suivant ils devront présenter au minimum deux aliments qu'ils consomment au petit déjeuner en spécifiant ce que ceux-ci apportent comme bénéfice pour leur santé. (Dans le cas où des élèves ne prennent pas de petit-déjeuner, ce qui est assez courant en fin de collège, ils devront le formuler et choisir tout de même au moins deux aliments avec leur apport sur le plan nutritionnel).

(Cette activité peut être effectuée en salle informatique en fonction de sa disponibilité).

## Séance n°3

### ¿Dieta mediterránea o comida basura ? (Pasaporte, page 130)



Con sus montañas de tomates maduros, pimientos<sup>1</sup> rojos, fruta fresca y brillante pescada, el famoso mercado barcelonés de La Boquería es un festín de comida saludable. Durante siglos<sup>2</sup>, sus productos han ayudado a fortalecer<sup>3</sup> corazones sanos<sup>4</sup>, dando a la región de Cataluña uno de los índices más bajos de ataques cardíacos en toda Europa. Sin embargo, los médicos que se encuentran en la ciudad catalana participando en el Congreso Mundial de Cardiología advierten de que la tradicional dieta mediterránea – rica en verduras, fruta, pescado y aceite de oliva pero comedida<sup>5</sup> en carne – está bajo la amenaza de la comida basura. En toda España, así como en Italia y Grecia, la historia es la misma: la gente joven se distancia cada vez más<sup>6</sup> del viejo estilo familiar de comida a favor de las hamburguesas y las patatas.

Veinte minutos, septiembre 2008.

1. potentes 2. des siglos 3. fortalecer 4. des corazones en buena salud 5. moderada 6. de plus en plus

la dieta: le régime alimentaire  
la comida basura: la nourriture industrielle  
la salud: la santé  
saludable: sain  
las golosinas: les sucreries  
la hamburguesa: le hamburger  
la carne: la viande  
las legumbres: les légumes secs  
las verduras: les légumes verts  
el aceite: l'huile

Il s'agit d'un court article de presse, accompagné d'une pyramide, présentant les aliments vantés par l'alimentation méditerranéenne et leurs avantages pour notre santé.

#### 1°A.L. : Compréhension écrite

Astuce : se servir du support iconographique afin de saisir les renseignements demandés dans cette activité

Objectifs linguistiques : le réemploi du lexique des aliments et son enrichissement

Activité proposée : les élèves classent, en les nommant, les aliments dans les colonnes (« En cada comida », « A diario », etc, jusqu'à de moins en moins fréquemment).

Puis, ils définissent le principal avantage de ce type d'alimentation et dans une dernière colonne (« Comida basura ») ils nomment des exemples de ce type d'alimentation.

#### 2°A.L. : Oral en interaction

Modalité sociale : en binômes ou trinômes selon la composition du groupe et le sexe des élèves

Activité: Tu padre o madre (o ambos) te reprochan la forma en que te alimentas y te **aconsejan** sobre la manera en que **hay que alimentarse** para conservar una buena salud. Tú les contestas y, claro, puedes no estar de acuerdo con ellos expresando tus **gustos**.

Pour les élèves ou groupes les moins à l'aise :

Herramientas : le lexique des aliments, l'Impératif (et la Défense, étudiée précédemment), l'expression du goût (« Me gusta », « Me encanta », « Me da asco »...) ainsi que l'Obligation Impersonnelle (« Hay+que+infinitif »)

Théâtralisation de quelques sketches que les camarades « évaluent » à l'aide d'une grille distribuée au préalable comportant les composantes suivantes : tour de parole, prononciation, intelligibilité, erreurs repérées...

**Pour le cours suivant :**

- mémoriser la trace écrite.
- Aller sur la page web de **consumer.es Eroski** et réaliser l'activité ludique « **¡Cuida lo que comes ! ¡Te sentará genial!** » (10-14 años) Rubriques: « **¿Cómo te alimentas?** » et « **Misión: cinco al día** ».

Lors de la séance suivante les élèves devront être à même de :

- formuler au moins deux points sur lesquels ils pourraient améliorer leur façon de s'alimenter et pourquoi, en commençant par « **Yo como...pero para alimentarse bien hay que comer... porque...** » (Premier jeu) ainsi que
- de donner la recette d'une salade de fruits ou de légumes, ce qui est le corolaire de la dernière activité ludique effectuée.

(Ces activités peuvent être réalisées en salle informatique en fonction de sa disponibilité)

## Séance n°4

(Cette séance n'est effectuée que lorsque les classes sont moins à l'aise. De ce fait, ils auront besoin de suivre un modèle afin d'être à même de réaliser la Tâche Finale).

**“Prepara el postre: receta de las rosquillas”.** (Juntos, page 102).

*Receta de las rosquillas*

**Ingredientes**

- \* 2 huevos
- \* 200 gramos de azúcar
- \* 4 cucharas de aceite o 50 gramos de mantequilla
- \* 600 gramos de harina
- \* 1 cucharadita de levadura<sup>1</sup>
- \* la ralladura<sup>2</sup> de un limón
- \* aceite para freír
- \* azúcar glas

**Modo de hacerlo**

Disolver la levadura en la leche.  
Separar las claras<sup>3</sup> de las yemas<sup>4</sup>.  
Batir las yemas con el azúcar y la ralladura de limón, añadir el aceite y la leche con la levadura. Mezclarlo bien.  
Añadir las claras a punto de nieve<sup>5</sup>.  
Mezclar y añadir la harina, amasando<sup>6</sup> hasta que la masa no se pegue<sup>7</sup> demasiado a las manos.  
Formar rosquillas y freírlas en bastante aceite caliente.

**Presentación**

Servirlas con mucho azúcar glas.



1. levure      5. les blancs montés en neige  
2. le zeste    6. en pétrissant  
3. les blancs    7. la pâte ne colle pas  
4. les jaunes

Il s'agit d'une recette précisant les ingrédients, les quantités, les étapes à suivre ainsi que la façon dont l'on présente le dessert.

Compétence pragmatique : repérer les caractéristiques ainsi que les éléments inhérents à une recette

Compétence linguistique : formuler une recette à l'aide de l'Impératif et de l'Obligation Impersonnelle à partir d'un support utilisant l'Infinitif

### 1° A.L. Compréhension écrite

Astuce : se servir du support iconographique afin de saisir les renseignements demandés ainsi que de la forme et des couleurs.

Modalité sociale : individuelle

Les élèves reconnaissent s'il s'agit d'une recette sucrée ou salée, repèrent les différentes rubriques de la recette, reconnaissent les verbes à l'infinitif exprimant des actions et nomment les ingrédients, les illustrent et indiquent leurs quantités.

### Fiche de compréhension écrite

Rubros	Infinitivos	Ingredientes	Ilustración de cada ingrediente	Cantidad
--------	-------------	--------------	---------------------------------	----------



--	--	--	--	--

### 2°A.L.: Oral en continu

Un élève présente à son camarade la recette étudiée en se servant du tableau. Il doit utiliser l'Impératif ainsi que l'expression de l'Obligation Impersonnelle

### 3° A.L. : Oral en Interaction

Modalité sociale : en groupes (Maximum : quatre élèves)

Activité : A partir des ingrédients hétéroclites notés sur des papiers (minimum : cinq) et tirés au hasard par un membre de chaque groupe, ils doivent inventer une recette « drôle ». Les autres groupes leur posent des questions sur les ingrédients, les quantités, les étapes nécessaires à sa réalisation, la présentation. Puis, ils prennent note de ces éléments.

#### **Pour le cours suivant :**

- mémoriser la trace écrite et noter les quantités d'ingrédients de la « Receta de rosquillas » en toutes lettres afin de réactiver les numéraux étudiés auparavant.
- A.L. : Oral en continu

Chaque élève doit avoir choisi une recette « drôle » d'un autre groupe en justifiant son choix.

## **Séance n°5**

**¡Qué rico!** (Cuenta conmigo, page 84)

Il s'agit d'un document présentant les aliments provenant d'Amérique, ce qui doit permettre aux élèves d'en retenir au moins un afin de pouvoir réaliser la tâche finale.



**La papa**  
Esta planta originaria de los Andes, era, con el maíz, el primer alimento de los habitantes de esta región. «Papa» es una palabra quechua, la lengua de los incas del Perú. Los conquistadores españoles introducen la papa en España, donde se llama patata. De allí pasa a toda Europa. En Francia es introducida por el botánico Parmentier, que crea veinte maneras diferentes de prepararla.

**El tomate**  
«Tomate» proviene de la palabra mexicana «tomatl». Los indígenas lo usaban para preparar salsas, y algunas variedades se utilizaban en la medicina popular para combatir las infecciones.

**El maíz**  
El origen de esta planta es un misterio. Hay pruebas de que al sur de la ciudad de México ya se cultivaba maíz hace aproximadamente 4.600 años. Era una de las bases de la alimentación. En España empieza a cultivarse en 1604. Durante el siglo XVIII, se difunde por el resto de Europa.

**El cacao**  
La palabra «chocolate» proviene del nahuatl «chocolatl» (el nahuatl era la lengua de los aztecas). En el México azteca, el cacao era la bebida favorita de los emperadores. Esta planta era tan apreciada que se utilizaban sus granos como moneda. El chocolate llega a España desde México, en el siglo dieciséis, en forma de barras y tabletas. Pero no se comía: se bebía derretido y mezclado con agua o con leche.

**Productos venidos de América**  
«Los europeos han comido papas, tomates, frijoles, maíz, cacao, pepinillos, fresas, frambuesas, piñas y mani! por tanto tiempo que olvidaron que estos comestibles llegaron a sus mesas sólo después del descubrimiento de América.»  
Englebert, Colombia, 1988

Un mercado de fruta y verdura en Bolivia.

Concernant « el dulce de leche », j'ai opté pour le document suivant que j'ai adapté afin de le rendre accessible aux élèves:

*« El dulce de leche es un dulce tradicional de Iberoamérica y Brasil. Según el país se le denomina de formas diferentes. Por ejemplo, en Uruguay y en Argentina es **Dulce de Leche**. En Brasil también pero en portugués **Dolce do Leite**. En cambio, en Chile y en los países andinos se le denomina **Manjar**. En Venezuela, Colombia y Panamá, **Arequipe** y en el resto de los países centroamericanos y México, **Cajeta**.*

*El consumo mayoritario de este manjar se produce sobre todo en las Américas y en los países donde hay colonias de inmigrantes procedentes de América.*

### **¿Cuál es su origen?**

*Existe una discusión entre los diferentes países por su origen. Argentina lo declaró patrimonio gastronómico argentino y esto generó una controversia con Uruguay quien al menos propone que sea patrimonio Rioplatense, como lo es el tango o el candombe.*

*Pero Francia y Rusia también reclaman que el origen del dulce de leche les pertenece.*

*Por otra parte se dice que la técnica de la reducción de la leche a dulce comenzó cuando Alejandro Magno trajo azúcar de India y la introdujo en Persia”.*



*(Ce document n'est à utiliser que si l'on choisit de réaliser un dessert ou un gâteau avec cet ingrédient)*

### **Receta de dulce de leche ¡Ojo! ¡Con permiso de tus padres y con su ayuda!**

#### **Ingredientes:**

- 1 lata de leche condensada

#### **Preparación:**

- Echar la lata de leche condensada en un recipiente resistente al calor
- Colocarlo al baño María en el agua hirviendo a fuego lento.
- Dejarlo aproximadamente 1 1/2 horas, removiendo cada 30 minutos más o menos.
- Revisar periódicamente el agua, añadiendo más si es necesario.
- Retirarlo del fuego y batirlo hasta que esté suave.
- Dejarlo enfriar.

1° A.L. : Compréhension écrite

Compétence visée :

Comprendre le sens général des documents écrits. / Savoir repérer des informations ciblées dans un document écrit : l'élève est capable de lire un texte informatif assez simple accompagné d'un document visuel (A1)

Pouvoir exploiter des documents factuels écrits simples (A2)

En se référant aux documents 1) « **¡Qué rico !** » et 2) « **El dulce de leche** », les élèves repèrent rapidement les aliments provenant d'Amérique.

1) **Fiche de Compréhension écrite : « Productos venidos de América »**

<b>Nombre del producto</b>	<b>¿Cuándo llegó este producto a</b>	<b>Otro nombre dado a este</b>	<b>¿Qué uso le daban los</b>	<b>Platos que conozco hechos</b>
----------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	------------------------------	----------------------------------

	Europa?	producto/ Palabra indígena de la que proviene	distintos pueblos indígenas?	con estos alimentos

2) Fiche de Compréhension écrite : “El dulce de leche”

-Se le llama “dulce de leche”	en.....
También se le llama.....	en.....
-.....	en.....
-.....	en.....
-.....	en.....

3) Après une brève phase de mise en commun collective :

**¿Cuál de todos estos alimentos te gusta más? ¿Por qué?**

Tu peux commencer par “El que más me gusta es .....porque.....”

Cette activité individuelle (A.L.: Oral en continu) permet ou facilite la formation des groupes dans l’optique de la réalisation de la tâche finale (s’ils ne sont pas complètement constitués).

4) Constitution définitive des groupes

Après une brève phase d’échange à l’intérieur de chaque groupe, un rapporteur présente le produit choisi par son groupe pour la réalisation de la tâche finale. (L’enseignant veille à ce que les choix soient variés)

Les deux séances suivantes sont consacrées aux recettes proprement dites ainsi qu’au concours (Cf. : début de ce travail)