

# FICHES PÉDAGOGIQUES D'ACTIVITÉ DE LANGAGE RECETTE

**Section :** Moyenne    **Effectif :** 30    F : 6    G : 14    A H : 00

**Date :** 28 / 10 / 25

**Durée :** 30 min

**Lieu :** Salle de classe

**Champ disciplinaire :** Langues et communication

**Activité :** Langage recette

**Titre :** Les frites de patates

**Matériel / Support :** Patate, huile, sel, poêle, feuille cartonnée, faitout, eau, seau, ardoise, feutre, feuilles blanches.

**Disposition :** Conforme aux différentes phases d'apprentissage.

**Document/Bibliographie :** Curricula de la moyenne section.

**Objectif spécifique :** Formuler des phrases simples et significatives dans la langue maîtrisée et/ou enseignée.

**Objectifs d'apprentissage :**

- Nommer les ingrédients
- Classer les ingrédients
- déterminer les quantités
- Réaliser la bande



- Lire la bande
- Citer le matériel utilisé
- participer préparer le mets

ÉTAPES	ACTIVITÉS ENSEI-GNANT.E	ACTIVITÉS APPRENANT.E.S	OBSERVATIONS
<b>PHASE DE PRÉSENTATION</b>			
<b>RAPPEL DE LA LEÇON PRÉCÉDENTE / VÉRIFICATION DES PRÉREQUIS (2 min)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fait une animation : « Quels sont les tubercules que vous connaissez ? »</li> <li>- Valorise les apprenants.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participent à l'animation</li> <li>- Proposent des réponses S'applaudissent.</li> </ul>	
<b>MOTIVATION (5 min)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dit aux apprenant.e.s « J'ai reçu un cadeau de Tante cuisinière pour préparer, pour vous. Voulez-vous voir ? Soyez sages pour qu'on prépare ensemble le mets. »</li> <li>- Communique les objectifs.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Écoutent attentivement, réagissent et interagissent</li> <li>Énoncent ce qui est attendu d'eux en leurs propres termes.</li> </ul>	
<b>PHASE DE DÉVELOPPEMENT</b>			
<b>PRÉSENTATION DE LA SITUATION D'APPRENTISSAGE (3 min)</b>	Explique les différentes étapes du déroulement de l'activité.	Écoutent attentivement	

<p><b>ANALYSE</b></p>	<p><b>1ère phase : Codage</b></p>		
<p><b>ÉCHANGES</b></p>	<p><b>Présentation des ingrédients :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dispose les ingrédients sur une table et invite les apprenants à les nommer.</li> </ul> <p><b>Classification des ingrédients</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour préparer notre frite de patate qu'est-ce qu'il faut ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nomment les ingrédients, écoutent attentivement</li> </ul>	
<p><b>PRODUCTION (1h45 min)</b></p>	<p><b>Quantification des ingrédients :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Invite les apprenants à déterminer les quantités à utiliser par ingrédients.</li> <li>- Félicite et encourage.</li> </ul> <p><b>Réalisation de la bande :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Oriente les apprenants dans les ateliers (disponibiliser les ingrédients, feuilles, feutres)</li> <li>- Invite à dessiner.</li> <li>- Valorise les apprenants.</li> <li>- Invite à choisir les meilleurs dessins et les colle sur la bande</li> <li>- invite à verbaliser</li> <li>- invite à ranger le matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour préparer notre frite de patate il nous faut d'abord la patate, ensuite l'huile, enfin le sel</li> <li>- Donnent les quantités (5 patates, huile 1/8, deux cuillères de sel) ;</li> <li>- S'applaudissent et s'encouragent</li> <li>- Rejoignent les ateliers et reçoivent le matériel</li> <li>- Dessinent les ingrédients,</li> <li>- S'applaudissent-</li> <li>- Choissent les meilleurs dessins et collent sur la bande</li> <li>- Verbalisent,</li> <li>- Rangent le matériel.</li> </ul>	

## 2ème phase : décodage

### - Lecture de la bande :

- Invite à lire.

### Préparation du mets :

- se fait aider pour laver les ingrédients (la patate)

- épluche la patate

- découpe la patate et met deux cuillérées de

- Procède à la cuisson en mettant les morceaux découpés et salés dans la poêle avec de l'huile sur le feu.

### Dégustation :

- Invite à laver les mains.

- Distribue les frites de patates aux apprenants.

- Invite à déguster

-recueille les impressions

-quel est le goût de nos frites

-Lisent la bande "pour préparer notre frite de patate, il nous faut -cinq patates, deux cuillérées à soupe de sel, Un litre d'huile

Participent à la préparation

- Aide à laver les ingrédients

- Observent

- Observent la friture de la patate.

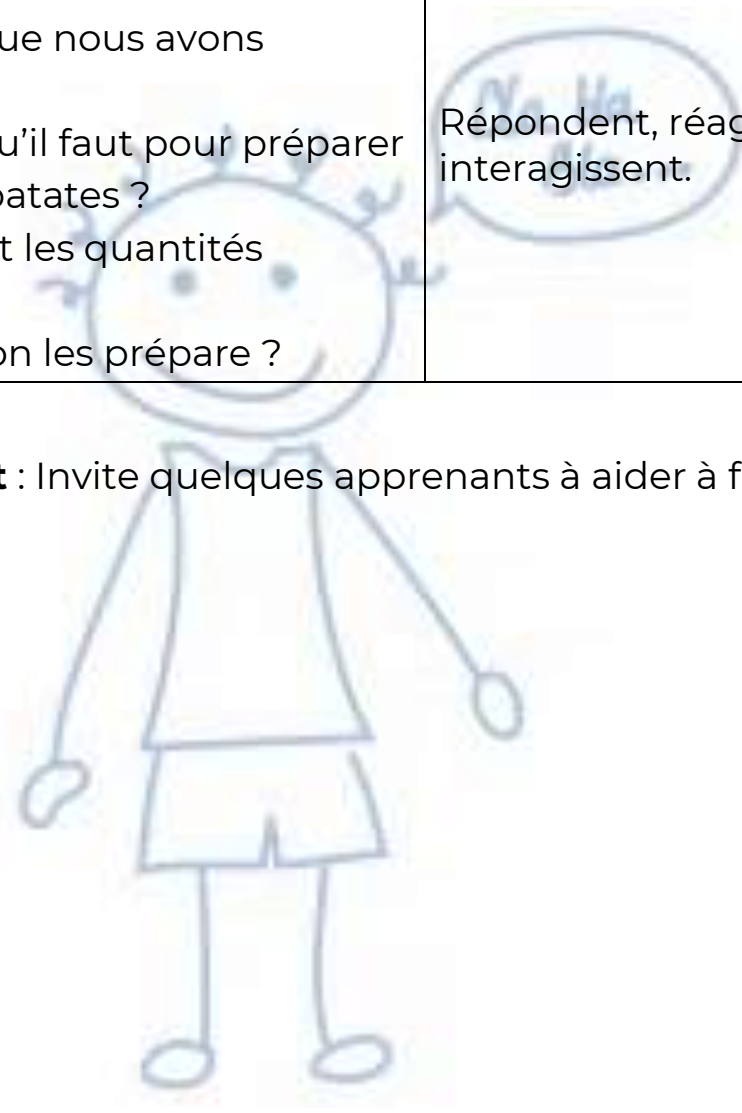
- Lavent les mains

- Dégustent

- Donnent leurs impressions.

- Nos frites sont salés

## PHASE D'ÉVALUATION

<b>CONTRÔLE DES ACQUISITIONS (5 min)</b>	Pose des questions : <ul style="list-style-type: none"><li>- Qu'est-ce que nous avons préparé ?</li><li>- Qu'est-ce qu'il faut pour préparer les frites de patates ?</li><li>- Quelles sont les quantités utilisées ?</li><li>- Comment on les prépare ?</li></ul>	 <p>Répondent, réagissent et interagissent.</p>	<b>Critère :</b> Les apprenants décrivent le processus de préparation des frites de patates.
--	--	--	---

**Nettoyage / Vaisselle / Rangement :** Invite quelques apprenants à aider à faire la vaisselle, à nettoyer et à ranger.