

À TABLE !

Date de mise en ligne : août 2016

Qu'est-ce qu'on mange aujourd'hui ?

Décrire un plat, exprimer ses goûts et habitudes culinaires.

- **Thème** : vie quotidienne, les échanges autour de la table
- **Niveau** : compréhension et production orales A1, compréhension et production écrites < A1.1
- **Prérequis** : le lexique des aliments et du goût
- **Mise en situation** : participer à une conversation à table
- **Support** : extrait de *La tournée des popotes*, émission du 21/08/2014 à Madagascar
- **Matériel** : 2 couverts en carton et en plastique (assiettes et couverts), des aimants
- **Durée indicative** : 2h30

PUBLIC ADULTE



Écrit : non scripteur/non lecteur

Oral : débute en français

PARCOURS PÉDAGOGIQUE

Étape 1 – Se préparer à apprendre	2
• Se mettre l'eau à la bouche.....	2
Étape 2 – Entrer dans le document	2
• Composer un menu	2
• Faire des hypothèses sur un menu	3
Étape 3 – Comprendre	4
• Comprendre des appréciations culinaires (activité 1).....	4
• Observer et parler des comportements à table	4
Étape 4 – Lire et écrire	4
• Exprimer des quantités définies et indéfinies (activité 2)	4
• Compléter les quantités des ingrédients d'une recette (activité 3)	5
Étape 5 – S'entraîner	5
• Décrire une spécialité culinaire	5
• Participer à un jeu de rôles : le dîner	5
Étape 6 – Pour approfondir	6
• Compléter le journal de bord.....	6
• Organiser un déjeuner collectif.....	6

OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Échanger sur des spécialités culinaires.
- Exprimer ses goûts.
- Comprendre des appréciations culinaires.
- Décrire simplement un plat.

OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Apprendre des expressions utilisées lors de repas (bon appétit, ça sent bon, etc.).

- Exprimer des quantités définies et indéfinies.

OBJECTIFS (INTER)CULTURELS

- Faire découvrir de nouvelles saveurs de son pays.
- Découvrir quelques plats de la cuisine française et des habitudes culturelles liées aux repas.

VIE CITOYENNE ET SOCIALE

- Comprendre des comportements à table.

ÉTAPE 1 – SE PRÉPARER À APPRENDRE

→ Se mettre l'eau à la bouche

Production orale et lexique (A1) – groupe classe – 15 min

Accueillir les apprenant-e-s en mettant deux couverts sur une table.

Qu'est-ce que vous voudriez manger ?

Doubler les consignes par des gestes. Laisser les apprenant-e-s réagir et apporter du vocabulaire en relançant par des questions : *vous êtes gourmand(e) ? Vous aimez manger ?* Puis, pousser les tables.

Pistes de correction / Corrigés :

Je voudrais manger un gâteau / une cachupa / un poisson grillé / une soupe / etc. Oui, c'est bon ! Moi, j'aime les fruits...



Doubler les consignes par des gestes, des mimes ou proposer des images pour illustrer le vocabulaire facilite la compréhension par les apprenants débutants.

Former un grand cercle.

Écoutez et répétez. Montrer la table avec les couverts : *à table !* Inviter les apprenant-e-s à faire un pas en avant afin de resserrer le cercle. Continuer en mimant et en humant avec enthousiasme : *Mmmmh ! J'ai faim ! Ça sent bon !*

Demander : *Ça sent quoi ?* Laisser les volontaires prendre la parole, puis poser la question aux autres à nouveau.

Inciter les apprenant-e-s à s'aider les uns les autres pour trouver les mots qu'ils cherchent en posant des questions. Ils peuvent passer par une autre langue, dessiner l'objet au tableau, tenter de donner des exemples ou une définition sommaire.

Pistes de correction / Corrigés :

Ça sent les oignons / le chocolat. Je ne connais pas le mot. C'est une épice, on utilise cette épice pour le couscous.

Avancer encore d'un pas et retrousser ses manches ou se frotter les mains en souriant (ou tout autre geste évocateur) : *bon appétit !* Mimer une première bouchée : *c'est bon !* Une deuxième : *c'est très bon ! C'est délicieux !* Et enfin une troisième : *désolé(e), je n'aime pas trop... Je n'ai pas l'habitude.*

Faire un tour de table.

À votre tour, répétez « *c'est bon* », « *c'est très bon* » ou « *c'est délicieux* », puis « *je n'aime pas trop* », « *je n'ai pas l'habitude* ». Vous pouvez aussi utiliser vos propres mots.

Ne pas hésiter à répéter ces phrases avec des accentuations et intonations différentes en suggérant une intensité plus ou moins forte. S'amuser, par exemple, à laisser traîner le [ʒ] de *bon* ou bien à marquer chaque syllabe de *dé-li-cieux*.

Pistes de correction / Corrigés :

C'est bon ; j'aime bien / c'est très bon ; c'est délicieux ; j'adore ; j'aime beaucoup / je n'aime pas trop ; je n'aime pas vraiment ; je n'aime pas.



La répétition en changeant seulement un élément de la phrase est une pratique ancienne dans l'enseignement des langues. Elle permet de faciliter la mémorisation des structures de phrase.

ÉTAPE 2 – ENTRER DANS LE DOCUMENT

→ Composer un menu

Lexique et production orale (A1) – groupe classe, petits groupes – 20 min (support : fiche matériel)

Former des groupes de deux ou trois personnes. Découper et distribuer les vignettes de la fiche matériel (p. 1 : un jeu par groupe). Laisser de côté la vignette « du fromage ». Projeter les vignettes pour mieux distinguer les différents aliments qui composent les plats.



Plusieurs plats de la fiche matériel sont présents dans la vidéo qui sera visionnée dans l'activité suivante. Cette activité permet de préparer les apprenant-e-s au premier visionnage en levant certaines difficultés lexicales et de réviser le vocabulaire des aliments.

Regardez ces plats. Vous les connaissez ? Vous avez déjà goûté ? Qu'est-ce que c'est ?

À votre avis, quels ingrédients il y a dans la soupe, la quiche, etc. ?

Lire les intitulés des plats et demander aux apprenant-e-s de les montrer au fil de la lecture. Expliciter le vocabulaire et les ingrédients des plats. Aider pour la formulation des articles contractés.

Pistes de correction / Corrigés :

- Je connais la soupe / un croque-monsieur. Un croque-monsieur, c'est du pain avec du jambon et du fromage. J'ai déjà goûté au restaurant.

- C'est une soupe au potiron, à la tomate ou aux carottes. Dans la quiche, il y a des œufs, du lait, des légumes.

Habituellement, en France¹, combien de plats on mange pendant le repas ? Comment on appelle ces plats ?
Demander à chaque groupe de proposer un menu en choisissant trois plats parmi les vignettes.

Avant la mise en commun, donner un exemple afin de mettre en relief la structure syntaxique à utiliser :

« *En entrée, nous proposons...* » ou « *L'entrée, c'est...* ».

Terminer par la vignette « du fromage » : *à quel moment on mange du fromage ?*

Pistes de correction / Corrigés :

- Il y a trois plats : l'entrée, le plat principal et le dessert.

- En entrée, nous proposons des œufs mimosa. En plat principal, nous proposons une tartiflette. Et le dessert, c'est une mousse au chocolat.

- On peut manger du fromage avant le dessert.

→ Faire des hypothèses sur un menu

Repérage visuel (A1) – petits groupes – 10 min (support : vidéo)

Visionner la vidéo sans le son en donnant la consigne avant : *nous allons regarder un extrait vidéo d'une émission télévisée sur la cuisine*. Distinguer deux groupes qui répondront chacun à une question.

Groupe 1 : *qui sont les personnes ?*

Groupe 2 : *quel est le menu du repas ?*

Mise en commun en classe entière. Pendant la mise en commun, encourager l'autocorrection et noter les erreurs en fonction des derniers points importants abordés en cours.



Lors de la mise en commun et au fil des activités, veiller à ce que la prise de parole reste toujours bien partagée entre les apprenant-e-s. Il est important de prioriser les erreurs à corriger et de garder un bon dosage des interventions pour ne pas devenir trop invasif-ve, ce qui dissuaderait les apprenant-e-s de participer.

Pistes de correction / Corrigés :

Il y a sept personnes : quatre femmes et trois hommes. Un cuisinier, peut-être français, et six invités. En entrée, il y a des œufs mimosa. En plat principal, il propose une tartiflette et en dessert, un Paris-Brest.

¹ La France est proposée ici à titre d'exemple de pays d'accueil. Adapter à chaque contexte culturel.

ÉTAPE 3 – COMPRENDRE

→ Comprendre des appréciations culinaires (activité 1)

Compréhension orale (A1) – individuel – 15 min (support : vidéo)

Distribuer la fiche apprenant. Faire l'activité 1 et si possible, la projeter au tableau. Lire les expressions notées dans les bulles tout en les montrant à l'écran.

Visionner la vidéo avec le son : *vous allez regarder la vidéo avec le son. Entourez ce que vous entendez pour chaque plat du menu.*

Pour la mise en commun, montrer la vidéo et s'arrêter après chaque plat.

Expliquer que les invités découvrent la cuisine française et amener les apprenant-e-s à deviner où a été tournée l'émission et quelle est l'origine des convives : *c'est une île et c'est en Afrique... C'est une île du continent africain...*

Pistes de correction / Corrigés :

- Entrée : un invité dit « *ça sent bon* »..
- Plat principal : un invité dit « *je n'ai pas l'habitude* ».
- Dessert : une invitée dit « *c'est excellent* ».
- Ils sont malgaches : c'est à Madagascar.

→ Observer et parler des comportements à table

Culture (A1) – petits groupes, groupe classe – 15 min (support : vidéo)

Visionner à nouveau la vidéo avec le son.

Observez et comparez avec votre pays.

Groupe 1 : *il y a quoi sur la table ?*

Groupe 2 : *les invités et le cuisinier font quoi ? Comment ils mangent ?*

Pistes de correction / Corrigés :

- Groupe 1 : au début, il n'y a pas d'assiettes sur la table. Elles arrivent avec l'entrée. Après, c'est une autre assiette pour la tartiflette et une autre assiette pour le dessert. Dans mon pays, c'est toujours la même assiette dans le repas. La tartiflette est posée au milieu de la table, il y a du pain aussi. Il y a des fourchettes et des couteaux pour l'entrée et le plat, une cuillère pour le dessert. Dans ma famille, au Sénégal, on mange « au bol », un plat unique. Certains mangent à la main, je préfère manger avec une fourchette. En général, c'est ma mère qui organise les parts de tout le monde dans le bol avec une cuillère
- Groupe 2 : les invités ne parlent pas beaucoup. C'est comme dans mon pays, on ne parle pas à table. Ils restent assis. Ils sont autour de la table. Les invités attendent pour manger la tartiflette. Le cuisinier est au bout de la table. Il parle beaucoup, il pose des questions. C'est bizarre pour moi. Il va chercher les plats dans la cuisine, un par un. Il sert la tartiflette aux invités. Chez moi, ce n'est pas comme ça. Les invités prennent à manger tout seul.

ÉTAPE 4 – LIRE ET ÉCRIRE

→ Exprimer des quantités définies et indéfinies (activité 2)

Grammaire (A1.1) – groupe classe, petits groupes – 15 min (support : fiche apprenant)

Faire l'activité 2. La projeter si possible pour une explication collective des consignes.

Regardez le tableau. Nous allons lire ensemble. Qu'est-ce qui est pareil et qu'est-ce qui change entre les deux colonnes ?

Aider à la lecture en soulignant les syllabes dans le cas où le support serait projeté. Inviter les apprenant-e-s à réfléchir et discuter entre eux.

Pistes de correction / Corrigés :

À gauche, il y a tout le poulet, toute la bouteille de sauce tomate. À droite, on voit un bout de poulet, de la sauce tomate. Il y a plus de choses à gauche. Et à gauche, on voit « un » ou « une », à droite, c'est « du », « de » ou « des » mais ce sont les mêmes mots.

→ Compléter les quantités des ingrédients d'une recette (activité 3)

Grammaire (A1.1) – groupe classe, individuel – 15 min (support : fiche apprenant)

Faire l'activité 3. *Observez bien. C'est la liste des ingrédients pour faire une recette de la vidéo. Quelle recette à votre avis ?*

Guider les apprenant-e-s dans le repérage visuel : *combien il y a de colonnes ? Dans la première colonne, qu'est-ce qu'on voit ? Dans les autres, il y a des images ?* Leur faire remarquer que les quantités ne figurent pas sur la liste de la deuxième colonne.

Qu'est-ce que vous allez écrire dans cette colonne ? Et dans la troisième ?

Suggérer de commencer par compléter la colonne des quantités définies, en chiffres, puis, dans un second temps, celle des quantités indéfinies, en lettres.

Complétez d'abord la première colonne avec des chiffres.

Ensuite, écrivez les petits mots qui manquent dans la deuxième colonne. Un trait = une lettre.

Laisser les apprenant-e-s volontaires venir au tableau écrire leur proposition. Valider ou corriger tous ensemble.

Pistes de correction / Corrigés :

Ce sont les ingrédients pour la recette de la tartiflette. Il y a trois colonnes. Dans la première, ce sont les images des ingrédients. Dans les autres, il y a des mots. Il faut écrire les quantités. Dans la première, on compte. Dans la troisième, on ne sait pas combien.

6 pommes de terre > des pommes de terre / 2 oignons > des oignons / une boîte de lardons > des lardons / 2 cuillères de crème fraîche > de la crème fraîche / 1/2 reblochon > du reblochon / un verre de vin blanc > du vin blanc

ÉTAPE 5 – S'ENTRAÎNER

→ Décrire une spécialité culinaire

Culture et production orale (A1) – individuel – 10 min

Commencer par donner l'exemple des œufs mimosa. *Pour ce plat, on peut dire : ça s'appelle « les œufs mimosa », c'est une entrée typique en France avec des œufs et de la mayonnaise.*

Sonder les apprenant-e-s : *quels sont les plats typiques de votre pays ? Vous pouvez décrire ces plats ?*

Pistes de correction / Corrigés :

Ça s'appelle « le poulet yassa ». C'est un plat délicieux, typique de mon pays avec du poulet, des oignons, du citron, du piment et du riz. Ça s'appelle « babka », c'est un dessert polonais avec de la semoule et du lait. C'est très bon.

→ Participer à un jeu de rôles : le dîner

Interaction orale (A1) – petits groupes – 25 min (support : fiche matériel)

Découper les étiquettes étoiles de la fiche matériel (p. 2, un jeu pour 3 apprenant-e-s) et les présenter aux apprenants : *s'il y a une seule étoile, vous n'aimez pas trop. S'il y en a quatre, vous aimez beaucoup.*

Engager un remue-méninge : *si on aime bien un plat, qu'est-ce qu'on peut dire ? Et si on n'aime pas ?*

Montrez l'étiquette étoile qui va avec chaque phrase.

Pistes de correction / Corrigés :

C'est délicieux ! (****) / C'est bon ! (**) / C'est excellent ! (****) / J'adore le chocolat ! (****) / J'aime beaucoup ce plat. (***) / Si on n'aime pas, on ne dit rien ou bien on dit « Désolé(e), je n'aime pas trop le poisson » (*) ou « Désolé(e), je n'ai pas l'habitude » (*).

Distribuer à chaque apprenant-e une étiquette étoile.

Nous allons faire un peu de théâtre. Imaginez : vous êtes invité-e à un dîner et chacun-e apporte un plat de son pays pour le faire découvrir aux autres. Il y a une entrée, un plat principal et un dessert. Vous présentez votre plat et les autres posent des questions et réagissent. Pour réagir, vous dites une phrase qui correspond à votre étiquette étoile.

Laisser les apprenant-e-s constituer des petits groupes de trois et passer voir chaque groupe pour apporter de l'aide et du vocabulaire. Chaque groupe joue ensuite sa saynète.

Une fois tous les groupes passés, souligner les points acquis et les bonnes trouvailles. Puis revenir sur les erreurs les plus fréquentes (déterminants manquants, accords, prononciation) pour les corriger collectivement.

Pistes de correction / Corrigés :

À table ! Bon appétit ! Merci, bon appétit ! Mmmmh ! Ça sent très bon ! En entrée, nous avons une soupe dhal. Qu'est-ce que c'est ? C'est une soupe indienne avec des lentilles et du lait de coco. C'est excellent ! Désolée, je n'ai pas l'habitude, c'est un peu pimenté... En plat principal, je vous propose une cachupa. C'est un plat typique au Cap-Vert à base de viande, de maïs et de haricots secs. J'adore ! Moi aussi ! J'ai préparé un dessert français. Super ! Comment ça s'appelle ? Le Paris-Brest, vous connaissez ?

ÉTAPE 6 – POUR APPROFONDIR

→ **Compléter le journal de bord**

Lexique et culture (A1.1) – individuel – 15 min (matériel : journal de bord)

Proposer aux apprenants de compléter le journal de bord et de mémoriser les mots et expressions vus ensemble.

→ **Organiser un déjeuner collectif**

Culture (A1) – groupe classe

Proposer aux apprenants de se retrouver au centre de formation ou à l'extérieur afin de concrétiser le jeu de rôles mené en classe et de faire effectivement découvrir les saveurs qui leur tiennent à cœur. Quoi de plus convivial pour conclure ce cours ! Ces échanges culinaires en guise de révisions linguistiques réjouiront à coup sûr tout le monde.

Vous pourrez prendre des photos des plats apportés et les utiliser pour une activité ultérieure de rédaction de recettes.