

UN DÎNER PARTICULIER

Date de mise en ligne : mai 2017

Lors d'un repas tous nos sens sont en éveil. Quel est le rôle de la vue ?

Participer à un test à l'aveugle pour reconnaître des produits alimentaires ou des objets.

- **Thèmes** : cuisine, les 5 sens
- **Niveau** : A2
- **Public** : adolescents
- **Tâche finale** : participer à un test à l'aveugle
- **Matériel utilisé** : produits alimentaires divers, bouteilles, boîtes alimentaires, sacs.
- **Durée indicative** : 2 séances de 45 minutes

PARCOURS PÉDAGOGIQUE

Je découvre	1
• Entrer dans le thème de l'émission.....	1
Je comprends	1
• Comprendre le concept de l'émission (activité 1).....	1
• Décrire un plat (activité 2)	2
je révise	2
• Parler des 5 sens (activité 3).....	2
• Caractériser la saveur et la texture des aliments (activité 4).....	3
À nous	3
• Reconnaître des produits alimentaires à l'aveugle.....	3

OBJECTIFS COMMUNICATIFS / PRAGMATIQUES

- Parler des 5 sens.
- Comprendre le concept d'une émission.
- Décrire un plat.
- Caractériser des aliments.

OBJECTIFS LINGUISTIQUES

- Caractériser les 5 sens.
- Décrire des saveurs et des textures.

OBJECTIFS (INTER)CULTURELS

- Sensibiliser aux 5 sens.
- Se servir de l'odorat et du toucher pour reconnaître des aliments.

JE DÉCOUVRE

→ Entrer dans le thème de l'émission

Production orale – groupe classe – 10 min

Fermez les yeux, ne faites pas de bruit. Quels sont les bruits que vous entendez ?

S'il n'y a pas de bruits extérieurs, froisser un papier, laisser tomber un stylo... Laisser les apprenants réagir et dire ce qu'ils entendent.

Ouvrez les yeux. Est-ce que vous entendez plus de bruit avec les yeux ouverts ou avec les yeux fermés ?

Discussion libre.

JE COMPRENDS

→ Comprendre le concept de l'émission (activité 1)

Compréhension orale – individuel, binômes – 15 min (supports : fiche apprenant et vidéo)

Faire écouter le début de l'émission sans les images, environ 0'40.

Individuellement. *Faites l'activité 1 : répondez aux questions suivantes.*

Inviter les apprenants à comparer leurs réponses à celles de leur voisin(e).

À deux. *Présentez l'émission à l'aide de vos réponses.*

Discussion libre en groupe, accepter toutes les réponses qui peuvent être justifiées. Montrer le même passage de la vidéo avec les images, arrêter avant les images en couleur à 0'40. Corriger l'activité, noter les réponses au tableau.

Les images vous ont-elles aidé à répondre aux questions ? Qu'avez-vous appris avec ?

Écrire ensemble une phrase de présentation de l'émission.

Pistes de correction / Corrigés :

Sans les images :

Il y a 4 personnes : un serveur, deux femmes et un homme.

Ils sont dans un restaurant.

Ils essaient de reconnaître les plats.

Comparaison : avec et sans les images.

Sans les images j'ai entendu une femme et non deux, mais avec les images on voit bien le nombre de personnes. On comprend mieux ce qui se passe. Sans les images je n'ai pas compris qu'ils mangeaient dans le noir.

Présentation de l'émission :

Des personnes connues font une expérience. Elles mangent « à l'aveugle » et essaient de reconnaître les différents produits.

→ **Décrire un plat (activité 2)**

Compréhension orale – individuel, binômes – 20 min (supports : fiche apprenant et vidéo)

Monter la vidéo en entier avec le son.

Individuellement. *Notez tous les noms d'aliments que vous entendez.*

Pour la mise en commun inviter un apprenant à venir au tableau et à écrire les mots sur propositions de la classe.

À deux. *Faites l'activité 2 : décrivez le plat. Dessinez et décrivez le dessert.*

Faire un arrêt sur image sur le plat, inviter un apprenant à commencer à le décrire oralement, un autre complète la description. Puis proposer à plusieurs binômes de dessiner leur dessert au tableau et de décrire leur assiette. Accepter toutes les propositions qui peuvent correspondre à la vidéo (paroles ou images).

Pistes de correction / Corrigés :

Mots entendus pour le plat : pommes de terre, courgette, curry, viande (veau, bœuf, canard), purée de carottes

Mots entendus pour le dessert : asperge, petits pois, meringue, abricot

Le plat est composé d'un morceau de canard coupé en dé, servi avec des rondelles de courgettes, une purée et des pommes de terre avec leur peau, des graines germées sont disposées sous les pommes de terre, une sauce au curry accompagne le plat et se trouve de chaque côté des morceaux de canard.

Exemple pour le dessert : une boule de glace à l'abricot, une meringue est posée sur la glace. Des petits fruits rouges sont à côté de la glace. Il y a aussi un morceau de gâteau. Etc.

JE RÉVISE

→ **Parler des 5 sens (activité 3)**


Lexique – petits groupes, groupe classe – 10 min (support : fiche apprenant)


Former de petits groupes.


Faites l'activité 2 : associez un sens à chaque dessin puis complétez le tableau.


Vérifier dans un premier temps que chaque sens est associé au bon dessin. Puis indiquer aux apprenants qu'ils doivent au minimum trouver un verbe et un nom pour chaque dessin. Pour la mise en commun, inviter un apprenant à compléter une ligne puis à passer la main à un autre. La classe propose des mots.


Pistes de correction / Corrigés :

 : l'odorat. Le nez, sentir

 : le goût. La bouche, la langue, le palais, goûter, sentir

 : la vue. L'œil, les yeux, voir, regarder

 : l'ouïe. L'oreille, entendre, écouter.

 : le toucher. La main, la peau, sentir

→ Caractériser la saveur et la texture des aliments (activité 4)

Lexique – petits groupes – 10 min (support : fiche apprenant)

En petits groupes. *Quels sens utilisez-vous pour reconnaître un aliment ? Et pour le choisir ? Donnez des exemples.*

Mise en commun à l'oral.

Pistes de correction / Corrigés :

Pour reconnaître un aliment on peut utiliser tous les sens sauf l'ouïe : la vue, le toucher, l'odorat, le goût.

Quand on mange un dessert, on reconnaît la vanille au goût et avec les petits grains noirs (la vue). Pour choisir un aliment on utilise le toucher pour savoir si un fruit est mûr ou l'odorat pour savoir s'il sent bon. Etc.

En petits groupes. *Faites l'activité 4: soulignez en vert les goûts et en rouge les textures. Donnez des exemples d'aliments pour chacun.*

Projeter le nuage de mots ou recopier les mots au tableau. Un apprenant donne un goût ou une texture et lui associe un aliment. Corriger au tableau au fur et à mesure.

Pistes de correction / Corrigés :

Goûts : acide comme le citron / amer comme l'endive / amer comme du chocolat noir ou du café sans sucre / salé comme le sel / sucré comme une orange mûre / piquant comme un piment / épicé comme le curry / umami comme un fruit mûr (L'umami se traduit du japonais en général par savoureux.)

Les textures : croquant comme une pomme / mou comme de la guimauve / granuleux comme une poire trop mûre, une figue / en poudre comme la farine, le sucre / en grains comme le riz.

À NOUS**→ Reconnaître des produits alimentaires à l'aveugle**

Production orale – individuellement – 25 min (support : fiche matériel)

Prévoir 5 à 6 produits alimentaires que les apprenants devront caractériser « à l'aveugle ». Par exemple 3 liquides mis dans des bouteilles non transparentes : une contient du vinaigre, une du sirop (orange, cassis...), de l'eau – à reconnaître à l'odeur. Des boîtes qui contiennent du café, du chocolat, de la vanille – à reconnaître à l'odeur. Des sacs avec du riz, un fruit (pomme, orange...), un légume – à reconnaître au toucher, au bruit, à l'odeur. Numéroter chaque produit. Disposer-les à 2 ou 3 endroits dans la classe. Imprimer les fiches matériel, distribuer une fiche « reconnaissance des aliments » à chaque apprenant.

Passez devant chaque produit, sans le regarder, sentez le, touchez ceux qui sont dans les sacs. Remplissez votre fiche.

Faire une mise en commun à l'oral, insister sur les caractéristiques. L'apprenant qui a reconnu le plus de produits est déclaré vainqueur.

Pistes de correction / Corrigés :

N°1 : J'ai senti la première bouteille. Le produit pique le nez. C'est acide. C'est du vinaigre.

N°4 : Dans le sac n°4, il y a des grains. Et cela sent le café. C'est du café en grains.