

Séquence pédagogique (Production culinaire):

*Thème : Etude d'un produit :
Le gibier - Wild*

1.) Déterminer les objectifs :

1.1. Identifier, nommer, décrire :

- Identifier, à partir d'une image le produit fini (le ragoût).
- Nommer et sélectionner les ingrédients nécessaires à la réalisation d'un ragoût dans un panier donné.
- Décrire l'aspect du plat (cuisson, salé / sucré, place dans le menu, « Eintopf » ...).

1.2. Comprendre, restituer :

- Comprendre une recette donnée sous forme de résumé (évaluation sous forme de recette dans le désordre ou texte à trous).
- Restituer, sous forme orale, les différentes étapes de la réalisation de la recette.
- Par le biais du gibier, introduire des connaissances sur les autres viandes (cf. séminaire Sections Européennes, Chalon, octobre 2003).

1.3. Argumenter :

- Argumenter le choix d'une garniture, d'une boisson, d'un mode de cuisson, des ustensiles nécessaires à la réalisation ...

1.4. Comparer :

- Comparer une recette française similaire à la recette donnée.
- Comparer la saisonnalité de la consommation du produit en France et dans le pays concerné (agneau pascal, plat festif ou dominical ...).

2.) Déterminer les outils :

- Recettes sous forme de documents papier (fiches techniques de cuisine, fiches « prodialogue » ou similaires, magazines culinaires), photos, vidéo, TICE (sites Internet ...), paniers de produits etc.

3.) Démarche pédagogique :

-Déterminer l'objectif :

*objectif linguistique :

-émettre des hypothèses

-connecteurs logiques (chronologie de la réalisation)

-verbes de modalité (reformulation et restitution de l'ordre)

-proposition infinitive

-parfait (present perfect) (bilan de la réalisation)

-comparaison (superlatifs , comparatifs , verbes d'analogie,)

etc.

*objectif professionnel :

-révision des techniques de base de la préparation des viandes (parer, désosser, découper, détailler, techniques de cuisson ...).

*objectif civilisationnel :

-sensibiliser l'apprenant aux techniques culinaires, marqueurs gustatifs et ingrédients typiques des différents pays européens.

-découvrir les caractéristiques culturelles du plat.

-Effectuer des recherches ciblées :

-Rechercher des informations pertinentes sur les sites gastronomiques (ex : saveursdumonde, marmiton.org , ...)

-Identifier dans une famille de produits carnés , ceux susceptibles de correspondre aux recettes.

-Trouver des variantes aux plats réalisés (viandes , sauces ...)

Exploiter les résultats

Oral /pratique:

Restituer les étapes de la recette à un commis, au groupe .

Reformuler en variant les formules

Ecrit :

-Reconstituer les recettes :

- à partir de photos dans le désordre.

- à partir du texte déstructuré.

- à partir d'un texte lacunaire .

- Synthétiser :

Réactiver les connecteurs chronologiques

Reconstituer la recette au parfait /present perfect

4.) Synthèse finale

Restituer les savoirs et savoirs -faire dans d'autres situations professionnelles analogues.