

Titre : Topchef Junior

Découvrir des recettes simples et en réaliser certains pour participer à un concours de cuisine.

Problématique : La culture d'un pays passe-t-elle par la gastronomie ?

Tâche finale : Présenter ton plat au concours « Topchef Junior » EOC

Activités langagières : CE, EE, CO, EOI, EOC

En bref

Les élèves découvrent des recettes simples et en réalisent certains pour participer à un concours de cuisine. Il faut donc étudier différentes recettes, cuisiner un plat et le présenter au jury qui dégustera et évaluera également la présentation orale des plats. L'exemple ici concerne l'allemand mais le principe est transférable à d'autres langues.

Classe :

Scénario expérimenté en classe de 5°LV1 d'un niveau plutôt faible et d'un effectif très réduit (10 élèves). Quelques élèves sont très sérieux, d'autres n'ont pas les acquis de la 6° et n'apprennent pas les leçons.

Supports et documents utilisés :

Tous les documents recettes sont des documents authentiques.

Les recettes écrites proviennent toutes du site www.chefkoch.de (Les droits pour l'utilisation en ligne et/ou sous forme de photocopie ont été demandés et autorisés par le site.)

Les documents audio proviennent du site www.audio-lingua.eu mot clé de recherche « recette ».

Vous trouverez la liste complète de tous les documents choisis en fin de séquence. Une contrainte importante est de choisir des plats qui se consomment froid.

Nombre de séances : 5 à 6

Déroulé de la séquence :

La séquence est scénarisée.

La mise à disposition de tous les documents s'est fait via un blog spécialement créé pour l'occasion. L'URL sur les pages en question est à chaque fois indiquée. Les pages resteront publiées et pourront être utilisées par des collègues avec leurs classes.

Il est néanmoins tout à fait possible de faire le scénario en utilisant des photocopies pour les documents écrits.

1° séance :

En amont du scénario, une micro-tâche pour se familiariser avec le type du document et pour acquérir un peu de vocabulaire.

Micro-tâche : « Ton corré t'a envoyé la recette de son plat préféré. Tu as bien envie d'y goûter et tu demandes à ta mère de te faire ce plat mais elle ne parle pas allemand. Traduis les grandes lignes de la recette pour elle. »

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/24/03/2013/Das-Rezept-von-meinem-Austauschpartner>

a) Les élèves travaillent en deux groupes pour exécuter la tâche et utilisent un dictionnaire. Les recettes peuvent être étudiés sur le site ou alors photocopiées.

<http://www.chefkoch.de/rezepte/391821126798662/Lachsrolle-mit-Spinat-und-Frischkäse.html>

<http://www.chefkoch.de/rezepte/730551175768305/Klassischer-Griessbrei-mit-Ei.html>

La recette *Lachsrolle* sera donnée au groupe plus faible, la recette *Griessbrei* qui est plus longue et plus complexe sera donnée au groupe plus fort.

Le professeur jouera le rôle de la mère et vérifiera l'intelligibilité de la traduction.

b) Ensuite, on procède à une mise en commun au tableau du vocabulaire tiré des deux recettes en le classant en trois catégories¹:

→ **les ingrédients** :

Lachs, Spinat, Ei, Frischkäse, Grieß, Milch, Salz, Zucker, Vanillezucker, Eiweiss, Eigelb ²

→ **les ustensiles**:

Backpapier, Backblech, Alufolie, Schneebesen ³

→ **les étapes / les « actions »**:

auftauen, verquirlen, verteilen, bestreuen, bestreichen, belegen, rollen, einpacken, kochen, einrühren, umrühren, dazugeben. ⁴

Les élèves doivent recopier les mots et noter la traduction.

Devoir maison:

Apprendre le vocabulaire et le compléter avec 3 nouveaux ustensiles au choix.

Facultatif : faire un de ces plats, se prendre en photo à côté de son plat. La photo sera ensuite exposée en classe, éventuellement mise sur le site du collège. ⁵

2° séance :

a) Interrogation orale en classe entière par un élève sur le vocabulaire de la séance précédente. Mise en commun des ustensiles proposées par les élèves et qui complèteront le lexique.

b) Mise en place du scénario et annonce de la tâche finale :

« Tu participes avec des amis à un concours Topchef. Après avoir étudié plusieurs recettes, exécute celles qui auront été imposées à ton groupe et présente tes plats le jour de la finale au grand jury. »

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/24/03/2013/Top-Chef-Junior-%E2%80%93-2013-die-Regeln>

c) Les étapes du scénario :

1° étape du scénario : CE

« Lis les règles du concours. »

Le professeur a établi le règlement du concours (annexe 1) et le distribue aux élèves pour lecture.

¹ [[Les recettes ont été choisies pour finir un maximum de vocabulaire culinaire « de base » qui permettra ensuite un accès plus facile aux documents suivants.]]

² [[Traduction : saumon, épinards, oeuf, fromage frais, semoule, lait, sel, sucre, sucre vanillé, blanc d'oeuf, jaune d'oeuf]]

³ [[Traduction : papier sulfurisé, plaque de cuisson, papier alu, fouet]]

⁴ [[Traduction : décongeler, mixer, disposer/étaler, saupoudrer, enduire, garnir, rouler, emballer, cuire, incorporer, mélanger, ajouter]]

⁵ [[Aucun élève n'a fait la partie facultative.]]

Constitution des groupes par tirage au sort ou de façon arbitraire pour avoir des groupes hétérogènes p.ex. .

Les élèves prennent connaissance du règlement avec leur groupe et utilisent un dictionnaire si nécessaire.

2° étape du scénario : EE

« Inscris-toi au concours. » (annexe 2)

Chaque groupe remplit le formulaire et signe (pour soi-même et pour son parent).

3° étape du scénario : CE

Lecture de deux recettes avec le groupe. Tous les groupes ont la même recette à étudier et complèteront leur fiche de vocabulaire des mots indispensables pour permettre la réalisation de la recette.

- salade de pommes de terre : <http://www.chefkoch.de/rezepte/130001055852751/Schwaebischer-Kartoffelsalat.html>

- salade rapide de pommes et de carottes :

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1855391300737945/Schneller-Karotten-Apfel-Salat.html>

Après l'étude de la recette, chaque membre du groupe peut attribuer une note à la recette, en fonction de ses goûts.

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/25/03/2013/Top-Chef-Junior-2013-Rezepte-1>

Devoirs maison pour la séance suivante :

Etudier une nouvelle recette :

- frites d'ananas avec ketchup de coulis de framboise :

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1037961208875533/Ananas-Fritten-mit-Himbeer-Ketchup.html>

Apprendre le nouveau vocabulaire.

3° séance :

a) Bilan des acquis lexicaux des séances précédentes sous forme de mots mêlés et phrase secrète à découvrir. (annexe 3)

b) Suite du scénario :

4° étape du scénario : CE

Etude d'une nouvelle recette écrite en groupe selon les mêmes conditions qu'auparavant.

salade de ciboulette : <http://www.chefkoch.de/rezepte/208461087222268/Schnittlauchsalat.html>

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/25/03/2013/Top-Chef-Junior-2013-Rezepte-2>

5° étape du scénario : CO

« Ecoute les meilleures recettes des gagnants de Topchef 2012. »

Introduction de la phase des « recettes par interview ». Le contexte donné est l'écoute de meilleures recettes des gagnants du concours Topchef de l'année précédente.

Ecoute de deux recettes très simples. Cette écoute peut se faire en classe entière ou en écoute individuelle sur des baladeurs ou des ordinateurs.

Les élèves doivent être capables de comprendre l'essentiel, à savoir les ingrédients, les quantités et les étapes de la préparation. Prise de note libre, en langue étrangère ou en français.
Une mise en commun permettra de savoir si les élèves sont tous en mesure de tirer les informations essentielles de ces écoutes pour avoir ensuite tous les éléments pour réaliser la recette.

1° recette choisie :

salade de saucisse <http://www.audio-lingua.eu/spip.php?article3182>

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/24/03/2013/Die-Rezepte-der-Gewinner-von-Top-Chef-Senior-2011-und-2012>

2° recette choisie :

compote de pommes <http://www.audio-lingua.eu/spip.php?article3185>

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/26/03/2013/Die-Rezepte-der-Gewinner-von-Top-Chef-Senior-2011-und-2012-%282%29>

c) Bilan de la séance et devoirs maison CE ou CO:

Récapitulatif du nouveau lexique si besoin et donner ce lexique à apprendre.

Etudier une nouvelle recette : recette écrite 5 ou 6.

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/25/03/2013/Top-Chef-Junior-2013-Rezept-2>

4° séance :

6° étape du scénario : EO

A ce stade, chaque groupe connaît maintenant 7 recettes + une des recettes présentées avant le début du scénario.

Faire rapidement un bilan oral en classe entière des recettes vues.

7° étape du scénario : CE et CO

« Lis et écoute les consignes pour la finale. »

Les groupes prennent connaissance des règles de présentation devant le jury.

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/11/04/2013/Der-gro%C3%9F-tag-vor-der-Jury-Die-Regeln>

Les « organisateurs » du concours communiquent à chaque groupe les trois recettes à réaliser.

Chaque groupe reçoit une enveloppe avec 3 recettes (un groupe de 4 élèves a reçu 4 recettes) selon les contraintes suivantes :

2 recettes déjà connues, 1 nouvelle recette pas encore étudiée ;

2 recettes salées, une recette sucrée

2 recettes écrites, 1 recette audio

Annonce d'une « nouvelle règle » à l'oral : Le groupe a le droit d'échanger une recette mais une seule avec un autre groupe si les deux groupes sont d'accord. Les recettes « échangeables » ont été

signalées par l'organisateur par une croix pour laisser 1 recette audio et 1 recette inconnue à chaque groupe.

Cette annonce est faite par l'enseignant qui fait partie des organisateurs du concours.

En ligne sur le blog à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/09/04/2013/Top-Chef-Junior-2013-Audio-Rezept-f%C3%BCr-das-Finale!>

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/11/04/2013/Top-Chef-Junior-2013-2-neue-Rezepte-f%C3%BCr-das-Finale!>

8° étape du scénario : EOI

- Eventuellement négociation entre les groupes pour échanger une recette.
- Ensuite discussion entre les membres du groupe pour se mettre d'accord qui fait quelle recette.

Devoirs maison :

Chacun réalise sa recette pour le jour J (ne pas le demander pour le lendemain mais prévoir un peu de temps, de préférence un week-end entre cette séance et la présentation) ainsi que son reportage photo.

Des consignes sont données pour la présentation orale : raconter les étapes au passé à la première personne, aucun texte écrit sur la présentation, les notes papier ne sont pas autorisés (chacun adapte selon le niveau et la capacité de ses élèves).

Une aide en allemand est également proposée aux élèves : des exemples de phrases à faire, les connecteurs chronologiques à utiliser (d'abord, ensuite, à la fin ...)

En ligne (en allemand) à cette adresse :

<http://blog.crdp-versailles.fr/deutsch5lv1mlk/index.php/post/12/04/2013/Hilfe-f%C3%BCr-den-Vortrag>

5° séance :

« Présente ton plat devant le jury. »

Passage devant le jury pour tous les groupes.

S'il n'est pas possible d'apporter les plats et d'organiser la dégustation, on peut se contenter de faire uniquement la présentation orale avec les photos qui seront de préférence intégrées dans un diaporama.

Si on souhaite utiliser une projection numérique, il est préférable - pour ne pas perdre du temps avec la manipulation de plusieurs clé USB - de demander aux élèves d'envoyer leur présentation à l'avance par mail. Pour les gros fichiers, on peut utiliser le site gratuit <https://www.wetransfer.com/>.

Bilan :

Ce projet a bien plu aux élèves (et même aux parents qui ont découvert des plats allemands) qui se sont donnés à fond du début jusqu'à la fin – mis à part un seul élève qui ne fait quasiment jamais son travail. Il faut dire que nos séances se déroulaient en même temps que Topchef sur M6 passait toutes les semaines.

Pour l'occasion, j'ai fait appel à trois autres collègues qui étaient disponibles sur mon heure de cours pour constituer le jury. Le jury était alors composé d'un collègue d'allemand et moi-même pour évaluer la prestation orale en allemand sur 10 points. Deux collègues d'autres disciplines mais parlant l'allemand ont jugé l'aspect visuel et le goût du plat.

J'ai choisi le cours de 11h15, l'heure la plus adaptée pour déguster des plats salés et sucrés. Si une dégustation dans l'établissement n'est pas possible, on peut se contenter de la présentation orale avec présentation des photos. En une heure, j'ai réussi à faire passer les 10 élèves. Dans une classe

plus grande, il faudra sans doute faire travailler plusieurs élèves sur le même exposé ou alors prévoir plusieurs séances de présentation.

Ce qui m'a demandé le plus de temps pour monter ce scénario, c'était la recherche et le choix des recettes. Il fallait trouver

- des recettes simples (linguistiquement parlant mais aussi en préparation)
- des recettes typiques de la culture germanique (il y a une exception dans ma liste)
- des recettes dont on trouve facilement les ingrédients dans un supermarché français ordinaire
- des recettes qui se consomment froid, qui peuvent être préparées à l'avance et donc se conserver 1 ou 2 jours ainsi qu'au collège en dehors du frigo jusqu'à la dégustation
- des préparations facilement transportables

Par ailleurs je ne prenais que des recettes avec photo.

Liste des documents utilisés :

Recettes du site www.chefkoch.de :

<http://www.chefkoch.de/rezepte/391821126798662/Lachsrolle-mit-Spinat-und-Frischkaese.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/730551175768305/Klassischer-Griessbrei-mit-Ei.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/1037961208875533/Ananas-Fritten-mit-Himbeer-Ketchup.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/130001055852751/Schwaebischer-Kartoffelsalat.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/1855391300737945/Schneller-Karotten-Apfel-Salat.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/208461087222268/Schnittlauchsalat.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/2070381334753379/Deutschland-Marmelade.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/968381202481452/Kalter-Hund.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/276061105198935/Vanillekipferl.html>
<http://www.chefkoch.de/rezepte/42791014627528/Obatzda.html>

Recettes audio :

<http://www.audio-lingua.eu/spip.php?article3182>
<http://www.audio-lingua.eu/spip.php?article3185>
<http://www.audio-lingua.eu/spip.php?article3183>

Annexes en téléchargement sur le site:

- Fichier pdf de la séquence complète.
- Règlement du concours en français.
- Règlement du concours en allemand.
- Fiche d'inscription au concours en français.
- Fiche d'inscription au concours en allemand.
- Activité de mots mêlés et phrase secrète en allemand (adaptée aux recettes étudiées et pas forcément transposables à d'autres recettes).