

Fiche enseignant

Préparer le repas au campement

Niveau
A1

PRESENTATION DE LA FICHE

Cette fiche est pensée pour compléter la leçon *Quartier libre* de l'unité 4 d'*En Avant !1*. Elle permet de revoir et de développer le lexique des aliments et l'expression de la quantité ainsi que de donner une appréciation sur le plat d'une ration militaire.

- **Auteure** : Maud Koetschet
- **Environnement professionnel** : armée de Terre
- **Domaine d'activité** : cuisine et alimentation
- **Public** : officiers, sous-officiers, militaires du rang de l'armée de Terre
- **Niveau** : A1

Objectifs :

- **La tâche finale** : Cuisiner une ration en mission.
- **Savoir-faire langagiers** :
 - Décrire une recette de cuisine d'une compagnie
 - Dire qu'on aime / n'aime pas un plat
- **Outils langagiers** :
 - Grammaire : exprimer la quantité
 - Vocabulaire : les aliments d'une ration
- **Insertion dans la progression de *En avant !*** : *Quartier libre* de l'unité 4 d'*En Avant !1*
- **Durée estimée** : 3/4 heures d'enseignement (2 séances d'1h30)
- **Matériel et support** : fiche apprenant, 2 fiches matériel, 1 fiche transcription, 1 vidéo « *Extrait armée de terre Cuisiniers sous les drapeaux* »

DEROULEMENT ET CONTENU

Étape 1– Mise en route – Découvrez !

- **Modalité** : groupe classe –  Durée : 20 min
- **Objectif de l'activité** : Apprendre à se connaître et renforcer le groupe en trouvant des points communs ; revoir l'acte langagier « Exprimer ses goûts ».
- **Consigne** : Trouvez 5 personnes qui répondent "oui" aux questions suivantes.

Titre : Préparer le repas au campement
Auteure : Maud Koetschet

- **Déroulement :**

- Faire lire la consigne et attirer l'attention des apprenants sur la grille.
- Les inviter à prendre connaissance des items et vérifier leur compréhension.
- Proposer aux apprenants de déambuler dans la classe et d'interroger les participants.
- Lorsque la réponse est positive, faire inscrire le prénom de la personne dans la case.
- Le nom d'une personne ne peut pas apparaître fois dans plusieurs cases.
- Le premier participant qui a trouvé 5 personnes répondant « oui » aux questions doit annoncer à haute voix : « BINGO ! » et le jeu est terminé.
- Mettre en commun avec le groupe classe les réponses trouvées et faire souligner les points communs entre les différentes personnes de la classe.
- Il est possible de donner un temps limité pour l'activité.



Proposition de réponse

Étudiant A : - Est-ce que vous aimez le poisson ?

Étudiant B : - Oui, j'aime le poisson. / Non, je n'aime pas le poisson.

Étape 2 – Identifiez !



Compréhension orale – La popote sur le terrain

- **Modalité :** individuellement, en binômes, groupe classe – 🕒 Durée : 20 min
- **Support :** vidéo « *Extrait armée de terre Cuisiniers sous les drapeaux* »
- **Objectif de l'activité :** Comprendre un court reportage qui présente la profession de cuisinier en mission sur le terrain.

a) Mise en route

- **Consigne :** Sur cette photo, qu'est-ce que vous voyez ? Cochez.
- **Déroulement :**
 - Faire lire la consigne et demander d'observer la photo au groupe classe.
 - Les inviter à lire les items et à cocher la bonne réponse.
 - Faire valider la réponse par la classe.
 - Demander de décrire le contenu de la ration de combat. Réponse attendue : des biscuits, du thé, deux boites de conserves, un plat au poulet.



Corrigé :

Une ration militaire

b) Mise en route (suite)

- **Consigne :** Regardez le début de la vidéo sans le son (20 secondes).

Titre : Préparer le repas au campement
Auteure : Maud Koetschet

- **Déroulement :**

- Faire lire la consigne, les questions et vérifier leur compréhension.
- Visionner les 20 premières secondes de la vidéo.
- Inviter les apprenants à comparer leurs réponses.
- Corriger collectivement en interrogeant les apprenants au hasard.



Corrigé :

1. des denrées 2. La vidéo se passe au Mali. 3. La mission s'appelle l'opération Barkhane (cf. inscription sur le t-shirt).



Repère professionnel

Opération Barkhane

L'opération Barkhane est une opération militaire menée au Sahel et au Sahara par l'Armée française, avec une aide secondaire d'armées alliées, qui vise à lutter contre les groupes armés salafistes djihadistes dans toute la région du Sahel. Lancée le 1^{er} août 2014, elle remplace les opérations Serval et Épervier.

c) Compréhension orale

- **Consigne :** Regardez la vidéo avec le son et répondez.
- **Déroulement :**
 - Faire lire la consigne, les questions et vérifier leur compréhension.
 - Visionner la vidéo deux fois consécutives.
 - Inviter les apprenants à comparer leurs réponses.
 - Corriger collectivement en interrogeant les apprenants au hasard.



Corrigé :

1. des gâteaux 2. vrai 3. heures 4. Faux 5. Chocolat, eau, cacahouète, cookies, sucre, farine, gâteau.

Étape 3 – Explorez !



Vocabulaire – Les aliments

- **Modalité :** individuellement, en groupe, en binômes – 🕒 Durée : 35 min
- **Support :** a) Fiche matériel 1 – d) Fiche matériel 2
- **Objectif de l'activité :** Découvrir et mémoriser le vocabulaire des aliments à l'oral et l'écrit.

- **Consigne a) :** En groupe, à l'aide des cartes, associez le nom et l'image.
- **Déroulement :**

Titre : Préparer le repas au campement
Auteure : Maud Koetschet

- Au préalable, imprimer et découper les cartes et les noms d'aliments.
- Former des groupes de 3 ou 4 personnes et distribuer un jeu de carte pour chaque groupe en formant 2 piles (une pile pour les images – une pile pour les noms d'aliments).
- Lire la consigne et vérifier sa compréhension. Préciser qu'il est important de nommer les aliments accompagnés d'un article.
- Laisser quelques minutes aux groupes pour associer les noms d'aliments aux images.
- Circuler dans la classe afin de veiller au bon déroulement de l'activité et de corriger la prononciation si nécessaire.
- Lorsque les groupes ont terminé, passer à l'activité suivante.

- **Consigne b) :** Comment s'appellent ces aliments ? Écrivez les noms et leur article.
- **Déroulement :**
 - Lire la consigne et inviter les apprenants à réaliser l'activité individuellement. Préciser qu'il faut associer l'article défini qui correspond au nom.
 - Proposer aux apprenants de comparer leurs réponses en attirant leur attention sur la bonne orthographe des noms d'aliment.
 - Corriger collectivement en inscrivant les noms au tableau.



Corrigé :

De gauche à droite : l'ananas (*m.*), le riz, le chocolat, l'échalotte (*f.*), la carotte, les pâtes (*f.p.*), le beurre, l'huile (*f.*), la soupe, l'oignon (*m.*), le gingembre, la farine, le poivron, la pomme de terre, la sauce soja, le poulet, le sucre.

- **Consigne c) :** Complétez cette recette avec les mots de la liste : soupe – pommes de terre – oignons – carottes – huile – viande.
- **Déroulement :**
 - Faire lire la consigne et vérifier sa compréhension.
 - Laisser quelques minutes aux apprenants pour compléter le texte avec les mots proposés.
 - Leur demander de lire leur texte à leur voisin afin de comparer leurs réponses.
 - Corriger collectivement en invitant un ou deux apprenants à lire le texte à haute voix. Corriger la prononciation si nécessaire.



Corrigé :

De gauche à droite : pommes de terre, oignons, carottes, huile, viande, soupe.

- **Consigne d) :** Double des aliments : par deux, distribuez les cartes. Nommez l'aliment commun à votre carte et à celle de votre voisin ou votre voisine ? Le 1^{er} qui trouve remporte les cartes.

- **Déroulement :**

- Faire lire la consigne et vérifier sa compréhension à l'aide de l'exemple.
- Former des binômes et leur distribuer le jeu du Dobble (préalablement imprimé et découpé).
- Refaire un exemple avec les cartes et un étudiant si nécessaire.
- Laisser les binômes jouer au jeu du Dobble et circuler dans la classe afin de veiller au bon déroulement de l'activité et de corriger la prononciation si nécessaire.
- L'activité s'arrête lorsque les joueurs ont terminé leur partie. Faire un tour de table pour que chaque gagnant se désigne. Vérifier que tous les noms d'aliments sont connus des apprenants.

Étape 4 – Agissez !



Production écrite – Faire une liste de courses

- **Modalité :** en binômes – 🕒 Durée : 20 min
- **Objectif de l'activité :** Rédiger une liste de courses en réemployant le vocabulaire des aliments.
- **Consigne :** Vous préparez un repas pour votre escouade. Par deux, faites la liste des courses avec les aliments utilisés dans votre armée ?
- **Déroulement :**
 - Former des binômes, lire la consigne et vérifier sa compréhension.
 - Proposer aux apprenants de choisir un plat typique servi au mess ou à l'ordinaire ou la ration alimentaire généralement fournie sur le terrain.
 - Inviter les binômes à en discuter et à lister les ingrédients qui le/la composent.
 - Circuler dans la classe pour prendre connaissance de leur liste et répondre aux éventuelles questions.
 - Ramasser les listes pour une correction ultérieure.



Proposition de réponse :

une salade verte – des spaghettis – une sauce tomate – de la viande hachée – un camembert – un pain – une pomme – un yaourt



Culture

Cuisine traditionnelle

L'encart « Culture » propose aux apprenants une discussion sur la cuisine traditionnelle de leur pays d'origine et ses ingrédients et sur le contenu de leur ration de combat et des repas cuisinés sur le terrain.

Former des groupes de 4, lire les questions et les inviter à discuter de manière informelle en répondant aux questions.

Leur laisser plusieurs minutes pour discuter. Lorsque les conversations s'essouffent, arrêter l'activité.

Interroger quelques groupes pour la mise en commun. Puis, attirer l'attention sur l'expression française illustrée. Demander aux apprenants s'ils ont un équivalent dans leur langue maternelle.

Titre : Préparer le repas au campement

Auteure : Maud Koetschet

Étape 5 – Identifiez !



Compréhension écrite – Une recette de cuisine de l'armée suisse

- **Modalité** : individuellement, groupe classe, en binômes – ⌚ Durée : 25 min
- **Objectif de l'activité** : Comprendre une recette de cuisine et découvrir les actions permettant de cuisiner.

a) Compréhension globale

- **Consigne** : Lisez le document et répondez aux questions.
- **Déroulement** :
 - Lire la consigne et demander aux apprenants d'observer le document et de le nommer. Réponse attendue : une recette de cuisine. Demander d'identifier le pays (la Suisse) et le nom de la recette (poulet aigre-doux).
 - Procéder à une lecture collective du document : un étudiant lit la liste des ingrédients et deux autres lisent les étapes de préparation.
 - Laisser quelques minutes aux apprenants pour répondre aux questions.
 - Les inviter à comparer leurs réponses avec leur voisin.
 - Corriger collectivement en interrogeant un apprenant par réponse et demander au groupe classe s'il est d'accord ou non.



Corrigé :

1. une recette de cuisine 2. vrai 3. un plat 3. 1 litre.

b) Compréhension détaillée

- **Consigne** : À l'aide des verbes du document, écrivez les actions correspondant à ces images.
- **Déroulement** :

L'objectif du b) est de faire découvrir les actions permettant de faire de la cuisine.

 - Faire observer les images et inviter les apprenants à relire le document et à souligner les verbes.
 - Leur laisser quelques instants pour écrire les actions sous les images.
 - Mettre en commun et leur demander s'ils connaissent d'autres actions utiles en cuisine.



Corrigé :

couper – cuire – ajouter/mettre – mélanger.



Notez bien !

Faire la cuisine - Cuisiner

Faire observer les items proposés dans l'encart. Les lire à haute voix et faire répéter le groupe classe. Former des binômes et les inviter à mémoriser ces expressions et celles du b) en mimant et faisant deviner les actions à tour de rôle.

Étape 6 – Explorez !



Activité 1 – Vocabulaire – Les actions en cuisine

- **Modalité** : individuellement – 🕒 Durée : 10 min
- **Objectif de l'activité** : Réemployer, mémoriser et conjuguer les actions en cuisine.
- **Consigne** : Complétez avec le verbe qui correspond. Attention à la conjugaison !
éplucher, râper, faire bouillir, chauffer, couper, mélanger, ajouter, mettre.
- **Déroulement** :
 - Lire la consigne et vérifier sa compréhension. Préciser aux apprenants qu'ils doivent réaliser l'activité en 2 étapes : 1. identifier le verbe correspondant dans la phrase. 2. le conjuguer.
 - Leur laisser quelques minutes pour réaliser l'activité.
 - Corriger collectivement en demandant de lire une phrase par apprenant.



Corrigé :

fais bouillir – ajoute – épluche – coupe – chauffe – mets – mélange – râpe.



Activité 2 – Grammaire – Exprimer la quantité

- **Modalité** : individuellement, groupe classe, en binômes – 🕒 Durée : 30 min
- **Objectif de l'activité** : Conceptualiser et systématiser l'emploi des expressions permettant d'exprimer la quantité.

a) Observez et conceptualisez.

- **Consigne** : Entourez les aliments. Soulignez les mots qui expriment la quantité. Que remarquez-vous ?
- **Déroulement** :
 - Lire la consigne et faire lire une phrase par étudiant. Corriger la prononciation si nécessaire.
 - Laisser quelques instants aux apprenants pour entourer les aliments et souligner les mots exprimant la quantité. Pendant ce temps, réécrire les phrases au tableau.

- Mettre en commun en entourant et soulignant au tableau.



Corrigé :

- Les aliments : farine – gingembre – poulet – huile – sel – poivre – sauce.
- Les expressions de quantités : 3 kilos de – beaucoup de – un peu d' / un peu de – 160g – 0,15 l.

- Former des binômes et les inviter à observer la boîte à outils et à la compléter.
- Mettre en commun. Attirer l'attention sur l'élision du « e » de « de » devant un mot commençant par une voyelle. Écrire en toute lettre « gramme » et « litre ».



Boîte à outils

Exprimer la quantité

Quantité exacte	Quantité imprécise
trois kilos de farine	beaucoup de gingembre
160g de poulet	un peu d'huile, un peu de sel et un peu de poivre
0,15l de sauce	trop de sel
une bouteille d'eau	
une boîte d'œufs	

Attention ! Quantité + **de** + aliment
*Exemples : J'ajoute 3 kilos **de** tomates.
Nous mangeons beaucoup **de** carottes. Prends 10 bouteilles **d'**eau.*

b) Entraînez-vous !

- **Consigne :** Complétez la recette suivante avec la quantité qui convient. beaucoup de/d', un peu de/d', 500g de/d', 1 boîte de/d', trop de/d'
- **Déroulement :**
 - Lire la consigne et vérifier sa compréhension.
 - Laisser quelques minutes aux apprenants pour compléter le texte.
 - Corriger collectivement en demandant à quelques étudiants de lire le texte et au groupe classe s'il est d'accord ou non. Attirer à nouveau l'attention sur l'élision du « e » de « de ».



Corrigé :

1 boîte d' – 500 g – un peu de – trop de – beaucoup de



Notez bien !

C'est bon ?

Cet encart propose aux apprenants de découvrir et de mémoriser les mots et expressions permettant de donner une appréciation culinaire. Au préalable, demander aux apprenants les mots et expressions qu'ils connaissent pour donner une appréciation après avoir dégusté un plat. Écrire leurs propositions au tableau.

Lire et faire répéter avec l'intonation qui convient les expressions proposées dans l'encart.

Former des binômes. Demander à l'étudiant A de poser une question sur les goûts alimentaires de son binôme. Exemple : Est-ce que tu aimes les lasagnes ? L'étudiant B répond : Oui, c'est délicieux ! Etc. Circuler dans la classe afin de corriger la prononciation et l'intonation.

c) Réemployez en contexte !

- **Consigne :** Demain la section part sur le terrain. Vous devez préparer un plat. Voici la recette. Vous dites à votre équipier la quantité des aliments. Votre équipier donne son opinion sur le plat.
- **Déroulement :**
 - Lire la consigne et faire observer les documents.
 - Former des binômes et leur demander de choisir chacun une recette.
 - Laisser quelques instants pour que chaque étudiant prenne connaissance de la recette qui lui a été attribuée.
 - L'étudiant A énonce les ingrédients et les quantités pour la recette du riz pilaf. Son binôme donne une appréciation sur le plat à l'aide du *Notez bien !*
 - L'étudiant B énonce à son tour les ingrédients et les quantités pour la recette des pommes de terre en sauce. Son binôme donne à son tour une appréciation.
 - Mettre en commun en interrogeant un binôme qui reproduit l'activité devant le groupe classe.



Proposition de réponse :

Étudiant A : Pour faire du riz pilaf, il faut : 8 kilos de riz, 1 kilo de beurre, 1 kilo d'oignons et 15 litres d'eau.

Étudiant B : Pour cuisiner des pommes de terre en sauce, il faut : 25 kilos de pommes de terre, un demi-litre d'huile, 1 kilo d'oignons et 10 gousses d'ail.

Étape 7 – Mettez-vous en situation !

Cuisiner une ration en mission.

- **Modalité :** individuellement, en binômes – ⌚ Durée : 40 min
- **Objectif de l'activité :** Reprendre le thème de la leçon et réutiliser ses éléments langagiers socioprofessionnels et culturels dans le cadre d'une tâche à réaliser.
- **Consigne :**
 - Situation : Vous êtes cuisinier en mission. Le ravitaillement est arrivé ce matin.

Titre : Préparer le repas au campement

Auteur : Maud Koetschet

- Tâche :
 - Faites la liste des ingrédients que vous avez reçus.
 - Échangez votre liste avec un autre étudiant.
 - A l'aide de cette liste, composez une recette pour votre escouade.
 - En binôme, après le repas, un soldat vous demande les ingrédients et les quantités utilisés pour ce plat.
 - Il vous donne son opinion sur le plat.
- **Déroulement :**
 - Expliquer aux apprenants qu'ils vont réaliser une tâche. Nommer la tâche, lire la situation et les étapes de réalisation.
 - Inviter les apprenants à lister individuellement les ingrédients qu'ils ont reçu ce matin sur une feuille à part.
 - Former des binômes et leur demander d'échanger leur liste.
 - Individuellement, demander aux apprenants d'imaginer une recette (traditionnelle, insolite, classique, etc.) à l'aide des ingrédients notés sur la liste qu'on leur a fourni. Leur demander d'estimer les quantités et les étapes de préparation de la recette. Laisser libre cours à leur imagination.
 - Chaque apprenant décrit sa recette à son binôme. Son binôme exprime une appréciation sur le plat.



Proposition de réponse :

- Liste étudiant A : bœuf, ail, pêche, miel, huile d'olive, sel, poivre.
 - Recette étudiant B : Brochettes de bœuf
- Ingrédients : 400 g de bœuf, 3 pêches, 3 cuillères à café d'huile d'olive, 1 cuillère à soupe de miel, 1 gousse d'ail.
- Couper les pêches en 2.
 - Eplucher l'ail et le couper en petits morceaux ;
 - Mélanger l'ail, l'huile, le miel, le sel et le poivre dans un saladier.
 - Couper le bœuf en petits morceaux.
 - Mélanger le bœuf, les pêches et la sauce dans le saladier.
 - Laisser reposer pendant une heure au frais.
 - Piquer les morceaux de bœuf sur un pic en bois.
 - Faire cuire les brochettes au barbecue.

Il est possible d'utiliser la grille ci-dessous pour une évaluation formative de la tâche :

			
<i>Respecte la consigne de la tâche.</i>			
<i>Peut décrire une recette de cuisine.</i>			
<i>Est capable d'utiliser le vocabulaire des aliments.</i>			
<i>Est capable d'utiliser les actions pour cuisiner.</i>			
<i>Est capable de donner une appréciation.</i>			
<i>Peut s'exprimer de manière compréhensible.</i>			