

Découverte de la gastronomie française

RENFORCEMENT DE LA COHÉSION SOCIALE

par BSF



 PUBLIC	 PARTICIPANTS	 ANIMATEURS	 NIVEAU	 PRÉPARATION	 ACTIVITÉ
--	--	--	--	---	--

Description

Les plats typiques selon les régions

Objectifs

Apprendre de nouveaux mots en français (vocabulaire de la cuisine : verbes, nom des aliments, nom des ustensiles)
Améliorer sa pratique du français (écrit, oral, lecture)
Parler de sa culture et de ses traditions
Se divertir
Découvrir/renforcer ses connaissances de la culture française
Découvrir/renforcer ses connaissances de la géographie française

Compétences travaillées

Français (expression et compréhension orales, lecture, écriture)
Vocabulaire français autour de la nourriture
S'exprimer devant un public

Matériel

Feuilles blanches
Stylos
Crayons à papier
Gommages
Ordinateur
Imprimante
Ciseaux
Puzzle
Dictionnaires

Contenus utilisés

Livre de cuisine
Cartes de la France
Photocopies des recettes (avec les ingrédients, les ustensiles et les différentes étapes) : utilisation des recettes faciles sur Marmiton
Imagier
Dictionnaire arabe/français
Dictionnaire persan/français
Puzzle des régions de France

WORKFLOW

1 Préparation - 30 minutes

Mise à disposition des différentes recettes et des images + feuilles blanches et crayons à papier (tout le matériel nécessaire pour prendre des notes) + dictionnaires pour les traductions. Mise en place de l'espace en rond (avec tables et chaises) pour permettre un échange entre chacun des participants.

Mise en place du puzzle (fait ou non).

Accrocher les cartes de France à un endroit dans la salle.

2 Lancement - 5 minutes

Accueil des participants, explication du déroulement de l'activité.

3 Déroulement - 4 heures environ

Les participants choisissent une recette et essayent de la comprendre. Des dictionnaires sont à disposition.

Les participants se mettent par équipes pour déchiffrer les différentes recettes qu'ils ont choisies.

Une fois les recettes déchiffrées, les résidents doivent essayer de faire correspondre les différentes images avec les recettes. Un système de points est mis en place.

À l'aide du puzzle, les participants essayent de relier les différents plats à la région correspondante, sur la carte de France. Le tout, toujours par équipes.

Selon le temps restant, un atelier de discussion peut être mis en place : concernant les recettes qui leur donnent envie, les recettes qu'ils ont déjà goûtées, les recettes qu'ils ont envie de cuisiner.

De plus, la discussion peut se tourner vers un échange des différents plats typiques de leur région d'origine ou de leur pays.

4 Clôture - 15 minutes

Les gagnants sont félicités, ainsi que tous les participants à l'activité.

Les participants peuvent garder la recette qu'ils avaient ou en choisir une autre.

De plus, ils participent au rangement de l'espace.