

Cuisine française et cuisines du monde

ALPHABÉTISATION & LUTTE CONTRE L'ILLETTRISME

par BSF



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

Objectifs

Découvrir/renforcer ses connaissances de la culture française
Améliorer sa pratique du français à l'oral
Développer l'estime et la valorisation de soi
Échanger autour de la culture et des traditions de chacun

Compétences travaillées

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

Matériel

Télévision
Ordinateur
Feuilles
Images d'ingrédients découpées, avec les noms en français
Tableau
Patafix

Contenus utilisés

Le jeu de Memory des aliments
Internet
Livres de cuisine (succès noté du bilingue anglais/farsi)

WORKFLOW

1

Préparation - 2 heures 30 minutes

Préparer un document pour servir de plan visuel. Sur ce document figurent les explications des traditions culinaires françaises, la carte de France avec les spécialités culinaires de chaque région, le déroulement d'un repas traditionnel français et une recette d'un plat typique (pot-au-feu).

En parallèle, imprimer des images d'ingrédients français (carottes, ail, champignons...) en écrivant le nom sous l'image. Veiller à ce que tous les ingrédients de la recette se trouvent parmi ces images.

Fixer les images au tableau avec de la Patafix, à côté de l'écran de télévision sur lequel brancher l'ordinateur pour animer l'activité.

Disposer les chaises en demi-cercle devant la télévision et éparpiller des livres de cuisine dans plusieurs endroits de la salle, de façon à ce qu'ils soient facilement accessibles.

2

Lancement - 5 minutes

Faire s'asseoir les participants et leur distribuer une version papier du document. En parallèle, projeter ce document sur la télévision.

3

Déroulement - 2 heures 30 minutes

Commencer par parler des habitudes culinaires de chaque région (Sud = huile d'olive, Alsace = choucroute...), pour petit à petit dérouler tout le plan du document.

Au moment du pot-au-feu, demander aux participants de retrouver les ingrédients de la recette sur le tableau (où sont accrochées les images d'ingrédients avec leur nom).

À la fin du document, demander aux participants de parler des recettes de leur pays et, éventuellement, montrer des photos en les cherchant sur l'ordinateur. À la découverte de chaque recette, chercher à savoir à quel moment ce repas était mangé : matin ou soir, pour des occasions particulières ou non, quels ingrédients étaient utilisés, si d'autres résidents connaissaient ce plat...



Clôture - 5 minutes

Remercier les participants et leur proposer des jeux (Memory avec les ingrédients et leur nom en français).