

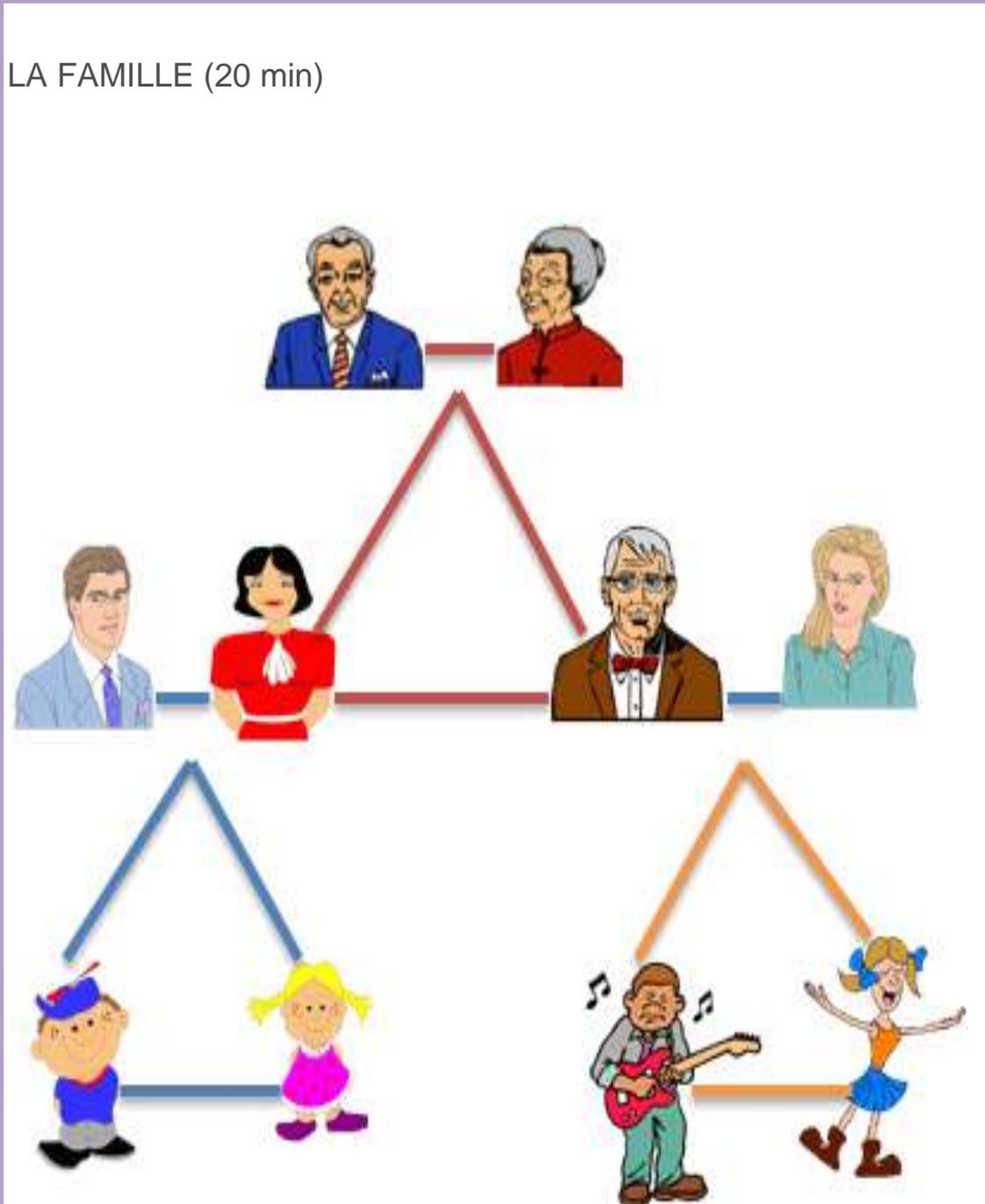
Titre de la séquence	Ex : <i>Découvrir la France à travers le document L'éveil</i>
Type de public	Elèves de la première et deuxième classe du collège
Niveau des apprenants	A1
Objectifs du cours	<p>connaissances socioculturelles : découvrir la vie quotidienne, la culture, les habitudes alimentaires, les traditions, les normes sociales des français.</p> <p>Compétences communicatives et fonctionnelles : être capable d'identifier les membres de la famille, les ingrédients d'un produit, la nourriture, les objets dans une cuisine.</p> <p>Compétences langagières : compréhension orale (écouter une narration, une chanson) compréhension écrite, (texte écrite) expression orale (parler de la nourriture, parler de la famille) expression écrite (écrire la liste pour le supermarché, faire l'arbre généalogique) interaction (présentez au voisin l'arbre généalogique, parlez à vos amis)</p> <p>connaissances linguistiques : vocabulaire (introduire, à l'aide des images les membres de la famille, la nourriture) la grammaire (introduire l'impératif, l'article partitif) les actes de paroles (donner des conseils, des ordres)</p>
Durée de la séquence	3 fois 45 minutes de travail en classe. Devoirs aussi.
Méthodes et techniques de travail	<ul style="list-style-type: none"> - faire alterner travail individuel, travail de groupe et travail collectif, - varier les supports de cours en utilisant différents types de ressources authentiques (audio, vidéo, sites Internet, etc.) en plus des manuels, - varier la nature et les objectifs des activités, en faisant alter-ner des exercices linguistiques avec des activités d'expression, des jeux de rôles, des activités créatives..., - varier la difficulté des activités proposées.

Déroulement du cours	1. Saluer les élèves (warm-up) (5 min) 2. Travail collectif. Révision sur le cours précédent (5 min) Retour aux objectifs
Documents authentiques	1. Sonore : la famille, http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=lcodYRaPCHU une famille internationale. mp3 la chanson Dis-moi que l'amour... - Marc Lavoine » Voir La vidéo 2. Ecrit : la transcription des documents. 3. Visuel : Tableau et image

Déroulement du cours / 1^{ère} séquence

1. Saluer les élèves (warm-up) (5 min)
2. Travail collectif. Révision sur le cours précédent (5 min)
Retour aux objectifs.

LA FAMILLE (20 min)



VOYONS LES LIENS QUI UNISSENT CETTE FAMILLE:

Membres de la famille	
<p>Monsieur ROUX</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - le mari de madame ROUX - le père de Marie et de Jean - le beau-père de Marc et Lucie - le grand-père de Laurent, Léa, Pierre et Lise.
<p>Madame ROUX</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - la femme de monsieur ROUX - la mère de Marie et de Jean - la belle-mère de Marc et Lucie - la grand-mère de Laurent, Léa, Pierre et Lise.
<p>Marie</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - la filie de monsieur et madame ROUX - la sœur de Jean - la femme de Marc - la mère de Laurent et de Léa - la belle-sœur de Lucie - la tante de Pierre et Lise.
<p>Jean</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - le fils de monsieur et madame ROUX - le frère de Marie - le mari de Lucie - le père de Pierre et lise - le beau-frère de Marc - l'oncle de Laurent et Léa.
<p>Marc</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - le mari de Marie - le père de Laurent et de Léa - le beau-fils ou le gendre de monsieur et madame ROUX - le beau-frère de Jean et Lucie. - l'oncle de Pierre et Lise.
<p>Lucie</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - la femme de Jean - la mère de Pierre et lise - la belle-fille ou la bru de monsieur et madame ROUX - la belle-sœur de Marie et de Marc - la tante de Laurent et Léa

<p>Laurent</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - le fils de Marie et de Marc - le frère de Léa - le petit-fils de monsieur et madame ROUX - le cousin de Pierre et de Lise - le neveu de Jean et Lucie
<p>Léa</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fille de Marie et de Marc - la sœur de Laurent - la petite-fille de monsieur et madame ROUX - la cousine de Pierre et de Lise - la nièce de Jean et Lucie
<p>Pierre</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - le fils de Jean et de Lucie - le frère de Lise - le petit-fils de monsieur et madame ROUX - le cousin de Laurent et de Léa - le neveu de Marie et Marc
<p>Lise</p> 	<p>Est</p> <ul style="list-style-type: none"> - la fille de Jean et de Lucie - la sœur de Pierre - la petite-fille de monsieur et madame ROUX - la cousine de Laurent et de Léa - la nièce de Marie et Marc

<http://www.francaisfacile.com/index.php>

Une famille internationale (15min)

Lucas a une famille internationale. En France, ce n'est pas rare aujourd'hui d'avoir un parent d'origine étrangère mais dans le cas de Lucas, c'est quand même un peu spécial. Sa femme est mexicaine, son père est italien et sa mère est française d'origine espagnole. Son frère est né aux Etats-Unis, il a donc la double nationalité. Le père de Lucas a longtemps travaillé en Egypte et en Indonésie. Il a aussi un oncle marié avec une Grecque. Son oncle et sa tante ont vécu un an en Grèce. Lucas a aussi de nombreux neveux et nièces. Un de ses neveux est marié avec une Portugaise.

Ses grands-parents sont à la retraite depuis 15 ans et ça fait quinze ans qu'ils habitent au bord de la mer à Biarritz, près de la frontière espagnole. L'été, les oncles, les tantes, les cousins, les cousines, les parents, les petits-enfants, les enfants, les neveux, les nièces, toute la famille se retrouve chez les grands-parents pour faire une grande fête de famille. C'est le seul moment de l'année où tout le monde peut se retrouver et passer un peu de temps ensemble.

Je vais vous poser quelques questions :

1. Qui est le père de mon père?

Le père de mon père, c'est mon

2. Qui est la fille de mon oncle?

La fille de mon oncle, c'est ma

3. Qui est la fille de ma grand-mère?

La fille de ma grand-mère, c'est ma mère ou ma

4. Qui est la fille de mon père?

La fille de mon père, c'est ma

5. Qui est le fils de mon frère?

Le fils de mon frère, c'est mon

6. Qui est la fille de ma sœur?

La fille de ma sœur, c'est ma

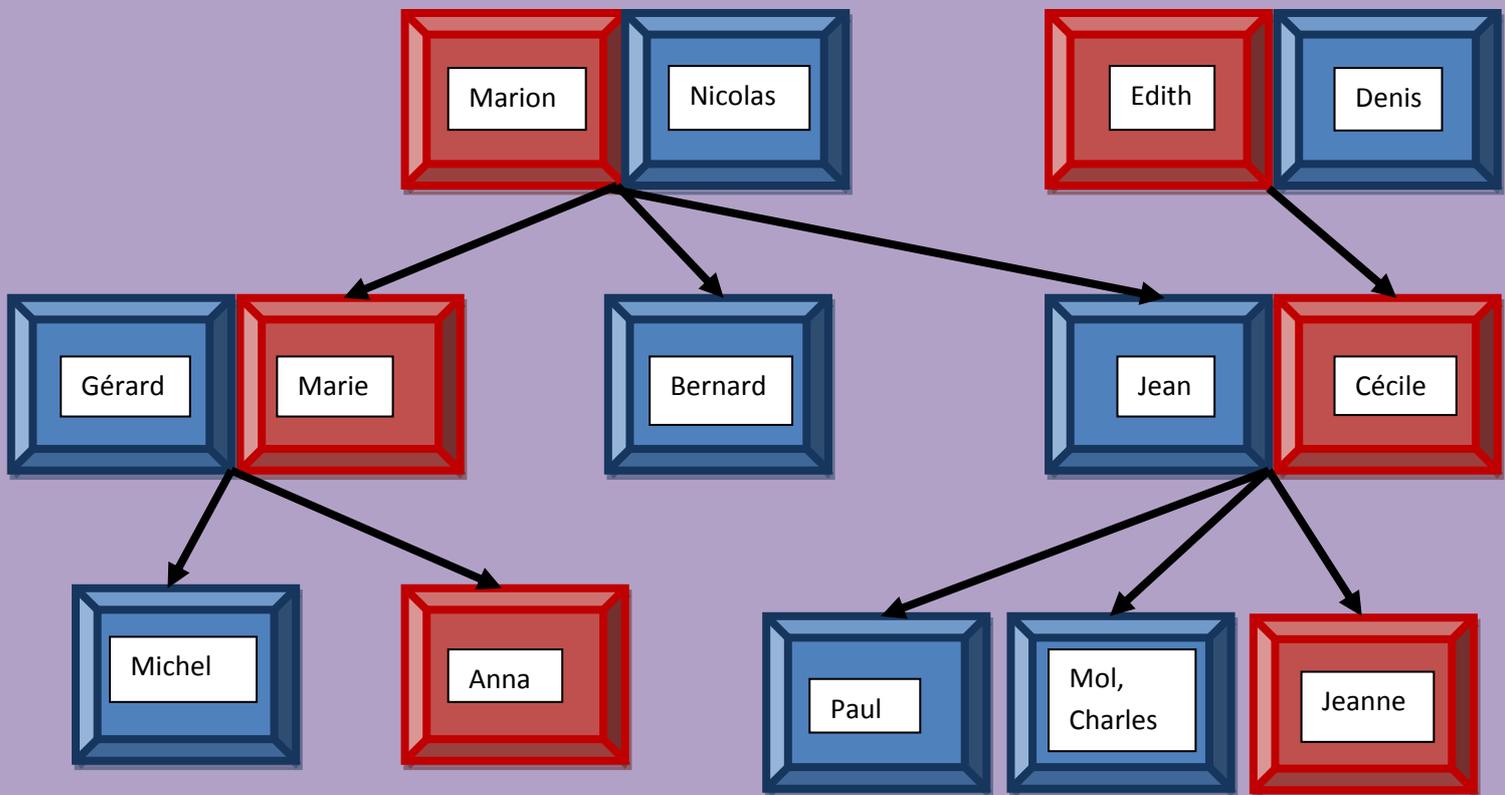
7. Qui est le fils de mon fils?

Le fils de mon fils, c'est mon

www.podcastfrancaisfacile.com

[mp3](#)

Complete l'arbre généalogique de Charles (Devoir)



a) Je m'appelle Charles. Paul c'est mon Jeanne c'est ma
 Michel c'est mon Anne c'est ma Jean c'est mon
 Cécile c'est ma Bernard c'est mon Gérard c'est mon
 Marie c'est ma Nicolas c'est mon Marion c'est ma
 Denis c'est mon Edith c'est ma Jean et Cécile sont mes
 Denis et Edith sont mes Nicolas et Marion sont mes

b) Jean est **le mari** de Cécile. Cécile est **la femme** de Jean.
 Paul est de Jeanne. Jeanne est de Charles et de Paul.
 Paul est d'Anne et de Michel. Anne est de Paul et de
 Jeanne. Bernard est d'Anne et de Michel. Marie est de
 Michel et d'Anne. Marie est de Charles, de Paul et de
 Jeanne. Denis et Edith sont de Charles, de Paul et de
 Jeanne. Charles, Paul et Jeanne sont de Jean et Cécile.

Nicolas est d'Anne. Marion est de Michel. Jean et Cécile sont de Charles, de Paul et de Jeanne. Gérard est d'Anne et de Michel.

<http://www.francomania.ru/savoir-faire/exercice-sur-sujet-famille-debutants-ados>

Faites votre propre arbre généalogique en utilisant l'image suivante et présentez-la à votre voisin. (Devoir)



[Images for *arbre généalogique*](#)

Fin de la 1^{ère} séquence

Déroulement du cours / 2^{ème} séquence

1. Saluer les élèves (warm-up) (5 min)
 2. Travail collectif. Révision sur le cours précédent (5 min)
- Retour aux objectifs

2 .LA NOURRITURE(15 min)

Les bienfaits de l'alimentation méditerranéenne

Les bienfaits pour la santé de la cuisine provençale sont ceux, récemment découverts par la science, de la cuisine méditerranéenne. En effet, les pays bordant la Méditerranée, bien qu'ils offrent des plats différents, utilisent les mêmes ingrédients pour les concocter. Et c'est la consommation quotidienne et variée de ces ingrédients qui assure un bon fonctionnement de notre organisme et une plus grande espérance de vie.

Six ingrédients-clés

Voici les principaux ingrédients entrant dans la composition des plats méditerranéens, et les éléments essentiels et bons pour notre organisme qu'ils contiennent.

L'huile d'olive est riche en acides gras mono-insaturés qui ont la propriété de réduire le taux de "mauvais" cholestérol (*lire notre dossier sur l'huile d'olive*).

Les poisson et les crustacés (anchois, merlan, rouget, sardine, moules, crevettes...) sont riches en oméga 3, acide gras polyinsaturé qui a aussi le propriété de réduire le taux de "mauvais" cholestérol.

Les fruits et légumes frais (abricot, pêche, datte, aubergine, tomate, poivron...) sont riches en fibres, vitamines et minéraux, éléments qui ont presque disparu des aliments en conserve. (*lire notre dossier "Fruits et légumes"*).

La viande blanche (lapin, poulet, agneau, mouton...) est moins calorique que la viande rouge. Les Méditerranéens consomment cette dernière en faible quantité.

Les fromages de chèvre et de brebis sont plus maigres que les autres. Par ailleurs, feta, ricotta et mozzarella sont riches en ALC, un antioxydant naturel.

Les graines (noix, noisettes, amandes, pignons...) sont riches en fibres, vitamines et minéraux.

Les céréales (blé, orge, riz...) sont la meilleure source de fibres, elles contiennent aussi des vitamines et des minéraux.

Le vin rouge ou le "french paradox", le fait que les Français ont moins de problèmes cardio-vasculaires que les autres, alors qu'ils consomment davantage de vin. Des études ont montré que le vin rouge est riche en poly phénols, antioxydants naturels qui réduisent le taux de mauvais cholestérol. Il ne faut cependant pas excéder les trois verres de vin par jour, car au-delà, d'autres maladies peuvent se développer.

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/magazine/dossier/0405preuve/bienfaits.shtml>

Lisez le texte et répondez aux questions suivantes.

	VRAI	FAUX
Les pays bordant la Méditerranée, bien qu'ils offrent des plats différents, utilisent les mêmes ingrédients pour les concocter		
Les graines ne sont pas riches en fibres, vitamines et minéraux		
Les Méditerranéens consomment la viande blanche en faible quantité.		
Toutes les fromages sont riches en ALC.		
Le "french paradox" est le fait que les français peuvent boire autant de vin qu'ils veulent.		

Guide alimentaire (10 min)

Mon Guide alimentaire est un outil interactif qui vous aidera à personnaliser les informations qu'on retrouve dans le Guide alimentaire canadien.

Il suffit d'entrer vos renseignements personnels, comme votre âge et votre sexe, de choisir différents aliments dans les quatre groupes alimentaires et de choisir différents types d'activités physiques pour créer votre outil sur mesure.

Étant donné qu'on peut choisir parmi de nombreux aliments dans chacun des quatre groupes alimentaires, assurez-vous d'essayer différentes combinaisons d'aliments lorsque vous créez cet outil. Vous pourrez constater que vous pouvez bien manger avec le Guide alimentaire canadien.

<http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/myguide-monguide/index-fra.php>

Santé Canada / Health Canada
Votre santé et votre sécurité... notre priorité. / Your health and safety... our priority.

Mon Guide alimentaire

Nom : _____

Mes portions du Guide alimentaire recommandées chaque jour

Mon Nombre de portions <small>Filles âgées de 14 à 18 ans</small>	Mes Exemples <small>Chaque exemple est l'équivalent d'une portion du Guide alimentaire</small>
Légumes et fruits 7 <small>Mangez au moins un légume vert foncé et un légume orange chaque jour. Choisissez des légumes et des fruits préparés avec peu ou pas de matières grasses, sucre ou sel. Consommez des légumes et des fruits de préférence aux jus.</small>	
Produits céréaliers 6 <small>Consommez au moins la moitié de vos portions de produits céréaliers sous forme de grains entiers. Choisissez des produits céréaliers plus faible en lipides, sucre et sel.</small>	
Lait et substituts 3-4 <small>Buterez chaque jour du lait écrémé ou du lait 1% ou 2% M.G. Choisissez des substituts du lait plus faibles en matières grasses.</small>	
Viandes et substituts 2 <small>Consommez souvent des substituts de la viande comme des légumineuses ou du tofu. Consommez au moins deux portions du Guide alimentaire de poisson/châcaie/semence. Choisissez des viandes maigres et des substituts préparés avec peu ou pas de matières grasses ou sel.</small>	

Pratiquez au moins 60 minutes d'activité physique modérée à intense par jour.

Utilisez avec le Guide alimentaire canadien

Voici les exemples que vous avez choisis :

- Basketball
- Soccer

- Jogging
- Tennis

- Marche
- Volleyball

www.santecanada.gc.ca/guidealimentaire

L'article partitif (5 min)

L'article partitif est

- " du " (masculin singulier devant une consonne sauf " h " muet),
- " de la " (féminin singulier devant une consonne sauf " h " muet),

" de l' " (singulier des deux genres devant une voyelle ou un " h " muet),

- " des " (pluriel des deux genres).

Lisez la fiche de grammaire sur l'article partitif, puis complétez ces phrases. (5 min)

1. A midi, j'ai mangé poulet et frites.
2. Il boit café tous les matins.
3. Au petit déjeuner, les Français mangent pain avec beurre et confiture.
4. Les Chinois boivent très souvent thé.
5. Le soir, je préfère manger soupe ou salade.
6. Elle ne mange que légumes, elle est végétarienne.
7. Dans ce restaurant, on peut manger salades excellents.
8. Il nous a fait spaghettis avec saucisses grillées.
9. Tu as acheté lait et café.
10. Je n'ai pas vin rouge ni eau minérale.
11. Il n'a pas argent.
12. Vous buvez bière ou..... champagne ?
13. Le plat du jour, c'est bœuf bourguignon avec riz.
14. Au menu, il y a champignons, carottes au lard et fromage.
15. Je veux pain, merci.
- 16 :Vous avez poisson, s'il vous plaît ?
17. Il a mis sel dans son café !!!

Fin de la 2^{ème} séquence

Déroulement du cours / 3^{ème} séquence

1. Saluer les élèves (warm-up) (5 min)
2. Travail collectif. Révision sur le cours précédent (5 min)

Retour aux objectifs

L'impératif (10 min)

Règle

- À l'impératif présent, le verbe ne s'écrit qu'à la 2e personne du singulier (tu), 1re personne du pluriel (nous) et 2e personne du pluriel (vous).
- La 2e personne du singulier de l'impératif présent prend TOUJOURS la forme de la 1re personne de l'indicatif, donc pas de S pour les verbes tels que aimer (aime), jouer (joue), cueillir (cueille), ...

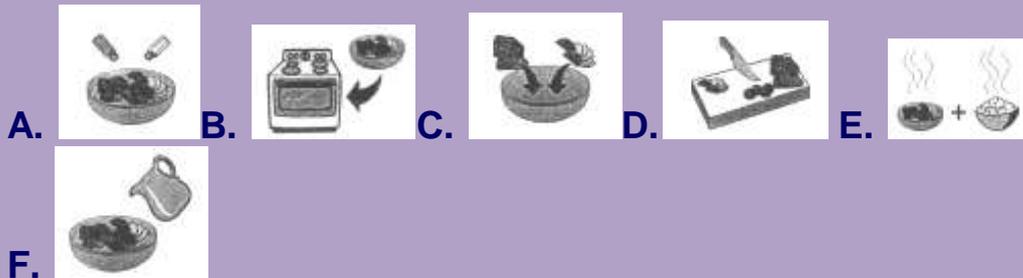
Exceptions

- Le S est requis lorsqu'il y a une liaison (retournes-y, manges-en)
- avoir : aie, ayons, ayez
- être : sois, soyons, soyez
- aller : va, allons, allez
- savoir : sache, sachons, sachez
- vouloir : veux (ou veuille), voulons, voulez (ou veuillez)

DANS LA CUISINE UNE RECETTE POUR UN RAGOÛT (5 min)

Quelle image va avec quelle instruction?

Ecris la bonne lettre dans la case.



Exemple : D'abord. coupez les légumes et la viande.

i) Mettez les légumes et la viande dans un bol.

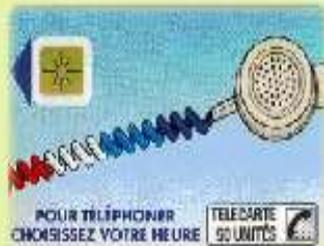
ii) Avant de tout faire cuire, ajoutez du sel et du poivre.

iii) Après les avoir mis dans un bol, ajoutez de l'eau.

iv) Mettez le bol dans le four pour une heure.

v) Servez avec du riz.

Voici les consignes que vous trouverez dans les cabines téléphoniques en France. Ces consignes vous les verrez défiler sur le petit écran du téléphone.(5 min)



Pour téléphoner, **utilisez** votre carte

(Décrocher)

(Introduire) votre carte ou
(faire) un numéro libre.

(Patienter)

(Numéroter)

(Retirer) votre carte

(Raccrocher)

Écris les verbes à l'impératif

<http://www.lepointdufle.net/imperatif.htm>

Une amie t'appelle et demande la recette **Fricassée de petits soldats à la romaine**. Tu lui donne la recette. Utilise la 2^{ème} personne de l'Impératif. (5 min)

Fricassée de petits soldats à la romaine

*Une chair exceptionnelle que l'on a
malheureusement tendance à trop cuire.*

*Petits soldats en plastique véritable,
oignons du potager, carotte,
vin, sel, poivre*

Dépouillez les **petits soldats**, videz, réservez les foies et les cœurs s'ils en ont. Epluchez et émincez finement carotte et **oignons**. Salez, poivrez les petits soldats, en les retournant. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive, laissez colorer les petits soldats sur toutes les faces. Dressez-les ensuite dans un plat de service. Nappez avec le jus de cuisson.

234

Lapin à l'aigre-doudoux

*pour deux - trois personnes :
un beau lapin en peluche, de qualité,
si possible propre, chair à saucisse,
1 oignon, sel, poivre du moulin*

La veille

Ne dépouillez pas le lapin. Le mettre sur le dos pour défaire la couture. Le vider intégralement de son rembourrage. Réservez au frais.

Le jour même

Farcir l'animal avec la chair à saucisse. Faire cuire au four, en arrosant régulièrement avec son jus. Servir tiède.

Le lendemain

Pleurez à chaudes larmes.

235

[Dis-moi que l'amour... - Marc Lavoine](#) | » Voir [La vidéo](#) (10min)

Pendant les vacances de Noël tu as pris quelques Kilos de plus !
Tu parles de ton problème à ton ami(e) et il/elle te donne des conseils en utilisant les verbes à l'impératif (Eviter, Manger, Boire, Ne... pas manger, Ne...pas boire, Faire). (Devoir)

Conseils

1. les plats gras.
2. trop de légumes.
3. que de l'eau.
4. le soir.
5. de l'athlétisme.

Fin de la 3^{ème} séquence

On peut aussi créer une 4^{ème} séquence en demandant aux élèves à

1. Produire une publicité équivalente grecque.
2. Parler des objets qui existent dans la cuisine.
3. Parler des appareils électroménagers.
4. Discuter dans la classe sur le rôle des parents en Grèce et en France (qui s'occupe de l'enfant, qu'est –ce qu'ils mangent, comment est la vie quotidienne de français et des grecs... ?...)