

LANGUE VIVANTE : Anglais

Séquence : Au restaurant

Durée : 6 x 45 min + 1h45 (projection du film « Supersize Me »)

COMPETENCES	L'ELEVE DOIT ETRE CAPABLE DE : Exprimer ses goûts. Comprendre le sens général de documents écrits (menus).		
CONNAISSANCES	Phonologie	Distinguer les phonèmes longs (<i>meat</i>) et courts (<i>fish</i>).	
	Culture et lexique	<ul style="list-style-type: none"> - Culture : Fast food (Burger King, Wendy's) - Lexique: cake, starters, menu, drinks... - drinks: milk, water, soda, orange juice, coffee, tea, hot chocolate - food: bread, soup, fries, (hamburger, hotdog, pizza, sandwich), cereal, cheese, eggs, rice, - fruits: strawberry, banana, apple, orange, cherries - snacks and desserts: crisps, ice cream, cake, muffin, cookies - vegetables: tomato, mushrooms, potatoes, carrots, beans, salad - meat and fish: fish, chicken, bacon, beef, ham 	
	Grammaire	« I would like » (bloc lexicalisé)	
	Formulations	<ul style="list-style-type: none"> - Menus : cf lexique - Jeu de rôle « At the restaurant » : « Waiter, please ! [...] I would like... [...] Thank you. » 	
CAPACITES	Activités de communication langagière	Comprendre, réagir et parler en interaction orale	Comprendre des instructions et des consignes simples. Comprendre le sens général avec des aides appropriées (ton, gestuelle...).
		Comprendre à l'oral	Repérer des sons et mots connus.
		Parler en continu	Reproduire un modèle oral. Passer commande dans un restaurant.
		Lire	Comprendre un menu.
		Ecrire	Recopier le lexique. Prendre en note une commande. Ecrire un menu.

Prérequis : vocabulaire des aliments et boissons (vu les années précédentes)

Document(s) support(s)/ matériel :

- ☆ Séance 1 : magazines publicitaires alimentaires, papier affiche a3, ciseaux, colle, feutres
- ☆ Séance 2 : étiquettes aliments avec lettres désordonnées, menu de la semaine de l'école, tableau à compléter, affiches a3 élaborées en s1 réduites en format a4 pour trace écrite
- ☆ Séance 3 : menu type de fast-food
- ☆ Evaluation / bilan
- ☆ Séance 7 : DVD « Supersize Me », Spurlock, 2004.

SEANCE	PHASE	DEMARCHE / DEROULEMENT
1	1 (20')	<p>Réactivation du lexique: Par groupe, découper dans un magazine/ dessiner pour réaliser une affiche sur laquelle on retrouve un des groupes d'aliments: meat and fish, vegetables, drinks, fruits, snacks and desserts, « food ». S'aider du site http://www.languageguide.org/english/ (partie « food ») pour légender les affiches.</p>

	2 (15')	Appropriation du lexique : Chaque groupe vient présenter son affiche (reprendre la prononciation des élèves et faire répéter au groupe classe). Les affiches seront photocopiées et réduites pour servir de trace écrite (distribuées en séance 2)
	3 (10')	Réactivation de formules langagières : Par binôme, les élèves s'interrogent sur leurs goûts en utilisant la question « Do you like... ? » et les réponses appropriées : « Yes, I do » « No , I don't » «I love ...» «I hate...».
2	1 (5')	Rebrassage du lexique : Revoir le vocabulaire à l'aide de flashcards : numéroter les flashcards, donner le nom de l'aliment, les élèves inscrivent sur l'ardoise le numéro correspondant.
	2 (15')	Appropriation du lexique et introduction de lexique supplémentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Distribuer par binôme une ou des étiquettes sur lesquelles les lettres des aliments ont été mises dans le désordre. Les élèves doivent deviner les mots cachés, les récrire sur une étiquette blanche et la coller au tableau. - Lorsque toutes les étiquettes ont été découvertes, faire classer les aliments dans l'ordre de consommation lors d'un repas. - Introduire ensuite le vocabulaire : starters, main courses, desserts, drinks.
	3 (15')	Fixation du lexique : Faire effectuer la traduction du menu de la semaine (ou semaine suivante) de l'école pour l'afficher ensuite dans la classe (et pourquoi pas dans l'école...) Questionner : "What's the main course today ? What is the starter? Do you like the starter?"
	4 (10')	Trace écrite: Compléter les rubriques du tableau. Copier les questions: "What's the main course today?" "What is the starter?" ... ➔ Distribuer les affiches a3 réduites en format a4 pour servir de trace du lexique étudié.
3	1 (10')	Rebrassage du lexique: Afficher les flashcards sur le tableau, faire mettre les enfants en 2 lignes. Le premier de chaque équipe qui touche en premier la flashcard énoncée marque un point pour son équipe. (chaque enfant doit passer une fois !)
	2 (15')	Lire un menu : <ul style="list-style-type: none"> - Distribuer un menu de fastfood avec les prix (en dollars). - Questionner les élèves et faire répondre: "Excuse me, how much is the ... ?" / "The ... is X dollars" - Même activité en binôme. Le PE passe corriger les élèves qui en ont besoin.
	3 (20')	Découverte de la nouvelle structure + fixation du lexique : <ul style="list-style-type: none"> - Le PE passe commande en utilisant « I would like... », les élèves prennent en note la commande sur leurs ardoises. Un élève écrit sur le revers du tableau et confronte avec ses camarades pour validation. - « teacher's assistant » : un élève prend la place du professeur et donne sa commande.
4	1 (10')	Rebrassage : « What's missing ? » : afficher les flashcards/ wordcards au tableau, faire fermer les yeux et retirer une flashcard. Les élèves doivent la flashcard manquante. (possibilité de corser le jeu en enlevant plusieurs !)
	2 (10')	Fixation de structure : Reprise du jeu de « la commande » pour vérifier la compréhension du lexique ainsi que la maîtrise orthographique.
	3 (25')	Appropriation des notions : Par binôme, les élèves inventent un menu du jour avec des variantes possibles pour chaque plat (2 ou 3 choix possibles). Une fois le menu établi, il sera présenté à la classe : « Today, there

		are two starters... and two main courses... »
5	1 (5')	<p>Rebrassage : Reprise du jeu de la commande</p> <p>Evaluation orale (par binôme): Un élève joue le rôle du client et l'autre celui du serveur qui prend en note la commande. Client et serveur sont placés face à face, ils doivent être bien vus et entendus par le reste de leurs camarades. Seule la prestation orale du « client » est évaluée, le « serveur » est en entraînement pour l'évaluation lors de la séance suivante.</p>
6		<p>Evaluation :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mots croisés / illustrations à légènder. 2. Compréhension orale : prise de commande dictée par le PE, compléter un menu/ ses prix selon les indications fournies par le PE.
7		Projection du film « Supersize Me » de Spurlock, 2004.
<p><u>Observations / Prolongements :</u></p> <p>➔ Ouverture transdisciplinaire : les élèves travailleront sur « healthy food, junk food » à partir des éléments du film (quantités de produits, date, exemples de problèmes de santé...). Des affiches ensuite exposées dans l'école pourront être réalisées.</p> <p>➔ En rituels, chaque semaine, faire traduire le menu de la cantine et l'afficher dans l'école.</p>		

imkl

awtre

oht caoocehlt

aet

fceofe

aorgne ijcue

osad

srief

bread

gesg

ehcese

eicr

acelre

sopu

swtrarbeyr

nabaan

palep

crerhies

onraeg

eic cmera

fmnufi

ocoieks

scispr

kcaae

mhusromos

mtoato

ptoaotes

aslad

ebasn

carotrs

sfih

hcieknc

obacn

mah

ebef

FAST FOOD BURGER

STARTERS

Green salad	6 \$
Chicken salad	9 \$
Cheese sticks	7 \$

DRINKS

Coke / Diet coke / Water / Orange juice			
S	3 \$	M	4 \$
		L	5 \$
Coffee	3 \$	Tea	4 \$

MAIN COURSES

Hamburger	5 \$
Double burger	8 \$
Cheese burger	6 \$
Chicken nuggets	7 \$

French fries

S	4 \$	M	5 \$	L	6 \$
---------	------	---------	------	---------	------

DESSERTS

Ice cream	4 \$
Chocolate cake	5 \$
Fruit salad	6 \$
Cookies	5 \$

THE MENU AT SCHOOL

	Monday	Tuesday	Thursday	Friday
Starter				
Main course				
Desserts				