

FICHE D'ACCOMPAGNEMENT PEDAGOGIQUE

SEQUENCE : « MAHLZEIT ! »

Niveau 6è (mais séquence utilisable également en 5èLV2)

Thématique : l'alimentation

Projet : préparer un repas pour faire découvrir et tester des spécialités allemandes ou autrichiennes à sa famille

Activités langagières travaillées : compréhension de l'oral, de l'écrit, expression orale, expression écrite

Séances : 4, mais vous pouvez en prévoir une supplémentaire pour la réalisation du projet !

Prévoir entre 4 et 6 séances en fonction du profil du groupe

Compétences linguistiques :

- savoir dire que j'aime manger/boire : gern + verbe conjugué // verbe de modalité « mögen » + le partitif
- savoir dire quel sont mon plat préféré/ma boisson préférée avec « Lieblings »
- savoir dire ce que je n'aime pas manger/boire : nicht (so)
- savoir dire ce que j'aime manger/boire au petit-déjeuner : place du verbe conjugué
- savoir justifier un choix de petit-déjeuner avec la conjonction de coordination « denn »

Ancrage culturel: s'informer sur le petit-déjeuner en Allemagne, quelques spécialités allemandes et autrichiennes, les notes en Allemagne

Séance 1

Focus sur :

l'introduction du lexique des aliments et des boissons + apprendre à dire que j'aime bien manger/boire quelque chose

Activités 1 et 2

Script enregistrement n°1

1)Reis-2)Butter-3)Fisch-4)Wasser-5)Apfel-6)Spinat-7)Milch-8)Brot-9)trinken-10)Honig

Script enregistrement n°2

1)Reis-rice 2)Butter-butter 3)Fisch-fish 4)Wasser-water 5)Apfel-apple 6)Spinat-spinach 7)Milch-milk 8)Brot-bread 9)trinken-drink 10)Honig-honey

Script enregistrement n°3

1) Cola 2) Pommes 3) Kaffee 4) Schokolade 5) Spaghetti 6) Pizza 7) Eistee 8) Limonade 9) Salat 10) Bonbons

Activité 3

Mia (Audiolingua)

	ESSEN	TRINKEN
☺	<ul style="list-style-type: none">- Spaghetti- Reis- Pommes- Pizza	<ul style="list-style-type: none">- Wasser- Apfelschorle*
☹	<ul style="list-style-type: none">- Spinat	<ul style="list-style-type: none">- Orangensaft

Séance 2

Focus sur :

réactivation et approfondissement du lexique autour de l'alimentation/savoir dire quels sont mon plat préféré/ma boisson préférée/le partitif

Activité 1 : Associe le mot allemand à son cousin anglais !





der Fisch	fish
der Honig	honey
der Apfel	apple
der Reis	rice
das Brot	bread
das Wasser	water
die Milch	milk
die Butter	butter

Activité 2: Quel est l'intrus?

- a) Milch
- b) Banane
- c) Pizza
- d) essen

Activité 3: Connais-tu la pyramide alimentaire ? Voici quelques groupes d'aliments qui font partie de cette pyramide. Lis-les (de a à d) puis reporte la lettre qui convient sous chaque photo!

- a) Obst (Ananas, Orangen, Aprikosen, Äpfel, Bananen...) und Gemüse (Karotten, Spinat, Salat, Brokkoli...)
- b) Süßigkeiten: Bonbons, Schokolade, Kekse, Eis...
- c) Nudeln (Spaghetti, Tortellini, Lasagne...), Kartoffeln (Pommes), Reis, Brot...
- d) Fleisch, Fisch, Eier, Milchprodukte: Joghurts, Milch, Käse (Gruyère, Camembert...)

			
B	D	A	c

Activité 5 :

a) Quel titre associerais-tu à quel témoignage de jeune? Attention ! Un titre est en trop !

Ich bin Vegetarier!: TIM Süßigkeiten sind top! = X
 Ich liebe Amerika! : LARS Italien, mein Paradies! : ANNA

Séance 3

Focus sur :

le lexique autour du petit-déjeuner/parler de son petit-déjeuner/les sites allemands de livraison de petit-déjeuner

Activité 1 👁 / 👂 : Commençons par un petit film d'animation sur le petit-déjeuner allemand qui te permettra de te familiariser avec les mots appartenant à la thématique du petit-déjeuner: <https://youtu.be/S4OQfWZZreM>

a) Quels sont les aliments et les boissons présents dans la vidéo que tu connais déjà :

Tee, Milch, Ei, Obst, Brötchen, Wasser, Kaffee

b) Repère les mots que tu n'avais pas encore appris ! Deux indices : il y en a 3 et ils sont transparents =

Marmelade, Toast, Müsli

Défis ! :

- Un aliment est apporté à table mais personne ne précise qu'il aime bien le manger. De quoi s'agit-il ? **Käse**
- Pour dire que je trouve quelque chose délicieux, je peux utiliser la formule « Lecker ! » ou bien la structure : **Schmeckt gut** ! Un indice : il s'agit de 2 mots !

Activité 2 🎧 : écoute Marilou sur Audiolingua parler de ce qu'elle mange et boit au petit-déjeuner : <https://audio-lingua.eu/spip.php?article79>

Aides lexicales : oder = ou

Repère ce que Marilou aime manger : Nutella-Brot, Corn-Flakes

Repère ce que Marilou aime boire : Kakao

Activité 3: Observe la photo suivante d'une table de petit-déjeuner puis lis la liste de mots. Quels aliments ou boissons manque-t-il ? Lesquels faut-il rayer car ils ne sont pas sur la table ?

~~der Tee~~ ~~der Kakao~~ **der Kaffee** ~~der Joghurt~~ ~~der Käse~~ ~~der Apfelsaft~~ ~~das Wasser~~ ~~das Croissant~~ **das Müsli** ~~das Obst~~
~~das Gemüse~~ ~~die Marmelade~~ ~~die Nutella~~

Il manque:

die Milch, der Orangensaft, das Brötchen, der Honig, die Corn-Flakes

Séance 4

Focus sur :

quelques spécialités allemandes ou autrichiennes/comprendre une recette/préparer sa liste de courses/le projet

Activité 2 🎧 : Ecoute l'enregistrement n°6 : quelles spécialités allemandes ou autrichiennes entends-tu ?

a) Wiener Schnitzel

b) Kartoffelsalat

c) Rote Grütze

Activité 3:

WIENER SCHNITZEL

1) Das Stück Fleisch (Kalb, Huhn, Schwein oder Truthahn) so dünn wie möglich klopfen*. Mit Salz und Pfeffer würzen*. **b**

2) Die Schnitzel zuerst (1.) ins Mehl*, dann im Ei (2.) und zum Schluss in den Semmelbröseln*(3.) drehen. **c**

3) In einer Pfanne Butter oder Öl erhitzen* und die Schnitzel darin goldbraun braten*. **a**

KARTOFFELSALAT

1) 500 g Kartoffeln waschen und mit Schale* kochen. **b**

2) Eine Zwiebel* in Würfel schneiden, Petersilie* grob hacken und 100 ml Gemüsebrühe* heiß werden lassen. **e**

3) Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, kaltes Wasser darauf gießen und etwas abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln pellen und entweder mit einem Messer* in ca. 0,5 cm dicken Scheiben* schneiden. **a**

4) Die Vinaigrette machen = 2 Esslöffel Essig*, 2 Esslöffel Öl, Salz und 2 Esslöffel Senf* in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren bis sich alle Zutaten verbunden haben. **c**

5) Die Brühe mit den Zwiebeln nach und nach über die Kartoffeln geben (Achtung: die Kartoffeln sollten auf jeden Fall noch warm sein und die Brühe heiß.)

Dann die Vinaigrette dazugeben. Den Kartoffelsalat ca. eine Stunde im Kühlschrank* ziehen lassen. **d**

ROTE GRÜTZE

1. 500g rote Früchte, 1/4 Liter Rote Früchte Saft, 1 Esslöffel Zitronensaft und 50-75 g Zucker aufkochen.


20 g Stärke mit 4 Esslöffel Nektar glatt rühren und die Grütze damit binden. **b**

2. Nochmals kurz aufkochen, auskühlen lassen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben.

450 ml Milch, Vanilleschote und -mark, 30 g Zucker und Salz aufkochen. 30 g Stärke in 50 ml Milch anrühren und in die Milch rühren. **c**

3. Aufkochen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Vanilleschote entfernen. Eigelb mit etwas Soße verrühren und in die restliche Soße rühren. Vanillesoße abkühlen lassen. Rote Grütze in Tassen anrichten. **d**

4. Vanillesoße dazureichen. **a**

Activité 4  : Avant de pouvoir cuisiner ces délicieuses spécialités, il faut que tu fasses le point sur les ingrédients dont tu as besoin. Complète ou annote cette liste avec le mot qui manque ou avec la traduction en français d'un ingrédient dont tu as oublié le sens ! Ta liste de courses sera ainsi plus facile à faire !

ZUTATEN FÜR... WIENER SCHNITZEL, KARTOFFELSALAT UND ROTE GRÜTZE

a) Wiener Schnitzel :

4 Stück **Fleisch**

2 Eier= 2 **oeufs**

Mehl, Semmelbrösel = **farine, chapelure**

Salz, Pfeffer = **sel, poivre**

Butter oder Öl = **beurre** ou **huile**

b) Kartoffelsalat :

500g Kartoffeln

Petersilie= **persil**

1 Zwiebel = 1 **oignon** (rouge de préférence)

100 ml **Gemüsebrühe** = **bouillon de légumes**

Essig = **2** Esslöffel

Senf = **2** Esslöffel

Öl und Salz

c) Rote Grütze mit Vanillesauce :

500 g **rote Früchte**

¼ Liter **Rote Früchte Saft**

4 Esslöffel (EL) Kirschnectar = **4 cuillères à soupe de nectar de cerise** (ou nectar d'un autre fruit rouge)

1 **cuiller à soupe** Zitronensaft

80-100 g Zucker = **sucre**

500 ml **Milch**

50 g Stärke = **maïzena**

1 Vanilleschote = **gousse de vanille**

1 Prise Salz = **pincée de sel**

2 Eigelb = **jaunes d'oeufs**

POUR LE PROJET :

Vous pouvez demander à vos élèves de :

- vous envoyer la fiche d'évaluation des plats
- se faire filmer (uniquement les mains pour éviter les problèmes de droit à l'image) : pendant la préparation et aussi pendant la présentation des plats au moment du repas !