



Chapitre 3 : Les plats préférés de nos partenaires

Objectif :

Chacune des deux classes partenaires va réaliser un document (textes, images, voire son et/ou vidéos) présentant les plats préférés de la classe partenaire.

Production finale :

A la fin de ce chapitre, chacune des deux classes :

- produira un livret de cuisine électronique *Les plats préférés de nos amis du / de la < Pays >*. En plus des recettes, ce livret contiendra des indications sur les circonstances dans lesquelles ces plats sont dégustés.
- Si les fonds de l'école le permettent, ce livret pourrait être reproduit pour être vendu aux parents et aux membres de la communauté en général.

Détails :

Pour réaliser ce chapitre, les élèves suivront la démarche décrite ici pour découvrir les coutumes, les traditions de leurs partenaires, ainsi que de nouveaux aliments. Ils pourront associer la cuisine à l'histoire locale, mais aussi aux questions d'équilibre alimentaire, de faim, en lien avec l'OMD 1 : [réduire l'extrême pauvreté et la faim](#).

Les ressources recommandées à la fin de ce chapitre apporteront un soutien aux enseignants désirant approfondir le travail sur la nutrition, la santé et l'apprentissage d'une vie saine.

Objectifs pédagogiques :

- **généraux :**

Les élèves apprennent à :

- collecter, comparer et classer des informations
- écrire des recettes suivant les conventions des livres de cuisine

- **spécifiques :**

Les élèves pourront :

- découvrir les habitudes alimentaires de leurs partenaires, les comparer avec les leurs
- découvrir des liens entre la cuisine, le mode de vie et le développement social
- renforcer des connaissances acquises dans d'autres disciplines, telles que les mathématiques, les sciences et vie de la terre, l'histoire, la géographie, le français (*Donner des instructions..*)

- **locaux** (pour intégrer le travail sur le chapitre dans les programmes scolaires nationaux)

- matières scolaires visées
- .
- .
- objectifs pédagogiques
- .
- .

- **informatiques :**

- Rechercher des recettes de cuisine sur Internet
- Utiliser des outils multimédias (textes, listes à puces et photos) pour présenter les plats ou la réalisation de recettes.

Étapes de la production :

1. Travail de préparation :

- Chaque classe demande à la classe partenaire de lui fournir une liste de ses plats et boissons préférés.

2. Travail de réponse:

- Afin d'établir la liste de sa propre classe, chaque enseignant organise un sondage des plats et des boissons préférés de la classe (voir la ressource : [Comment faire un sondage dans la classe](#)). Utiliser des questions comme « Quel est ton plat préféré ? » et « Quelle est ta boisson préférée ? ». Cela permettra d'établir une liste de tous les plats et boissons de la classe par ordre de préférence.
Si la classe est nombreuse, on peut la diviser en 2 et chaque moitié travaille sur une question ; si elle est encore plus nombreuse, la diviser en 4 (ou en 6) et 2 (ou 3) groupes qui recensent les résultats pour la même question, et les résultats obtenus pour une question sont ajoutés pour avoir la liste de la classe.
- La liste des plats et des boissons préférés est envoyée à la classe partenaire par l'intermédiaire de la DropBox.

3. Travail à la réception de la liste : quelles questions se posent ?

- Chaque classe sélectionne cinq ou six plats ou boissons.
- La classe est divisée en groupes (un groupe par plat ou boisson). Voir la ressource : [Travailler en groupes dans la classe](#)
- Chaque groupe fait la liste des informations dont il a besoin sur les éléments retenus pour pouvoir établir ses recettes et les informations générales qui les entourent :

Exemple 1

Les élèves français ont reçu la liste de leurs partenaires togolais, dans laquelle ils ont choisi les plats suivants :

Le fofou, la sauce adémè, le poulet arachide, le poisson braisé

Chacun des plats est attribué à un groupe de 5 ou 6 élèves. Il y a donc le groupe fofou, le groupe sauce adémè, etc. Chaque groupe effectue des recherches sur Internet (en salle informatique et/ou chez eux) ; puis rédige quelques questions.

Questions du groupe « fofou » :

Le fofou figure dans la liste de vos plats préférés ; nous avons bien trouvé un article sur le fofou sur Wikipédia. Nous avons vu qu'on peut utiliser du manioc ou du maïs pour le préparer : est-ce que vous en mangez de ces deux sortes ? Pour notre présentation nous aimerions savoir comment vous le consommez : tous les jours ? à certaines occasions ? avec du poisson ? de la viande ? de la sauce ?, à tous les repas ? Est-ce que vous avez des recettes ou des usages « maison » ou pour des circonstances particulières ?

Exemple 2

Les élèves togolais ont reçu la liste de leurs partenaires français, dans laquelle ils ont choisi les plats suivants :

Le cassoulet, la dinde rôtie aux marrons, le couscous, les cuisses de grenouilles, les pommes noisettes et cordons bleu.

Questions du groupe « cuisses de grenouille » :

Où trouvez-vous les cuisses de grenouille ? Est-ce que vous les pêchez vous-mêmes ? A quel endroit ? Comment les préparez-vous ? Est-ce que vous en mangez souvent ?

- La classe envoie ses demandes d'informations supplémentaires à la classe partenaire électroniquement.

4. Travail de réponse :

- Quand elle reçoit les questions des partenaires, la classe est divisée en groupes selon les plats sélectionnés par la classe partenaire. Dans la classe togolaise, il y aura donc le groupe fofou, le groupe sauce adémè, etc. chaque groupe prenant la responsabilité de répondre aux questions sur un ou plusieurs des éléments.
- La classe envoie ses réponses à la classe partenaire par l'intermédiaire de la DropBox.

5. Préparation des recettes de cuisines et des informations générales qui les entourent :

- Chaque groupe rédige un texte pour le plat ou la boisson dont il est chargé, cherche une illustration sur internet puis saisit et enregistre le texte et la photo correspondante.
- L'ensemble des documents est envoyé aux partenaires qui les visualisent, proposent éventuellement des ajouts ou modifications et les leur renvoient dans la DropBox.

6. Validation des textes :

- Les partenaires visualisent les recettes, proposent éventuellement des ajouts ou modifications et les renvoient électroniquement.

7. A réception des corrections et modifications :

Les élèves terminent la réalisation de leurs recettes qui sont déposées dans la DropBox.

Résultats attendus :

Les productions finales sont disponibles :

- La collection de fiches de recettes de cuisine constituant le chapitre 4 du Carnet de Voyage Numérique : *Les repas préférés de nos amis du / de la < Pays >* bien rédigées et bien présentées, dans la DropBox.
- si on décide de faire ça, un carnet de recette de cuisine disponible pour la communauté.

Prolongements possibles :

- Les élèves font une démonstration de la recette. Ils photographient les moments clés du processus et les montent avec le texte approprié dans une « page » recette.
- Les élèves font une démonstration de la recette qu'ils filment avec la fonction vidéo de l'appareil photo numérique et la montent sur le wiki

Evaluation:

- L'enseignant et les élèves font la revue des objectifs qui étaient fixés pour ce chapitre, décident si les objectifs ont été atteints et comment ils le savent.
- Ils considèrent ce qu'ils ont appris en réalisant ce chapitre, et comment ils pourraient démontrer ce qu'ils ont appris.

Outils technologiques :

- Ordinateur connecté à Internet
- Un logiciel de traitement de texte
- Un logiciel de présentation (facultatif)
- Un appareil photo numérique ou un téléphone portable avec appareil photo incorporé (facultatif) ou un caméscope ou un téléphone portable avec caméra incorporée (facultatif)

Soutien pour les enseignants

Pour les enseignants qui désirent explorer la place de la nourriture dans une vie saine, voir le module :

- [Exploration des idées qu'ont les élèves sur une vie saine](#)

Et les ressources qui l'accompagnent:

- [Habitudes de vie hygiéniques](#)
- [Idées d'expositions dans la classe](#)
- [Aliments locaux](#)

Liste des liens pour le chapitre :

- Les plats préférés de nos partenaires :
<http://wiki.aprelia.org/tiki-index.php?page=CV3+:+nos+plats+preferes>
- réduire l'extrême pauvreté et la faim
Les Objectifs du Millénaire pour le Développement :
http://fr.wikipedia.org/wiki/Objectifs_du_millénaire_pour_le_développement
Sélectionner l'Objectif 1
- Comment faire un sondage dans la classe
http://togopagetessa.pbworks.com/f/Togo_CVC_M1_S1_R3_110110.doc
- Travailler en groupe dans la classe :
[http://www.tessafrica.net/files/tessafrica/RC_Travailler-en-groupe\(1\).pdf](http://www.tessafrica.net/files/tessafrica/RC_Travailler-en-groupe(1).pdf)
- Exploration des idées qu'ont les élèves sur une vie saine :
<http://www.tessafrica.net/node/1015>

Une fois dans cette page, pour accéder aux ressources qui accompagnent ce module, cliquez sur l'onglet Ressources et sélectionnez les trois ressources.