


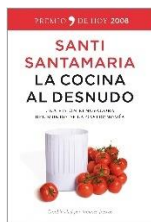




Ordre, type et intérêt des documents étudiés en séance

Documents audio et vidéo disponibles sur le Padlet : https://fr.padlet.com/richert_laurence/1STHRA3

N°, type, durée	Titre	Source	Activité langagière Situation pédagogique	Sens et intérêt du support
Doc 1 Vidéo (1'50")	Cooking in Progress, El Bulli (2011)	Festival de S.Sebastián https://www.youtube.com/watch?v=BN0eshtAxYA 	CO Classe entière	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Introduire le thème, donner le ton, susciter la curiosité. ➤ Ferran Adrià ; <i>la cocina es arte (innovación, proceso creativo, emoción)</i>. <p>Bande annonce officielle du film documentaire sur Ferran Adrià. <u>Intérêt culturel</u> : le grand chef catalan et sa conception de la cuisine d'avant-garde. <u>Intérêt lexical</u> : type de document (<i>tráiler</i>), la cuisine et le restaurant (<i>brigada, chef..</i>). <u>Point de langue</u> : superlatif relatif. <u>Ton du discours</u> : emphatique, promotionnel. <i>Más innovador del mundo - fascinado - impecablemente realizado -sorprendente - acceso exclusivo - los secretos... ”.</i></p>
Doc 2 Texte (5 lignes)	El Bulli	Vale 1ère p.13 	CE Lecture à la maison puis classe entière.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Texte court, bagage lexical facilitateur de la CO qui suit. ➤ Cuisine moléculaire : de curieux instruments, ingrédients, plats. <p><u>Culture</u> : données chiffrées sur l'établissement catalan, situation géographique, sa carte, son équipe. <u>Lexique</u> : la cuisine moléculaire, ses ustensiles et ses ingrédients. <u>Point de langue</u> : la numération, le « on » et la formation du subjonctif régulier pour exprimer la surprise (<i>me sorprende que se use nitrógeno líquido en una cocina</i>).</p>
Doc 3 Audio (1'17")	Ciencia y gastronomía	Vale 1ère p.12 piste 2 	CO Devoir maison avec repérages. Mémorisation et évaluation phonologique.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Chacun écoute l'audio autant de fois que nécessaire et à son rythme chez lui. ➤ L'apport de la science dans la cuisine. <p><u>Lexique</u> : les ustensiles et techniques culinaires spécifiques. <u>Point de langue</u> : formation du subjonctif irrégulier + utilisation de <i>para/para que</i> pour exprimer le but (<i>un soplete sirve para + infinitif / sirve para que + subj</i>). L'expression de l'habitude + réinvestir le « on » (<i>si se analiza bien... se dispone de nuevos materiales / no se suele utilizar este tipo de utensilios</i>).</p> <p>Mémorisation : après explicitation, entraînement de lecture à la maison avec l'audio sur Padlet et de la première phrase de la transcription.</p>

N°, type, durée	Titre	Source	Activité langagière Situation pédagogique	Sens et intérêt du support
Doc 4 Audio (1'00')	Polémica gastronómica	Vale 1ère p.11 piste 5	CO type Bac Classe entière	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Première CO en conditions type Bac. ➤ Amorçe de l'affrontement entre F.Adria et S.Santamaría. ➤ Démarrer un tableau d'arguments pour préparer le débat final (sur le Padlet). <p><u>Méthodologie</u> : conditions d'examen, conseils sur la prise de notes.</p> <p><u>Culturel</u> : autre grand chef espagnol catalan, S.Santamaría (décédé en 2011) ; "chefs que han colocado a España a la vanguardia de la gastronomía mundial".</p> <p><u>Lexique</u> : prise de position, enrichissement de l'opinion et arguments du débat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>abanderado, se posturó como defensor, se opone sin cuartel, se enfrentó,</i> - <i> cree que, piensa que, para él, en su/mí opinión,</i> - <i> por una parte-por otra parte, lo bueno-lo malo / <u>estar a favor-en</u> contra,</i> - <i>dieta mediterránea, saludable, convivencia, productos naturales de temporada vs comida rápida, aditivos químicos poco saludables.</i> <p><u>Point de langue</u> : (no) quiere que + subjonctif. Les prépositions source d'erreur (<i>tan poco como ; cambiar por</i>). Rencontre du passé simple.</p>
Doc 5 Texte (27 lignes)	El cocinero Santi Santamaría declara la guerra a la 'nueva cocina' y a los chefs pretenciosos	El Mundo, Cultura y ocio (13.05.2008). Document adapté. Source : http://www.elmundo.es/elmundo/2008/05/13/cultura/1210685160.html	CE Devoir maison (vacances).	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Première CE avec questions type Bac. ➤ Argumentation de S.Santamaría, développée dans son livre. <p>Respect du rythme de chacun. Aide lexicale. Version « allégée » pour 4 élèves.</p> <p><u>Culturel</u> : article de presse du grand quotidien El Mundo. Biographie courte de S.Santamaría, son établissement, ses livres.</p> <p><u>Lexique</u> : champ des idées du débat et connecteurs pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - argumenter, rénchérir : <i>puesto que, dado que, por lo tanto + además, también,</i> - exprimer accord/désaccord : (no) <i>estar conforme/de acuerdo contigo, con X- él- ella-ellos-ellas, estar en total (des)acuerdo, atacar/arremeter contra .</i> <p><u>Point de langue</u> : <i>denunciar (a)</i> ; réemploi du subjonctif pour exprimer la volonté (<i>quiere que/no quiere que</i>) ; secondaires : repérages des prépositions <i>por</i> (exprimer le sentiment, la cause, la voix passive) <i>et para</i> (l'objectif) et du passé simple.</p> <p><u>Mémorisation</u> : une fois le sens élucidé et le texte lu en classe entière. <i>Aprende de memoria las líneas 13 a 15 ("El cocinero no debe....los productos") y entrénate para recitarlas con tono y acento correctos.</i></p>



Nº, type, durée	Titre	Source	Activité langagière Situation pédagogique	Sens et intérêt du support
Doc 6 Vidéo (1'48")	AL PUNTO, Grandes chefs : David Muñoz	TVE2 - 12.04.16 (extrait) http://www.rtve.es/alacarta/videos/al-punto/punto-grandes-chefs-david-munoz/3562425/ 	CO Classe entière.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Le parcours de D.Muñoz ; la posture d'un jeune chef peu orthodoxe qui concilie les 2 visions de la cuisine. ➤ Discours et ton de la journaliste qui introduit le sujet (tache finale). <p><u>Culturel</u> : TVE, la 2 ; le chef David Muñoz. <u>Sociolinguistique</u> : registre de langue particulier (<i>Hola ¿qué tal?</i> cotoie le vouvoiement du téléspectateur). <u>Lexique</u> : lexique d'une émission télévisée ; cuisine ; description physique, posture et style de personnage . <u>Points de langue</u> : réemployer le subjonctif présent pour l'hypothèse et la volonté ; les dates et les chiffres ; la cause (argumenter) et l'opinion ; le vouvoiement et le « on » (<i>se ven</i>). La préposition « a » devant un complément d'objet de personne (<i>vemos a, que conozcan a</i>). Les prépositions particulières : soñar <u>con</u>, el cocinero más joven <u>en</u>.</p>
Doc 7 Textes (15 lignes)	Un, dos, tres... David Muñoz Las estrellas Michelin, símbolo de calidad	EL VIAJERO El País (21/11/2013) Nuevo Vale Tales p.28.	CE En devoir maison : lecture avec repérages.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bagage lexical et culturel complémentaire, facilitateur de l'EOC à suivre. ➤ La « relève » : le jeune chef madrilène David Muñoz (théâtralisation culinaire). <p><u>Lexical</u> : les critères qualitatifs du Michelin + <i>crítico gastronómico, comensales</i>. <u>Culturel</u> : articles de presse du grand quotidien El País et de son supplément touristique El Viajero. D.Muñoz (restaurant, étoiles, mise en scène). <u>Point de langue</u> : le « on » et le passé simple (<i>se atiende / recibió</i>) + <i>aunque</i>.</p>
Doc 8 Photo	Un, dos, tres... David Muñoz	EL VIAJERO (El País 21/11/2013) 	EOC évaluation individuelle enregistrée.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Photo de D.Muñoz et sa femme Á.Montero à la remise de la troisième étoile du Guide Michelin ; source déjà abordée : El Viajero. ➤ Point d'appui pour évaluation et remédiations de l'expression orale avant l'EOI finale. A pratiquer lors du débat d'entraînement. <p>Enregistrement individuel Balibom du commentaire de la photo.</p>

DOCUMENTS EXTERNALISES : 3 devoirs « Bonus » : facultatifs et bonifiés.

Documents disponibles sur le Padlet de la classe : https://fr.padlet.com/richtert_laurence/1STHRA3

Type et durée	Titre	Source	Activité langagière Situation pédagogique	Sens et intérêt du support
Bonus 1 Audio (1'33")	<i>Por un ética del gusto</i>	Vale 1ère p.14 CD Piste 4	Devoir Bonus 1. Bonification : 2 étoiles.	Documents de différentes durées. Ecoute des 3 et compte-rendu de 2 au choix en français.
Bonus 1 Audio (045")	<i>La verdad de la cocina</i>	Vale 1ère p.15 CD Piste 5		
Bonus 1 Audio (1'28")	<i>Esferificaciones de.....</i>	Vale 1ère p.13 CD Piste 3		
Bonus 2 Audio (1'30")	<i>La cocina al desnudo</i>	Vale 1ère p.18 CD Piste 6	Devoir Bonus 2. Bonification : 1 étoile.	Proposé aux élèves moins à l'aise en CO. Compréhension guidée par des amorces, QCM et phrases lacunaires : voir ci-dessous.

LA COCINA AL DESNUDO

Ecoutez aussi souvent que nécessaire et au rythme choisit le document audio «La cocina al desnudo ».

Puis répondez aux questions suivantes.

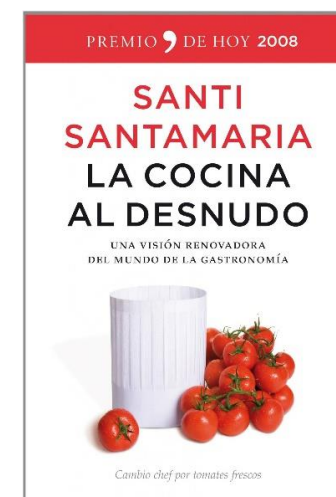
1- En esta grabación, las verduras :

- son importadas del extranjero,
- se compran a los agricultores de la región,
- vienen de la industria alimentaria.

1- Lo más interesante para Santi Santamaría son :

- los productos de proximidad,

LAURENCE RICHIERT - COCINA CON ESTILO - STFR



- los productos que se consumen en cualquier época,
- los alimentos exóticos.

2- Apunta 5 alimentos que se oyen en la grabación :

.....

.....

.....

3- Completa las frases :

Santi Santamaría y arremete (il se déchaîne) contra otros importantes chefs que condimentancon

Su nuevo libro, La cocina al desnudo, critica por pretenciosa.

Para él :

4- Escucha la frase de la grabación e indica lo que exige Santi Santamaría :

Santamaría exige que

.....

Bonus 3 - CE : pour tous ceux qui souhaitent aller plus loin mais proposé plus spécifiquement aux **élèves de niveau B1+**.

Bonus 3 Texte (27 lignes)	Cocina de vanguardia, tecno-emocional o cocina molecular.	Eduscol El Conocedor 07/10/16. Document adapté Lien vers l'extrait. Source : http://revistaelconocedor.com/cocina-de-vanguardia-tecno-emocional-o-cocina-molecular/	CE Pour ceux qui souhaitent aller plus loin. Bonification : 2 étoiles.	Article de presse. Aide lexicale : voir ci-dessous. Questions type baccalauréat : voir ci-dessous.
---------------------------------	---	--	--	--

1- Completa la frase siguiente con un elemento del texto :

La “nouvelle cuisine” fue criticada porque

2- Elige la respuesta correcta y justifica tu respuesta con un elemento del texto que lo muestra.

La cocina molecular se basó en :

- a- la cocina de mercado
- b- técnicas desarrolladas por Paul Bocuse
- c- evoluciones anteriores como la “nouvelle cuisine” o la cocina al vacío

3- Apunta dos elementos que permiten dar una definición de la cocina fusión.

.....
.....

4- Explica la frase : “Al mismo tiempo que Adriá inicia su cocina vanguardista, molecular o tecno-emocional, va cultivando entre sus colegas españoles la semilla de la evolución gastronómica” (L.24-27).

.....

PARA AYUDARTE con el vocabulario

otorgado octroyé | afamada con fama (*célèbre*)

dieron inicio a trajo consigo	<i>furent à l'origine de entraîna avec elle</i>	<u>nombrada</u> dieron pauta dieron inicio	<i>renommée montrèrent la voie/ permirent</i>
presentaciones emplatadas marginación	<i>présentations à l'assiette</i>	ostenta	<i>arbore</i>
de temporada empequeñecimiento	<i>exclusion</i>	trae de cabeza	<i>rend fou</i>
de temporada empequeñecimiento	<i>de saison</i>	incrementar abanico	<i>aumentar éventail</i>
hacer más pequeño (diminution)	<i>cuisson</i>	comensal	<i>convive</i>
cocción	<i>coupe/découpe</i>	la semilla	<i>la graine</i>
corte	<i>étagère</i>	la vanguardia	<i>l'avant-garde</i>
anaquel			