



A taste of the USA

publié le 10/01/2025 - mis à jour le 25/01/2025

Par Nicolas COIFFE, enseignant Anglais-lettres à la SEP du Lycée Saint-Jacques de Compostelle à Poitiers.

Descriptif :

Séquence d'anglais pour une classe de 2nde bac pro PCE (procédés de la chimie, de l'eau et des papiers-cartons)

Titre : A taste of the USA

Discipline : Anglais

Niveau : 2nde pro / A2

Objectifs :

- Découvrir le vocabulaire des aliments et des modes de préparation
- Découvrir les unités impériales concernant le poids et le volume
- Utiliser les participes passés. (le thème de la cuisine est idéal pour une initiation aux participes passés, car les seules formes irrégulières adaptées à la description de nourriture sont « *cut* », « *frozen* », « *shaken* » et « *spread* »)
(Opportunité de différenciation : Possibilité d'aborder la modalité pour l'expression de la préférence)
- Prononcer la lettre « O » dans les mots « *pound* », « *ounce* », et « *gallon* »
- Créer un lexique personnalisé
- Étendre à la compréhension orale la méthode de compréhension vue pour l'écrit
- Comprendre et exprimer des indications de poids et de volume
- Repérer et questionner les clichés et stéréotypes relatifs au pays
- Connaître des fêtes locales et des formes de restauration

- Utiliser sélectivement et par mot-clé un moteur de recherche
- Distinguer traducteur et dictionnaire
- Utiliser un dictionnaire bilingue en ligne
(opportunité de différenciation : Approfondir la recherche lexicale en contexte avec *Linguee*)

Prérequis pédagogiques :

- Connaître le présent simple
- Maîtriser les formes *There is* et *There are*
- Connaître la place et l'usage des adjectifs
- Connaître la méthode de repérage en compréhension écrite

Prérequis numériques :

- Joindre un fichier à un message
- Scanner un QR code
- Connaître le bon usage du smartphone en cours

- Connaître les règles d'usage, les avantages et les contraintes d'une messagerie professionnelle

Compétences du CRCN-EDU :

- 1.1. Communiquer
- 1.3. Se former, développer une veille
- 1.4. Agir en faveur d'un numérique sûr et responsable
- 1.5. Adopter une posture ouverte, critique et réflexive
- 2.1. Sélectionner des ressources
- 2.2. Concevoir des ressources
- 2.3. Gérer des ressources
- 3.1. Concevoir
- 3.2. Mettre en œuvre
- 3.3. Évaluer au service des apprentissages
- 4.1. Inclure et rendre accessible
- 4.2. Différencier
- 4.3. Engager les apprenants
- 5.1. Développer les compétences numériques des apprenants

Compétences du CRCN :

- 1.1 Mener une recherche et une veille d'information
- 1.2 Gérer des données
- 1.3 Traiter des données
- 2.1 Interagir
- 2.2 Partager et publier
- 2.3 Collaborer
- 3.1 Développer des documents textuels
- 3.2 Développer des documents multimédia
- 3.3 Adapter les documents à leur finalité
- 4.3 Protéger la santé, le bien-être et l'environnement
- 5.2 Évoluer dans un environnement numérique

Ressources numériques utilisées :

Applications / Logiciels :

- La Digitale (Digipad)
- Canva
- Microsoft Forms
- Dictaphone

Sites :

- EcoleDirecte
- Youtube
- WordReference
- Linguee
- TasteAtlas

Appareils :

- Smartphones
- Tablettes (en cas d'absence ou de défaillance des smartphones personnels)
- Postes informatiques
- Projecteur

Déroulement de la séquence A TASTE OF THE USA :

Séance 1 Define food please...

- Today's mission : "Find out who or what influences what you eat."

La première séance a lieu en demi-groupe. Son but est de piquer la curiosité des élèves, de réactiver la méthode de compréhension écrite et de leur faire déduire les enjeux de la séquence.

Seuls ou en binômes, ils travaillent sur 5 (ou 7 selon les possibilités de différenciation) extraits d'articles de presse traitant de la perception de la nourriture .

 [textes_s1_a_taste_of_the_usa_](#) (PDF de 747.8 ko)

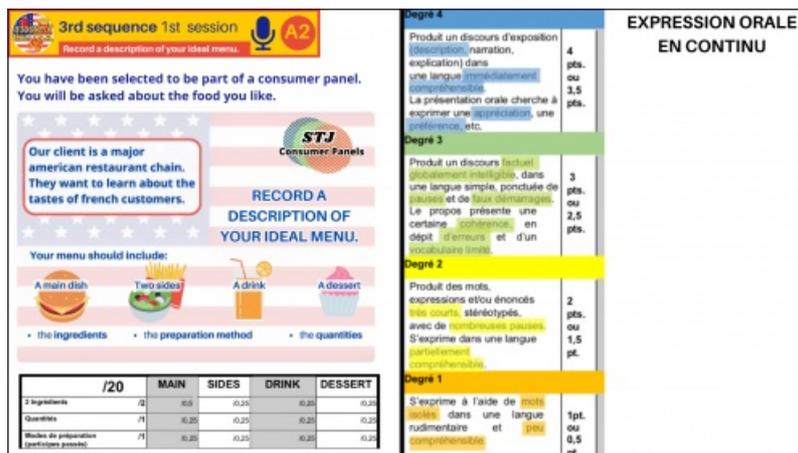
Chaque groupe a 10 minutes pour extraire le sens général de son texte et l'expliquer à l'écrit en Français.

Une mise en commun des conclusions de chaque groupe est effectuée, ainsi qu'une courte mise en contexte culturelle. Les élèves répondent à des questions permettant d'attribuer une problématique à chaque texte.

Le scénario et la tâche finale sont projetés au tableau, on déduit en groupe les savoirs et savoir-faire qui seront nécessaires à l'accomplissement de cette dernière.



On découvre et réinterprète au tableau le barème de l'EOC.



Degré	Description	Pts.
Degré 4	Produit un discours d'exposition (description, narration, explication) dans une langue immédiatement compréhensible. La présentation orale cherche à exprimer une appréciation, une préférence, etc.	4 pts. ou 3,5 pts.
Degré 3	Produit un discours factuel globalement intelligible, dans une langue simple, ponctuelle de pauses et de faux démarrages. Le propos présente une certaine cohérence en dépit d'erreurs et d'un vocabulaire limité.	3 pts. ou 2,5 pts.
Degré 2	Produit des mots, expressions et/ou énoncés très courts, stéréotypés, avec de nombreuses pauses. S'exprime dans une langue partiellement compréhensible.	2 pts. ou 1,5 pt.
Degré 1	S'exprime à l'aide de mots isolés dans une langue rudimentaire et peu compréhensible.	1pt. ou 0,5 pt.

	/20	MAIN	SIDES	DRINK	DESSERT
2 ingrédients	/2	0,25	0,25	0,25	0,25
Quantités	/1	0,25	0,25	0,25	0,25
Méthode de préparation (spécifiques possible)	/1	0,25	0,25	0,25	0,25

La Lexical Toolbox est distribuée.

Elle devra être remplie en autonomie au long de la séquence.

Selon le temps restant, les élèves peuvent commencer à le faire en s'aidant des textes étudiés durant la séance.

Séance 2 *Would you like to super size ?*

- **Today's mission : "Find information about food portions."**

La séance 2 se déroule en classe entière, elle a pour but de mettre en lumière la perception des quantités de nourriture aux États-Unis, d'initier les élèves aux unités de mesures impériales et d'étendre à l'écoute la méthode de compréhension écrite.

Après une relecture du scénario, la séance débute par un rappel des besoins linguistiques et des compétences nécessaires à la réalisation de la tâche finale. Parmi eux figure l'expression des quantités.

Un extrait du film *Supersize Me* répondant à ce besoin est projeté une première fois et une mise en commun est opérée.

<https://www.canva.com/design/DAGbot...>

Au moyen d'un QR code projeté au tableau, les élèves ont accès à l'extrait qu'ils peuvent visionner à leur rythme et autant de fois qu'il leur est nécessaire.

3rd sequence / 2nd session
Record a description of your ideal menu

A2
• Choose the right answer
• Answer the questions
• Take notes

B1

The evolution of portion sizes

Source: *Super Size Me* 2004 a documentary by M. Spurlock

What type of document is it?
What is this document about?
Where is this document from?
When was this document created?

Choose a difficulty:

Watch again:

Ils doivent effectuer un exercice de compréhension différencié à 3 niveaux.

A2 • Choose the right answer

1. A normal sized portion is...
A. the size of a deck of cards
B. the size of a pack of gum
C. the size of a laptop

2. One typical french condiment...
A. does not come with french fries
B. does not go with french fries
C. does come with french fries

3. When Mr. Donald's opened...
A. there was one store of french fries
B. there was two stores of french fries
C. there were three stores of french fries

4. In the original size of fries...
A. there are six hundred calories
B. there are two hundred calories
C. there are one hundred calories

5. In the super size of fries...
A. there are six hundred calories
B. there are two hundred calories
C. there are one hundred calories

6. The Double-Double contains...
A. two-hundred-thirty-three of sugar
B. eight tablespoons of sugar
C. forty tablespoons of sugar

B1 • Answer the questions

1. What should be the same size as a deck of cards?
A. one serving of french fries
B. two servings of french fries
C. ten servings of french fries

2. How many servings of french fries are there in one typical bagel?
A. one serving of french fries
B. two servings of french fries
C. ten servings of french fries

3. When Mr. Donald's opened, how many stores of fries were there?
A. there was one store of french fries
B. there was two stores of french fries
C. there were three stores of french fries

4. How many calories are there in the original size of fries?
A. there are six hundred calories
B. there are two hundred calories
C. there are one hundred calories

5. How many calories are there in the super size of fries?
A. there are six hundred calories
B. there are two hundred calories
C. there are one hundred calories

6. How many stores of french fries are there in all fast-food places?
A. there was one store of french fries
B. there was two stores of french fries
C. there were three stores of french fries

7. How many calories are there in the Double-Double (quantity) 1 tablespoon of sugar
A. two-hundred-thirty-three of sugar
B. eight tablespoons of sugar
C. forty tablespoons of sugar

B2 • Take notes

Here is what you can write about.

1. Bagel

2. Size of fries

3. Size of drinks

4. Cars

5. Double-Double

Au terme de l'activité, les élèves repèrent eux-même que l'expression des quantités se fait dans des unités inconnues d'eux.

S'ensuit un point culturel sur les différences des systèmes métrique et impérial, et un exercice de phonologie autour des prononciations possibles de la lettre « O » dans les mots « *pound* », « *ounce* », et « *gallon* ».

IMPERIAL UNITS		METRIC SYSTEM	
16 OUNCES = 1 POUND	x 16	1000 MILLIGRAMMES = 1 GRAMME	x 1000
3 TEASPOONS = 1 TABLESPOON	x 3	1000 GRAMMES = 1 KILO	x 1000
1,6 TABLESPOONS = 1 TEASPOON	x 1,6	10 MILLILITRES = 1 CENTILITRE	x 10
20 FLOUNCES = 1 PINT	x 20	10 CENTILITRES = 1 DÉCILITRE	x 10
8 PINTS = 1 GALLON	x 8	10 DÉCILITRES = 1 LITRE	x 10

Les élèves utilisent leurs smartphones pour convertir les unités.



3rd sequence / 2nd session
Record a description of your ideal menu

Imperial Units

In the USA, people use imperial units to talk about food and drinks.

LOOK FOR INFORMATION 

PHONE ALLOWED 

	Unit	Abbreviation	Metric
WEIGHT 	1 Pound	1 lb.	___ gr.
	1 Ounce	1 oz.	___ gr.
VOLUME  	1 Gallon	1 gal.	___ L.
	1 Pint	1 pt.	___ cl.
	1 Fluid Ounce	1 fl.oz.	___ cl.
	1 Tablespoon	1 tbsp.	-----
	1 Teaspoon	1 tsp.	-----
			French

 s2_a_taste_of_the_usa_units (PDF de 96.8 ko)

La séance s'achève avec l'ajout dans les cahiers de ces unités de mesure et de leur équivalence dans le système métrique.

Séance 3 *Now that's a meal !*

- **Today's mission : Use your knowledge of the imperial units to describe the craziest food challenge !**

Deux *starter activities* sont possibles pour cette séance. Le premier est un extrait vidéo difficile à comprendre mais amusant et bien adapté à des élèves curieux qui ont le goût du défi. Le second est une juxtaposition d'images plus faciles à interpréter et plus explicites quant à la perception du système métrique par les américains.

Les deux *starters* peuvent être cumulés.

1st starter : Un court extrait de *Pulp Fiction* évoquant le système métrique vu par des américains sert de déclencheur de parole et de rappel des notions vues lors de la séance précédente.

<https://www.canva.com/design/DAGbu4...>

2nd starter : La projection d'un "meme" populaire et d'une pièce d'archive de la NASA permet une approche rapide mais immersive de la perception du système métrique aux USA.

3rd sequence
Record a description of your ideal menu.

The meme:



NASA's policy:

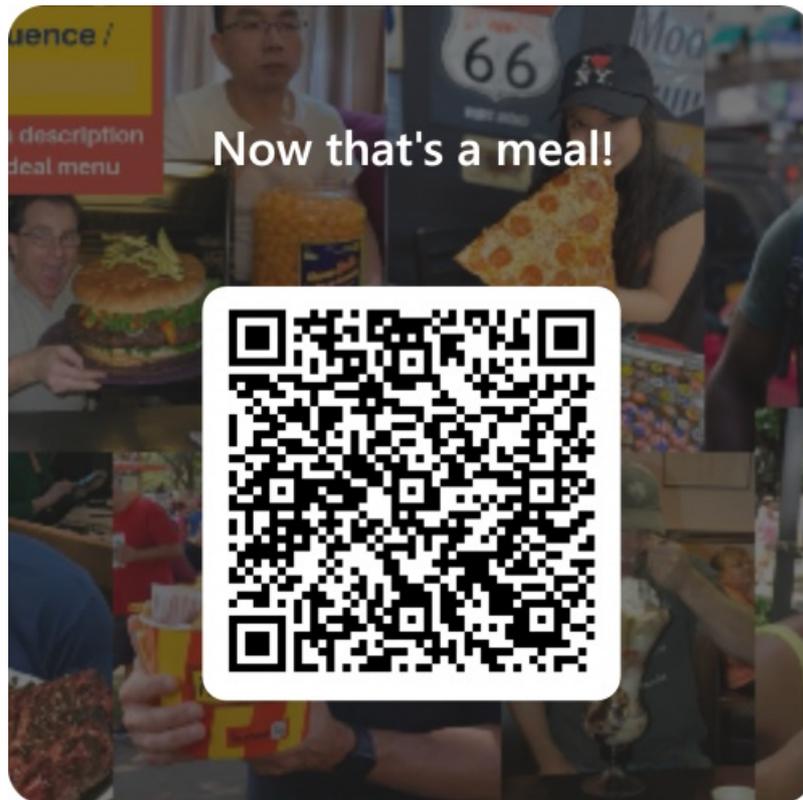


Une affiche publicitaire pour le « Brutus burger challenge » est ensuite projetée. Il y figure un hamburger géant ainsi que les quantités pour certains ingrédients.



Les élèves doivent proposer à l'oral des descriptions du hamburger en réutilisant les formes "there is" et "there are" ainsi que des adjectifs vus lors de la séquence précédente.

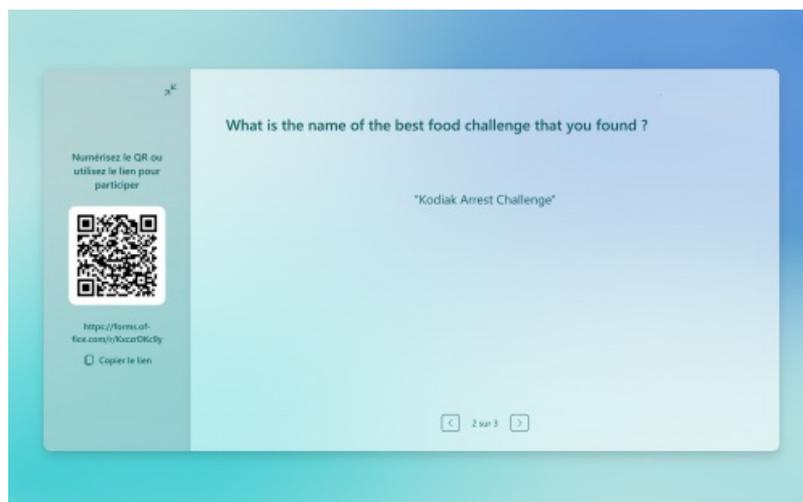
Les élèves s'installent ensuite en binôme aux postes informatiques. Ils doivent trouver en ligne un ou plusieurs *food challenges* et le ou les décrire sur un formulaire en ligne qui pourra être projeté à la classe lors de la prochaine séance.

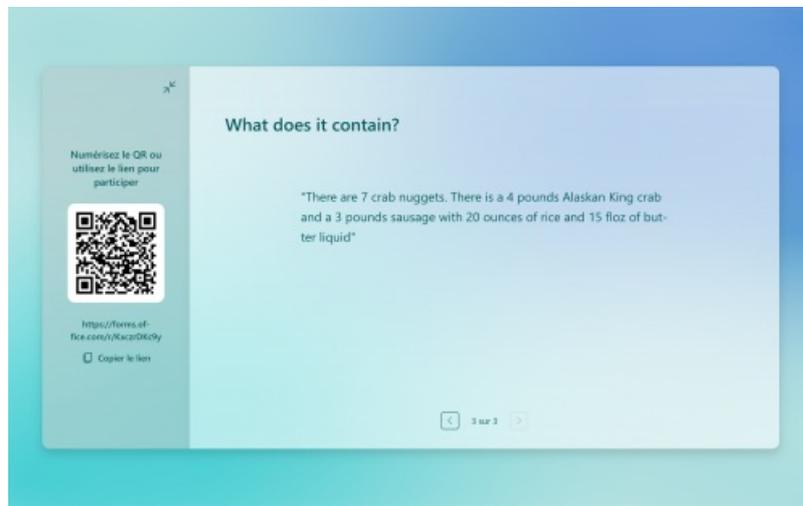


Séance 4 *What's for lunch ?*

- **Today's mission : Enrich your vocabulary, better your pronunciation and use the dictionary properly.**

La séance 4 débute par la projection des formulaires produits par les élèves à la fin de la précédente séance.





Des propositions de modification ou d'enrichissement sont effectuées par le groupe.

Un exercice d'oral en binôme consistant à présenter les plats figurants sur les formulaires des autres élèves permet à chacun de mettre à profit les pistes d'amélioration proposées, d'enrichir le lexique au moyen de mots trouvés par d'autres et de travailler la prononciation grâce à la fonction *Listen* du dictionnaire en ligne consulté sur smartphone ou tablette.

8 fiches sont distribuées qui représentent chacune un sandwich typique des USA. Chaque groupe choisit un sandwich selon les niveaux de difficulté proposés.



[s4_a_taste_of_the_usa_sandwiches](#) (PDF de 7.9 Mo)

Au moyen de différents sites dédiés à la nourriture ainsi qu'au dictionnaire en ligne, les élèves préparent une description comportant les quantités en mesures impériales. Ces fiches sont ramassées.

La séance s'achève par un temps dédié au remplissage individuel de la *lexical toolbox* en fonction du vocabulaire rencontré lors des recherches. Cela permet aussi de vérifier l'adhésion des élèves de 2nde à ce système de recherche et de récolte de vocabulaire en autonomie.

Séance 5 *Welcome to the fair !*

- **Today's mission : Find information about local American food.**

L'introduction d'une vidéo sur les *state fairs* du Minnesota et du Texas est projetée.

<https://www.canva.com/design/DAGbol...>

Une activité d'écoute ludique basée sur le principe du buzzer permet à la classe divisée en équipes de découvrir des adjectifs qui serviront à qualifier des plats.

Un point culturel sur les *state fairs* est opéré.

Les élèves s'installent aux postes informatiques en binôme panachant les membres du 1er et du 2ème groupe de la classe. Ils consultent un document comportant 52 fiches descriptives de plats ou snacks typique des *state fairs* de chaque état.

 [_s5_50_states_state_fair_foods](#) (PDF de 8.7 Mo)

Nous repérons en groupe dans deux fiches des formes qui permettent d'enrichir une description grâce aux participes passés (*topped with, served with, dipped in*). Nous les utilisons pour décrire un troisième plat.

Les binômes doivent ensuite choisir un état et offrir à l'écrit une description aussi détaillée que possible du plat le représentant. Ces descriptions seront ramassées.

Tous les procédés descriptifs étudiés jusqu'ici ainsi que les adjectifs relevés doivent être utilisés et une check-list est constituée au tableau à cet effet.

Cette évaluation formative permet de préparer des pistes de remédiation individualisées qui seront proposées lors du cours suivant et de vérifier que les *lexical toolboxes* soient remplies efficacement.

Séance 6 *Prep up !*

- **Today's mission : Prepare for the consumer panel and organise your toolbox.**

Chaque élève du demi-groupe présente individuellement à l'enseignant, à l'oral, en langue cible et uniquement avec l'aide de sa *Lexical toolbox*, le travail effectué en binôme précédemment. Des pistes de remédiation individuelles dégagées lors de la correction de la tâche intermédiaire sont proposées.

Pendant ces échanges individuels, le reste du demi-groupe prépare le projet de fin de séquence.

Chaque élève a accès à la totalité des ressources mobilisées durant la séquence grâce à un digipad accessible sur poste informatique (<https://digipad.app/p/595619/3ca4f7...>)ou smartphone via QR code :



Ideas:
Tasteatlas.com

Ressources:



Vocabulary and Pronunciation:
WordReference.com

Chacun doit notamment organiser une boîte à outils lexicale qui pourra être utilisée lors de la tâche finale et qui contient des ingrédients, des modes de préparation, des unités de mesure ainsi que des expressions ayant attiré l'attention aux cours des lectures ou des écoutes.

Séance 7

La dernière séance sert au déroulement de la tâche finale.

Chaque élève reçoit la fiche comprenant le sujet et le barème.

