



Cocina con estilo (A2+ - B1)

publié le 08/10/2018 - mis à jour le 23/04/2019

Descriptif :

Laurence Richert, professeur au lycée présente cette séquence qui a été réalisée avec une classe du cycle terminal Série technologique Hôtellerie Restauration. Elle est dédiée aux **différentes approches contemporaines de l'art culinaire ibérique, à travers l'évocation des parcours de ses différents chefs de file.**

Sommaire :

- L'évaluation sommative
- Les objectifs, activités et compétences communicatives langagières
- Les étapes de la séquence et la mise en œuvre des supports :
- Conclusion et ressource complémentaire :

Cette séquence s'inspire de la ressource en Espagnol pour la série STHR d'Eduscol, « [Le cheminement de l'art culinaire : voies de la technique, voies de la culture](#) » (pdf de 496 Ko), centrée sur le moteur du progrès en matière d'art culinaire et, dans sa première partie, sur l'émergence de la cuisine espagnole contemporaine à la fin du XIXe siècle.

Si la séquence proposée ici souligne la tension entre dimension technique et dimension culturelle/traditionnelle en abordant le tournant scientifique des années 1980, elle se focalise aussi sur des représentations et des enjeux les plus contemporains de l'art culinaire espagnol.

Quant à l'insertion de la séquence *Cocina con estilo* dans la progression annuelle, la séquence précédente a amorcé une réflexion sur la culture, ses domaines d'expression et les sentiments suscités par l'art (*Madrid y El Prado, ¡qué gusto !*), et ménage une transition vers l'approche artistique de la cuisine.

En aval, les grands chefs étant majoritairement des hommes, cette constatation peut servir d'amorce à une séquence qui traiterait de la relation hommes-femmes et du rôle de la femme dans les sociétés hispaniques (*Mujeres y progreso*).

Il est ainsi possible, en démarrage de cette séquence à suivre, d'exploiter le témoignage de cheffes hispaniques comme Elena Arzak (Espagne), Carmen Ruscalleda (Espagne), Leonor Espinosa (Colombie) ou Helena Reygadas (Mexique).

La séquence *Cocina con estilo* qui a été réalisée avec **une classe du cycle terminal STHR** (Série technologique Hôtellerie Restauration), est dédiée aux **différentes approches contemporaines de l'art culinaire ibérique**, à travers l'évocation des parcours de ses différents chefs de file.

Dans un premier temps, nous nous familiarisons avec la cuisine moléculaire et la vision scientifique (puis A travers une cuisine fusion alternative, A travers une cuisine fusion alternative, techno-émotionnelle) du **chef catalan Ferran Adrià**, qui propulse la cuisine Ibérique à l'avant-garde de la scène internationale dans les années 1990.

La seconde partie est centrée sur la remise en question de ce type de cuisine au début des années 2000, notamment à travers les critiques publiées en 2008 par **le chef catalan Santi Santamaría** (aujourd'hui décédé), défenseur de la cuisine traditionnelle et de ses racines méditerranéennes.

Enfin, la troisième partie sera dédiée aux inspirations avant-gardistes du **chef madrilène David Muñoz**, plus jeune chef triplement étoilé au Michelin en 2013. A travers une cuisine fusion alternative, ce personnage peu orthodoxe réconcilie technicité et éthique, déconstructivisme et culture méditerranéenne.

● L'évaluation sommative

L'analyse des différents documents de la séquence permet aux élèves d'enrichir leur culture culinaire espagnole. Les visions contrastées des chefs qui s'expriment les amènent à formuler des comparaisons, des oppositions, à exprimer un avis critique, leurs préférences et des hypothèses.

La séquence permet de travailler les cinq activités langagières même si l'accent est mis particulièrement sur la compréhension de l'oral et l'expression orale. L'expression orale en interaction fera l'objet de l'évaluation sommative qui prendra la forme d'un jeu de rôle au cours duquel les élèves doivent s'exprimer en interaction en défendant leur point de vue, en produisant un discours argumenté et structuré.

Una radio local está realizando un reportaje sobre la gastronomía española. Este programa ha solicitado a dos chefs y a un crítico culinario para participar en una tertulia. Según el papel sorteado, usted es Ferran Adrià, Santi Santamaría, el crítico culinario o el periodista.

 [Les consignes de l'évaluation de fin de séquence](#) (PDF de 418.3 ko)
Document distribué aux élèves - Cocina con estilo (A2+ - B1).

Le débat entre chefs est introduit et animé par un journaliste et commenté par un critique gastronomique (les élèves sont évalués par groupes de 4). Il est intéressant de composer des îlots hétérogènes pour favoriser l'entraide pendant le travail préparatoire en classe (4 points sur 20 de travail de groupe) et pour attribuer les rôles en fonction des compétences des élèves. Ainsi les rôles des deux chefs sont attribués par tirage au sort auprès des élèves les plus à l'aise à l'oral. Les rôles du journaliste et du critique culinaire le sont par tirage au sort parmi des élèves qui sont moins à l'aise à l'oral.

 [La grille d'évaluation de la production finale.](#) (PDF de 377.8 ko)
Les critères et les points attribués - Cocina con estilo (A2+ - B1).

● Les objectifs, activités et compétences communicatives langagières

- *Describir el arte culinario español y manejar el pretérito para citar sus principales corrientes modernos y las fechas clave de su evolución,*
- *Mencionar los grandes chefs españoles y algunos elementos de sus recorridos,*
- *Comparar y oponer diferentes tipos de cocina, usando conectores variados,*
- *Dar mi punto de vista, estructurar mis ideas, explicar mis preferencias y argumentar, manejando el presente del indicativo y del subjuntivo,*
- *Analizar un documento iconográfico utilizando la forma progresiva.*
- *Manejar herramientas numéricas (Padlet, Balibom, La Quizinière) para consultar documentos de trabajo, grabarme o completar un ejercicio en autonomía.*

● Les étapes de la séquence et la mise en œuvre des supports :

L'ensemble des documents est partagé sur le Padlet au fur et à mesure de l'avancée de la séquence.



1STHRA - Cocina con estilo (Padlet)

○ La bande annonce officielle du film documentaire sur Ferrán Adrià.



El Bulli: Cooking in Progress (2011) Official HD Trailer (Video Youtube)

Cette vidéo introduit le thème et suscite la curiosité.

La vidéo qui présente le grand chef catalan Ferran Adrià et sa conception de la cuisine d'avant-garde (*la cocina es arte*) est à voir à la maison, après rappel de la méthodologie du commentaire de document : *Presento-Cuento/Describo-Analizo-Reacciono personalmente*.

La consigne est la suivante : *Veo atentamente el vídeo para presentarlo* (avec quelques amorces si besoin).

En classe, un nouveau visionnage permet de vérifier la compréhension des élèves et de repérer les qualificatifs qui suscitent la curiosité et l'envie de voir le film : *fascinado - impecablemente realizado - sorprendente - acceso exclusivo - los secretos...*..

A partir de ces réactions, le ton emphatique et promotionnel est mis en avant. Ce support est intéressant du point de vue lexical : type de document (*tráiler*), la cuisine et le restaurant (*brigada, chef.*), registre de l'innovation (*innovación, proceso creativo, emoción*). Le superlatif relatif (*más innovador del mundo*) est un autre point de langue étudié.

○ Le texte court sur *El Bulli*

Ce texte court présente l'intérêt de **faciliter l'accès au sens** de la compréhension auditive à venir (cuisine moléculaire, ses ustensiles et ses ingrédients). Il offre des données chiffrées sur l'établissement catalan, sa situation géographique, sa carte et son équipe.



Support tiré du manuel Vale 1ère p.13

En classe, il s'agit de mettre en voix le texte et de l'élucider par questionnement. Les élèves justifient leurs réponses en utilisant "*porque, puesto que, dado que*". Le professeur insiste sur la numération, la traduction du « on », la formation du subjonctif régulier pour exprimer la surprise : *¿Les sorprende que se use nitrógeno líquido en una cocina ?*.

A la maison, les élèves doivent écrire les chiffres du texte en toutes lettres et s'entraîner à utiliser le subjonctif en réalisant un questionnaire en ligne déposé sur La Quizinière.

Ce questionnaire en ligne « *Cocinando al subjuntivo* », [La Quizinière](#) (Canopé) est une activité préparatoire à l'évaluation formative 1. Il s'agit d'un devoir maison d'entraînement à l'expression du subjonctif présent pour exprimer la surprise, une hypothèse, le but, la volonté.

(Pour consulter le questionnaire à travers une production d'élève, il suffit de rentrer les codes suivants dans l'espace apprenant : code exercice : V48DDP ; code copie : QJK)

○ La compréhension auditive "*Ciencia y gastronomía*"

En devoir maison, les élèves doivent écouter et compléter les amorces suivantes : *1-La química permite..... 2-En la cocina, una jeringuilla se convierte en..... 3-Enumera los utensilios del texto 4 - ¿Para qué sirven ?*

Après la correction en début d'heure, la transcription est distribuée et est lue afin de compléter la compréhension.

En devoir maison, il est demandé aux élèves de mémoriser la première phrase du document et de s'entraîner à lire

le texte avec l'appui de l'audio déposé sur le Padlet et de la transcription distribuée. A l'heure suivante, cette restitution donne lieu pour les élèves volontaires à une note sur 10 (coefficient 1).



Document tiré du manuel Vale 1ère p.12

 [Évaluation de la restitution orale](#) (PDF de 366.1 ko)
Les critères de la prise de parole en continu - Cocina con estilo (A2+ - B1).

o Évaluation formative 1 (EE)

Cette évaluation notée sur 10, coefficient 1, permet d'une part d'évaluer les acquis des élèves sur le lexique de la cuisine moléculaire, ses ustensiles, ses plats et ingrédients et leurs connaissances de F.Adrià et de son restaurant catalan. D'autre part, il s'agit d'évaluer leur maîtrise du subjonctif présent pour exprimer le but et la surprise concernant une cuisine étonnante (*me sorprende que ; para que*).

 [Évaluation formative 1](#) (PDF de 8.5 ko)
Les consignes - Cocina con estilo (A2+ - B1).

o La compréhension auditive "Polémica gastronómica" (Vale 1ère page 11 piste 5)



Polémica gastronómica (MP3 de 4.4 Mo)
Le fichier son MP3 - Cocina con estilo (A2+ - B1).

Un entraînement à la compréhension auditive est réalisé en classe, aux conditions de l'épreuve orale du baccalauréat (3 écoutes de la vidéo, espacées d'une minute (montage type bac), puis restitution en français). La grille d'évaluation de l'examen est présentée aux élèves.

o L'article adapté "*El cocinero Santi Santamaría declara la guerra a la "nueva cocina" y a los chefs pretenciosos*", tiré du journal *El Mundo* (13 mai.2008)

Un devoir maison évalué type baccalauréat est proposé pendant les vacances à titre d'entraînement à l'épreuve écrite (noté sur 20, coefficient 1).

Pour différenciation, une version simplifiée et allégée permettra de mettre en confiance les élèves moins à l'aise en CE et EE.

 [L'article de El Mundo](#) (PDF de 480.9 ko)
Les deux sujets type Bac proposés - Cocina con estilo (A2+ - B1).

Une fois le devoir corrigé, les élèves sont amenés à mémoriser les lignes 13 à 15 ("*El cocinero no debe.....los productos*").

Lors de la restitution, on veillera à la qualité de la prononciation et de l'intonation.

A ce stade de la séquence, il paraît important de réaliser une synthèse. Ainsi, il est demandé aux élèves de bien revoir leurs notes pour réaliser lors de la séance suivante un « *repaso* » conséquent.

 [La reprise sur l'article de presse](#) (PDF de 345.1 ko)
Les objectifs et la mise en œuvre du "repaso" - Cocina con estilo (A2+ - B1).

o Un extrait de "*Al punto, grandes chefs : David Muñoz*" (TVE2 du 12 avril 2016)



Al punto, Grandes chefs : David Muñoz (MPEG4 de 5.7 Mo)
Extrait du programme de TVE2 du 12 avril 2016

 [La mise en œuvre du document 6](#) (PDF de 509.7 ko)
Les objectifs et les étapes - Cocina con estilo (A2+ - B1).

 [Soutien du travail à la maison](#) (PDF de 381.5 ko)
Texte lacunaire "El recorrido de David Muñoz" - Cocina con estilo (A2+ - B1).

○ Les documents "*Un, dos, tres...David Muñoz*" (*El País* du 21 novembre 2013) et "*Las estrellas Michelin, símbolo de calidad*" (*Nuevo Vale Terminales* page 28)

 [Un, dos, tres... David Muñoz Las estrellas Michelin, símbolo de calidad](#) (PDF de 369.7 ko)

Les supports de la compréhension de l'écrit



Document déclencheur de parole.

Après avoir constitué un bagage lexical et culturel suffisant à l'aide des documents N°6 et 7, les élèves doivent commenter la photo de David Muñoz, extraite du reportage étudié précédemment.

L'image est projetée au tableau et mise au service de l'oral comme support déclencheur de parole. Il s'agit de structurer le commentaire selon le plan habituel (*Presento-Describo-*

Analizo-Reacciono personalmente).

On attend des élèves qu'ils présentent David Muñoz et sa posture peu commune, comparée aux chefs habituellement récompensés par le guide Michelin.

Plus spécifiquement, il leur faudra formuler des hypothèses sur des traits de caractères, des avis, des opinions. Cette activité qui prépare à l'évaluation formative 3 est menée en classe entière.



Correction (MP3 de 2.3 Mo)

Un exemple de commentaire de la photo afin de guider les élèves.

○ La photo "*Un, dos, tres...David Muñoz*"(*El País* du 21 novembre 2013)

L'évaluation formative consiste à commenter une photo inconnue mais du même personnage dans une autre situation, à savoir, le chef étoilé espagnol David Muñoz (et son épouse de l'époque Ángela Montero) à la cérémonie de remise de sa troisième étoile du Guide Michelin.

La valise BALIBOM permet d'évaluer tous les élèves à l'oral avec précision sans subir le fastidieux passage individuel de chacun(e). De même, il permet de lever les blocages de certains élèves qui ont peur de s'« exposer » à l'oral face à la classe.

Cette évaluation sert de point d'appui pour d'éventuelles remédiations avant l'évaluation sommative. Les élèves trouveront sur le Padlet un exemple de prise de parole enregistré par une Espagnole.

 [L'évaluation formative n°3](#) (PDF de 425.3 ko)

Le support, les consignes et la grille d'évaluation - *Cocina con estilo* (A2+ - B1).

○ Les activités préparatoires avant l'évaluation sommative :

Les documents étudiés guident l'argumentation que les élèves doivent s'approprier. Pour cela, ils complètent au fur et à mesure de l'avancée de la séquence, un tableau personnel d'arguments pour chaque type de cuisine du type :

Cocina moderna : *argumentos a favor / argumentos en contra*.

Cocina tradicional : *argumentos a favor / argumentos en contra*.

Ils notent ces éléments sur leur cahier puis sur le Padlet de la classe pour une mise en commun. Il est recommandé de corriger les productions écrites des élèves avant la saisie sur le Padlet.

L'argumentation des chefs et du critique culinaire se construisent plus particulièrement grâce à l'étude des documents 4 et 5 ; celle du journaliste avec le document N°6.

Ainsi il est proposé aux élèves un entraînement au débat argumenté (EOI). En classe entière, les élèves répondent à la question : *¿En un restaurante, sólo importa lo que se come ?* en référence à l'importance de la mise en scène pour le chef David Muñoz. Une séance est dédiée à cet entraînement, en travail de groupes par îlots.

○ l'évaluation sommative :

Le débat entre chefs est introduit et animé par un journaliste et commenté par un critique gastronomique (les élèves sont évalués par groupes de 4). Le professeur constitue **des îlots hétérogènes** pour favoriser l'entraide pendant le

travail préparatoire en classe (4 points sur 20 de travail de groupe) et pour attribuer les rôles en fonction des compétences des élèves. Ainsi les rôles des deux chefs sont attribués par tirage au sort aux élèves les plus à l'aise à l'oral. Les rôles du journaliste et du critique culinaire le sont par tirage au sort parmi des élèves qui sont moins à l'aise à l'oral.

● Conclusion et ressource complémentaire :

Proposer des devoirs maison **facultatifs, différenciés et bonifiés** (EOC et CO), afin de développer **l'exposition à la langue** et de « nourrir » ceux qui souhaitent s'entraîner davantage, permet de **mettre en confiance** les élèves les moins performants, qui peuvent ainsi gagner des points. Le professeur oriente ces derniers vers le devoir bonus 2, plus abordable.

Le thème, en lien avec l'enseignement de spécialité est apprécié des élèves, qui investissent facilement le débat d'idées. Beaucoup ont exprimé leur étonnement et pris conscience que la France n'est pas et n'a pas été le seul pays leader de l'innovation gastronomique. Dans ce cadre, échanger avec leurs enseignants en techniques culinaires a été très profitable pour l'enseignant.

Partager des productions d'élèves pour valoriser. Les meilleures productions orales peuvent être partagées sur le Padlet de la classe en tant qu'exemple à imiter et pour valoriser les élèves qui ont réussi l'évaluation. Souvent, ces élèves ne sont pas enclins à ce que la classe entière écoute leur production orale. Par contre, ils sont très fiers de la voir figurer sur le Padlet de la classe.

(Pour consulter des enregistrements Balibom de l'évaluation formative, voir dernière colonne du Padlet, « *Ejemplos logrados* »).

Familiariser à l'utilisation du matériel de baladodiffusion avant évaluation. Il est préférable au cours des séquences d'amener les élèves à se familiariser avec cet outil, afin qu'ils se sentent à l'aise lors de l'évaluation.

Pour aller plus loin :

Pour élargir la connaissance des grands chefs à l'Amérique Latine et aux femmes chef : Elena Arzak (Espagne), Carmen Ruscalleda (Espagne), Leonor Espinosa (Colombie) ou Helena Reygadas (Mexique). *Leonor Espinosa, la mejor cocinera de Latinoamérica* - Vocabulaire 16-29/11/2017



[Les supports de la séquence](#) (PDF de 350.6 ko)

Le type et intérêt des supports étudiés en cours ainsi que les documents "Bonus" - Cocina con estilo (A2+ - B1).



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.