

Cuisiner dans la classe

Catégories	: Expert & Contexte
Matériel	: besoin de matériel
Type d'exercice	: oral
Durée	: 60 min.

Objectifs

L'apprenant.e peut nommer du vocabulaire lié à la cuisine et l'alimentation dite *saine*.

Matériel

Dépend de la recette.

Préparation

- Trouvez un.e cuisinier.e/expert.e en nutrition ou une autre personne qui en sait beaucoup sur la cuisine et l'alimentation saine.
- Préparez ensemble la leçon et déterminez le matériel nécessaire.

Instructions

- Le.a cuisinier.e apporte son aide pour réaliser la recette.
- Pensez à une bonne ouverture du cours en introduisant l'intervenant.e et à une fermeture agréable et appropriée.
- Prenez note des nouveaux mots et expressions importants.
- Discutez de ces mots et expressions plus tard avec les apprenant.e.s.

Conseils pour les formateur.rice.s

- Préparez les apprenant.e.s à la visite du. de la cuisinier.e dès le cours précédent.
- Montrez-leur des images pour renforcer leurs connaissances préalables.
- Faites une liste de ce que vous savez avec l'aide du.de la cuisinier.e, avec des conseils faciles à retenir.
- Discuter avec les apprenant.e.s de quelques astuces, comme : comment couper rapidement un oignon, ou comment retirer un bouchon d'une bouteille sans tire-bouchon, etc.

- Inclure les compétences des apprenant.e.s : quels sont leurs trucs et astuces ?

En savoir plus grâce à notre manuel : www.alternativeways.eu

Compétences linguistiques

- Compréhension orale
- Production orale

Connaissances linguistiques

- Expressions / dictons
- Compétences linguistiques orales

Compétences socio-émotionnelles

- Compétences en communication
- Conscience culturelle, expression et formation de l'identité
- Compréhension interculturelle