MATIÈRE : FRANÇAIS

Troisième classe du collège - Niveau A1.2- A1 du CECR

RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE/ INDICATEURS DE RÉUSSITE	RÉSULTATS D'APPRENTISSAGE ATTENDUS INDICATEURS DE RÉUSSITE	ENSEIGNEMENT CORRESPONDANT AUX INDICATEURS DE SAVOIR-FAIRE	UNITÉS CORRESPONDANTES AU MANUEL SCOLAIRE	
1	***Les élèves doivent être capables de :***	***Enseignement : Informations, Notions, Compétences, Stratégies /Façon de penser, Attitudes/Valeurs***	**MERCI 3**	**TETPAMHNA**
Comprendre et utiliser des mots simples et des expressions brèves au sujet : **- d'une commande de repas dans un restaurant** **-d'achats d'aliments** **- de recettes de cuisine/ pâtisserie.**	**1.1 COMPRÉHENSION ORALE** • Comprendre des mots et des phrases simples concernant la commande d'un repas au restaurant et l'achat d'aliments. • Comprendre les instructions d'une recette de cuisine données par une autre personne, dans un programme télévisé ou radiophonique ou sur un site internet. **1.2 COMPRÉHENSION ÉCRITE** Comprendre : • Un menu de restaurant • la description et le prix des aliments sur le marché ou sur une brochure publicitaire	**INFORMATIONS** • **Expressions :** *Que prenez-vous ? / Je voudrais… / Je prends… / Comme entrée… /Puis-je vous aider ? / Combien en voulez-vous ? etc.* • **Composition d'un repas** : entrée, plat principal, dessert • **Verbes** : *acheter, vendre, vouloir* (présent) • **Verbes utilisés en cuisine /pâtisserie** : *mélanger, ajouter, verser, faire cuire…* • **Expressions** : *avoir besoin de…* • **Quantités + *de*** : *beaucoup/un peu/assez/ un kilo/un litre … etc.* • **Emballages + *de*** : *paquet, bouteille, etc.* • **Impératif** • **Emploi de l'infinitif pour donner des instructions** : *ajouter la farine, verser le lait, etc.* • **Ingrédients de recette** *: farine, huile, cacao, etc.* • **Ustensiles de cuisine** : *un bol, une cuillère, etc.*	**Unité 1** **Matériel supplémentaire** **MERCI 1/Unité 6**	**A´TETPAMHNO**

	• une recette dans un livre de cuisine/pâtisserie, ou sur un site Internet, etc. **1.3 PRODUCTION ORALE** • Faire une commande dans un restaurant. • Se renseigner sur les aliments qu'ils souhaitent acheter. • Donner des instructions pour une recette de cuisine /pâtisserie. **1.4 PRODUCTION ORALE-INTERACTION** • Discuter avec un serveur. • Échanger des opinions avec d'autres personnes dans un restaurant au sujet d'un repas. • Discuter avec un vendeur. • Échanger des opinions au sujet des aliments qu'ils souhaitent acheter. • Discuter avec d'autres personnes au sujet d'une recette de cuisine/ pâtisserie. **1.5 PRODUCTION ÉCRITE** Rédiger : • un menu de restaurant • une liste de courses d'aliments • une recette de cuisine/	**CONNAISSANCES ACQUISES** • **Verbes** : *manger, boire* (présent*)* • **Verbes exprimant une préférence** : *aimer, adorer, détester, préférer* (présent*)* • **Articles partitifs** : *du, de la, etc.* • **Repas** *: petit déjeuner, dîner, etc.* • **Catégories des aliments** : *fruits, légumes, etc.* • **Plats, boissons** *: pain, confiture, pommes, jus, etc.* • **Menu, addition, pourboire,** *etc.* • **Salutations** • **Mots/formules de politesse** *: merci, bon appétit, à votre santé, etc.* • **Comparatifs** : *plus cher que / meilleur marché / aussi frais que..., etc.* • **Nombres** *: de 1 à 1000* • **Questions :** *- Avez-vous ..?* *- Y a-t-il… ?* *- Combien … ?* *- Combien cela coûte ?* **NOTIONS** • Aliments • Menu • Préférences alimentaires • Paiement • Exécution d'une recette **ATTITUDES/VALEURS** • Se tenir bien à table *(savoir-vivre)* • Employer des formules de politesse dans les relations commerciales quotidiennes • Faire de bons choix d'achats alimentaires • Bonne gestion financière • Compétences culinaires/de pâtisserie de		

	pâtisserie. **1.6 MÉDIATION** Transmettre correctement des informations concernant un repas dans un restaurant, l'achat d'aliments ou une recette de cuisine/pâtisserie auprès d'une tierce personne en employant la même langue ou d'une langue à une autre.	base • Se familiariser avec les différentes cultures culinaires		