

La recette de cuisine (environ 15 semaines) Environ 2 périodes par semaine

La recette est rattachée au regroupement de genres *Textes qui règlent des comportements*. Elle partage avec ces genres des caractéristiques communes dont celle de guider les actions du destinataire en donnant des instructions suffisamment claires et accessibles à tout public.

La recette se caractérise par la nature concrète du produit final visé. Sa réalisation n'est pas imposée. Les protagonistes de la situation de ne sont, le plus souvent, pas en présence. Le support du genre peut être audio (émission de radio, podcast), audiovisuel (TV, Internet) ou textuel (livres, journaux et revues diverses, etc.).

Ses principales caractéristiques sont :

- la présence d'informations incontournables (titre, listes des ingrédients, étapes de préparation) et d'autres facultatives (illustrations, nombre de personnes, niveau de difficulté, liste d'ustensiles, etc.) ;
- la présence d'organismes linguistiques (1,2,3... puis, ensuite) et typographiques (puces, tirets) ;
- l'emploi de verbes d'action aux modes impératif, infinitif ou indicatif ;
- l'emploi d'un vocabulaire précis.

Tps/ Peri.	Tâches	objectifs
1	<p><u>Introduction: (la soupe au caillou)</u></p> <p>Lire le conte aux élèves et interroger le genre textuel. (LE34-35) □ « À qui s’adresse ce texte ? Dans quel but a-t-il été écrit ? La soupe au caillou est-elle une recette de cuisine ? »</p> <p>Distinguer les éléments réels et imaginaires. « Pensez-vous que la recette de la soupe au caillou telle que racontée dans l’histoire puisse être réellement faisable ? Le texte donne-t-il suffisamment d’informations au sujet des ingrédients et des quantités ? »</p> <p>Faire relire le texte en leur demandant de repérer l’ordre d’apparition des ingrédients, puis lister ceux-ci au tableau. Les interroger sur la fonction du caillou. « Quels personnages de l’histoire pensent que le caillou est un ingrédient ? Quelles sont les deux actions effectuées par le loup pour faire croire aux animaux que le caillou est un ingrédient ? » Le mettre dans la soupe, le piquer pour savoir s’il est assez cuit.</p> <p>Inviter les élèves à regarder le reportage de la RTS et à faire le lien avec la soupe au caillou du conte. La soupe aux cailloux □ https://portail.ciip.ch/mer/teaching-mediums/33/french56/track-step-activities/8146</p> <p>Reprendre la discussion sur la fonction du caillou dans le conte et dans la recette valaisanne. Dans le conte, le caillou est un « pseudo ingrédient », un objet de ruse. Dans la recette valaisanne, c’est un ustensile (mixeur). Dans les deux situations, le caillou donne lieu à un moment de partage et de convivialité.</p> <p>Annoncer aux élèves la réalisation de cette recette en classe lors de la prochaine séance et s’organiser en conséquence → (en option) Discuter de la quantité des ingrédients et des ustensiles nécessaires pour faire cette soupe. (LE34-35) □ → écrire sur un doc word. Reprendre les éléments notés à la périodes 2</p> <p><u>(PROLONGEMENT)→ en option</u></p> <p>Inviter les élèves à découvrir d’autres versions de ce conte (cf. bibliographie). (RNE La Recette □)</p>	<p>Distinguer le réel et l’imaginaire.</p> <p>Interroger la vraisemblance d’une recette au travers d’un conte et d’un reportage.</p>
2	<p><u>Introduction: (histoire de soupe)</u></p> <p>Réaliser la soupe au caillou en classe → en option Ecrire la recette. (FE1) □ reprendre la liste de la fin de la période 1 (environ 20min) « Vous allez écrire la recette de notre soupe au caillou. Elle doit être précise et réalisable, car la personne pour qui vous l’écrivez n’est pas à côté de vous pour poser des questions en cas de doute. »</p>	<p>Produire une recette à partir d’un conte.</p>

	<p>L'enseignant.e ne donne pas d'autre consigne pour cette production initiale. Les élèves font appel à leurs propres connaissances, notamment aux apprentissages effectués au sujet de la recette au cycle 1.</p> <p>Établir un constat. (FEc) □</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p>Proposition de constat : Une recette est écrite par « un expert » ou « une experte » en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.</p> </div> <p>Annoncer le déroulement du parcours et définir le projet de communication. « Au fil du thème vous allez lire et écrire plusieurs recettes. Il y aura des recettes de vrais plats qui se mangent et d'autres imaginaires. À la fin, vous créerez un recueil avec les textes que vous aurez lus et/ou écrits et que vous pourrez partager avec votre entourage. Pour vous préparer au mieux, nous travaillerons d'abord la compréhension de quelques recettes recettes puis vous en écrirez quelques-unes. »</p> <p>L'enseignant.e propose de constituer un recueil de recettes collectif ou individuel (papier ou numérique).</p> <p>Lecture des recettes Lecture de la 4^{ème} page du dossier (FEd) □</p>	<p>Réaliser une soupe.</p> <p>Ecrire une recette.</p>
<p>3-4</p>	<p>Compréhension - recette comparées :</p> <p>Par groupe, faire repérer les similitudes et les différences entre leurs productions et les noter au tableau. (FE1) □</p> <p>Poursuivre la comparaison entre leurs productions et un corpus de recettes modèles en invitant les élèves à identifier les similitudes et les différences. (RNT1) □ → Recette en A3</p> <p>Mise en commun en complétant ou modifiant, si nécessaire, les observations déjà notées au tableau.</p> <p>Indiquer que les similitudes correspondent aux parties incontournables de la recette et amener les élèves à réfléchir aux raisons qui font qu'elles le sont. Puis relever que les différences sont des parties facultatives.</p> <p>Certaines recettes comportent des informations complémentaires pour faciliter la compréhension de ce qu'il faut prévoir et faire. Revenir sur le caractère plus ou moins facultatif de certaines informations. « Parmi les parties facultatives, y en a-t-il qui sont plus utiles que d'autres ? »</p> <p>Signaler aux élèves que la liste des ustensiles est uniquement présente dans certaines recettes qui s'adressent aux enfants. Une telle liste devra être établie dans leur production finale.</p> <p>Synthétiser ces réflexions sous forme d'un schéma commun (silhouette) à afficher dans la classe et/ou compléter celui du feuillet central.(FEc) □ milieu du dossier → fiche p.3 ancien dossier « silhouette d'une</p>	<p>Identifier l'organisation générale de la recette.</p> <p>Comparer sa production initiale avec d'autres recettes pour en relever les similitudes et les différences.</p> <p>Repérer les parties indispensables et facultatives dans des recettes.</p>

recette »

Arriver à la conclusion que même si on ne connaît pas la langue de la recette, on peut tout de même la reconnaître grâce à sa silhouette.

Proposition de constat :

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont : le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

PROLONGEMENT (en collectif au tableau)

Proposer aux élèves de surligner les sous-titres et d'en ajouter quand ils sont absents. RNT1) □

Pour la recette des onigiris, inviter les élèves à formuler des hypothèses sur la langue d'origine puis leur demander d'inférer des titres et des sous-titres plausibles. Arriver à la conclusion que même si on ne connaît pas la langue dans laquelle est écrite la recette, on peut tout de même la reconnaître grâce à sa silhouette. (RNT1) □

Apporter en classe des recettes (livres) dans d'autres langues ou non.

Imprimer fiche suppl.

→ devoirs

5-6

Compréhension : ustensiles en action

Inviter les élèves à observer et à manipuler des ustensiles de cuisine. Leur demander de nommer ceux déjà connus. Leur dire comment se nomment les autres ustensiles.

Faire éventuellement des liens avec des synonymes. ex : épuche-légumes, économme, épucheur ; presse-purée, pilon.

Leur proposer de regrouper les ustensiles selon leur usage.

Exemples : des ustensiles qui servent à contenir, à cuire, à mesurer, etc.

Former des binômes, leur donner un verbe-action et leur demander de sélectionner des ustensiles qui lui correspondent ainsi que de réfléchir à leur utilisation (mesurer, contenir, couper, mélanger, cuire, etc.).

Mise en commun : présentent leur verbe d'action et leurs ustensiles. Ecrire les exemples au tableau.

Amener les élèves à trouver comment mieux se souvenir du nom des ustensiles.

Je le connais déjà, mots de la même famille, mot logique pour moi, mot rigolo, mot d'une autre langue qui ressemble au français, etc.

Prévoir ustensiles
Prévoir des images
d'ustensiles pour les exercices suivants.

(RNI4) □

(RNI5) □

→ étiquette
verbes d'action

Enrichir son vocabulaire en lien avec le domaine

Pendre connaissance du glossaire puis établir un constat. (LE40-41) □ (RNI4) □ + (RNI5) □

Constat : Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.

ENTRAINEMENTS À CHOIX

Proposer aux élèves :

- un mot croisé en rapport avec les verbes d'action ; (FE3) □
- le Jeu des familles ; (RNT2) □
- le jeu Contre la montre, en les invitant à choisir les actions à mimer. (RNT3) □ (FE3) □

Suggestion : il est possible de proposer un domino ou un Memory pour entraîner la mémorisation du vocabulaire.

PROLONGEMENT

Présenter une recette en format vidéo qui nomme les ustensiles. **Il existe une grande variété de vidéos sur Internet.**

Dans une perspective interlinguistique, proposer aux élèves un travail sur le nom des ustensiles en plusieurs langues (famille de langues et ressemblances entre les langues) en les invitant à écrire les ustensiles dans les langues connues dans la classe. (RNE1) □

culinaire.

Observer, manipuler et nommer des ustensiles.

Associer une action à un ustensile.

7-8 **Compréhension** : cuisine poétique

Exprimer leur ressenti après la découverte du texte puis d'en identifier le genre et la situation de communication. ([FE4 - ex 1](#))

« Qui a écrit ce texte ? Est-ce un cuisinier ? À qui s'adresse-t-il ? Dans quel but a-t-il été écrit ? »

Faire repérer dans le poème la présence de deux champs lexicaux, l'un lié à la cuisine et l'autre à l'écriture.

Mettre en évidence le procédé utilisé par Queneau pour créer des images poétiques : l'association de deux champs lexicaux en rapport avec des univers différents. ([FE4- ex 2](#))

Produire un poème en employant ce procédé. Leur indiquer que des verbes spécifiques à la cuisine peuvent être choisis dans le glossaire ([LE40-41](#)) ([FE4 - ex3](#)) ([RNI4](#)) ([RNI5](#)) → faire liste des verbes.

Mener une discussion sur les « ingrédients » potentiels.

Exemples :

Prenez... de la fantaisie, de la folie, de la beauté, de la surprise, de l'amour (champ lexical des émotions) ; avec des

Prendre conscience de l'existence d'un vocabulaire spécifique renvoyant à un domaine précis.

Observer l'effet produit par la mise en contraste de deux champs lexicaux. Découvrir et employer un vocabulaire spécifique à la cuisine.

Produire un poème en employant un procédé d'écriture.

mots, des rimes, des images, de la poésie (champ lexical de l'écriture) ;
Versez la sauce... *incorrigible, rebelle, fantasque, imaginaire, surprenante ;*
Saupoudrez... *d'une pluie de diamants, d'un nuage d'étonnement.*

Le respect des rimes n'est pas exigé pour tous les élèves.

Leur proposer également d'observer les verbes et signaler que dans ce poème on donne des ordres ou des conseils en enlevant le pronom. L'impératif n'étant pas encore un mode connu des élèves, son emploi n'est pas relevé.

Écrire une recette à la manière de Queneau. Minimum 5 phrases

Exemple de production d'élève : voir feuille imprimée (mettre au tableau)

Lecture des recettes

9

Compréhension : listes

Demander aux élèves de repérer les parties dans lesquelles apparaissent les ingrédients. (LE 36-39) □
« Comment les ingrédients sont-ils présentés ? À quoi sert une liste ? Selon vous, pourquoi est-il important que cette liste soit complète ? Tous les ingrédients de la liste apparaissent-ils dans les étapes de préparation ? Pourquoi est-ce indispensable ? »

Attirer leur attention sur la mise en page des listes.

Retours à la ligne (ou pas), présence (ou pas) de puces ou de tirets, parfois en caractères gras et/ou en italique.
« Quelle est la présentation de liste la plus facile à lire et à comprendre ? Pourquoi ? »

Mener une discussion sur la ponctuation et la cause de l'absence/présence de majuscules et de points dans les différentes parties de la recette.

Les listes sont constituées de groupes nominaux (pas de point) ; les étapes de la préparation sont formulées avec des phrases (présence de point) (avec la présence de verbes d'action).

Réitérer cette démarche avec les ustensiles. (LE 36-39) □

« Comment les ustensiles sont-ils présentés ? Comment peut-on savoir de quels ustensiles on va avoir besoin pour faire la recette ? »

Les ustensiles n'apparaissent pas de manière explicite, car ils sont inhérents aux verbes d'action. Il faut lire les étapes de préparation pour les inférer.

La liste des ustensiles est uniquement présente dans certaines recettes qui s'adressent aux enfants. Cependant, l'élève devra en établir une dans sa production finale.

Établir un constat. (RNI1) □ (FEc) □

Définir la fonction des listes dans une recette.

Repérer et respecter les règles de mise en page des listes.

Observe la mise en page des listes.

Se questionne sur la présence et l'usage des listes.

Vérifier la concordance entre la liste des ingrédients et leur présence dans les étapes de la préparation.

Produire une liste d'ingrédients et d'ustensiles.

	<p>Proposition de constat Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.</p> <p>ENTRAINEMENT Réécrire la liste des ingrédients en la mettant en forme et en la complétant. (FE6-7) □</p>	
10	<p>Compréhension : Cuisine artistique Inviter les élèves à lire le texte et à en identifier le genre et le sujet. (FE8) □ <i>« De quoi parle le texte ? À qui s'adresse-t-il ? Dans quel but a-t-il été écrit ? De quel genre de texte s'agit-il ? »</i></p> <p>Réaliser la recette des Tartines surprises. (FE8-9) □ (7minutes)</p> <p>Faire comparer les dessins et relever la similitude des résultats. <i>« Pourquoi vos dessins se ressemblent-ils ? »</i></p> <p>Mettre en avant l'importance des verbes qui précisent les actions ainsi que la chronologie de celles-ci dans les étapes de préparation.</p> <p>Observer la présence de différents organisateurs dans les recettes. (LE37) □+FE8) □ <i>Certains organisateurs énumératifs apparaissent sous forme de numéros au début du paragraphe et d'autres sont intégrés dans le texte.</i></p> <p>Établir un constat. (FEc) □</p> <p>Proposition de constat Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action. Des organisateurs permettent de préciser l'ordre des actions.</p>	<p>Interroger l'ordre d'apparition des verbes d'action.</p> <p>Suivre une marche à suivre pour réaliser une « recette ».</p> <p>Comparer le résultat obtenu avec ceux de ses pairs.</p> <p>Repérer les verbes d'action.</p>
11	<p>Compréhension : 1.2.3 Recette ! Demander aux élèves de prendre connaissance des vignettes. (FE19) □ <i>« À quelle partie du schéma de la recette ces images correspondent-elles ? »</i></p> <p>Ordonner les vignettes selon la chronologie des actions puis organiser une mise en commun collective afin de valider le classement. (RNI6) □ (découper)</p> <p>Mener une première discussion sur des inférences à effectuer pour comprendre cette recette en mobilisant la stratégie Je comble les blancs. « Je comble les blancs □ » <i>« Pensez-vous que toutes les actions nécessaires à la réalisation de cette recette ont été illustrées ? Pourquoi ? »</i> Il manque deux vignettes : celle où la courgette est coupée en deux et celle où du beurre est mis dans la poêle. Dans une recette, toutes les actions ne sont pas illustrées.</p>	<p>Ordonner les étapes de préparation.</p> <p>Remettre les étapes de préparation d'une recette dans l'ordre chronologique.</p> <p>Inférer les illustrations manquantes, les dessiner et employer l'infinitif pour les décrire.</p> <p>Rassembler les actions</p>

	<p>Dessiner ces deux actions manquantes et d'en écrire le commentaire en veillant à maintenir la cohésion du texte (temps des verbes). (FE19) ☐ (7minutes)</p> <p>Coller les vignettes et de numéroté les étapes. (FE5) ☐</p> <p>Conclure en amenant les élèves à observer que les étapes de préparation ne sont pas toujours numérotées, mais que l'ordre chronologique est donné par le sens de lecture dans les BD.</p>	<p>par étape de préparation et justifie ses choix.</p>
<p>12 13 14</p>	<p>Compréhension : (a choix)</p> <p>Recette mode d'emploi : Faire rappeler aux élèves l'organisation générale de la recette avec les différentes parties obligatoires et facultatives. (FEc) ☐+ (FE12) ☐</p> <p>Prendre connaissance de la recette « Les brochettes de fruits » et de répondre à un questionnaire en s'aidant des stratégies Je détermine mon intention de lecture, Je combine les éléments du texte et Je repère les informations importantes du texte. Affiches Compréhension ☐ +(FE12-13) ☐</p> <p>Correction collective + discussion pour savoir leur manière de procéder. Les quantités et la construction grammaticale GN pour les ingrédients, la présence de verbes d'action et de phrases pour les étapes de préparation, les sous-titres.</p> <p>Leur demander dans quels autres genres de texte on peut aussi s'aider des sous-titres pour trouver une information. → article encyclopédique</p> <p>Batterie de cuisine : Reconnaitre parmi les récipients (apportés en classe ou pris en photo) ceux dont il est question dans des devinettes. (LE40-41) ☐ Exemples : Qui suis-je ? « Je suis un récipient percé de petits trous qui sert à égoutter les aliments (une passoire). Je suis un récipient à long manche et avec une partie creuse qui sert à servir la soupe (une louche). Je suis un récipient rond et profond qui sert à contenir du liquide (un bol). Je suis un récipient qui sert à mesurer des liquides (un verre gradué). »</p> <p>Entraînement (FE14) ☐ Mener une observation et commenter la disposition horizontale et verticale des croix dans cette grille pour conclure que chaque récipient est conçu selon son utilisation. « Pourquoi certains récipients ont-ils un long manche ? Pas de couvercle ? Etc. »</p>	<p>Repérer différentes informations en lien avec l'organisation du texte.</p> <p>Chercher la réponse à une question en repérant la partie qui pourrait contenir l'information.</p> <p>Identifier les termes génériques et spécifiques.</p> <p>Définir un ustensile à l'aide de traits génériques et spécifiques.</p>

	<p>Quel bon goût : Présenter aux élèves divers condiments, aromates et épices. « À quoi servent ces produits ? » Ils donnent plus de goût, plus d'odeur au plat.</p> <p>Regrouper ces produits en trois grands ensembles: les épices, les plantes aromatiques et les condiments. Préciser que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les épices et les plantes aromatiques sont des ingrédients qui entrent dans le plat ; • les condiments sont servis à côté du plat. <p>Sentir, à goûter les épices et les plantes aromatiques, à nommer ceux déjà connus ainsi qu'à imaginer dans quel plat on pourrait les employer. Compléter la désignation de ces ingrédients si nécessaire.</p> <p>Entraînement (FE15) □ (collectif)</p> <p>PROLONGEMENT Collectif : effectuer un mot croisé en rapport avec les plantes aromatiques. (RNT5) □</p>	<p>Prendre épices, plantes aromatiques, condiments</p> <p>Identifier les termes génériques et spécifiques.</p> <p>Nommer et trie des produits.</p> <p>Rechercher les termes génériques à partir de termes spécifiques et inversement.</p>
15-16	<p>Production : dessert à ma façon DESSINER UN MILLEFEUILLE (eventuellement montrer des images ?) (10minutes)</p> <p>Annoncer aux élèves la tâche à effectuer : dessiner un millefeuille puis en écrire la recette. Mise en commun sur les « ustensiles » qui pourraient être employés+ vocabulaire à utiliser. Puis, faire dessiner un millefeuille (FE10) □ (1re partie) en choisissant des ingrédients dans une liste à disposition (F11)</p> <p>L'enseignant.e limite le nombre d'ingrédients et de couches. (max 4 ingrédients)</p> <p>PRODUIRE LA « RECETTE » DU MILLEFEUILLE Produire la recette selon le modèle Tartines surprises (sans la partie matériel) et lui donner un titre original. (FE10) □+ (FE11) □</p> <p>VALIDER LA FAISABILITÉ DE LA RECETTE Former des binômes. Par binôme, leur demander de lire la recette écrite par leur pair puis de dessiner le millefeuille de celui-ci sur une feuille annexe. A coller (FE10) □</p> <p>Ne pas permettre d'interactions verbales au sein du binôme pendant cet exercice.</p> <p>Les inviter à comparer les dessins des deux millefeuilles pour valider les recettes. Si les résultats ne sont pas identiques, faire repérer, dans les étapes de préparation, l'imprécision ou la partie manquante. (FE10) □+ (FE11) □</p>	<p>Produire une recette artistique.</p> <p>Dessiner des millefeuilles artistiques.</p> <p>Ecrire la « recette » du millefeuille artistique (les étapes de la « préparation »).</p> <p>Comparer le résultat obtenu avec ceux de ses pairs.</p>

	<p>Établir un constat. (FEc) □ Proposition de constat : Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.</p>	
17	<p>Production : pommes, pommes, pommes</p> <p>Observer la répétition du GN Les pommes dans la recette d'Irina et demander aux élèves comment l'éviter. (FE16) □ ou (RNI1) □</p> <p>Aux étapes 4, 5 et 6, faire relever l'emploi judicieux de la reprise globalisante « le tout » qui évite l'énumération de tous les ingrédients. Leur demander de chercher des synonymes. le mélange - la préparation</p> <p>Proposer des pistes d'amélioration pour la recette d'Irina. (FE16) □ <i>Par exemple, l'emploi des déterminants numéraux inadéquats dans les étapes de préparation. « Pourquoi n'est-il pas nécessaire de répéter les indications de quantité dans l'étape de préparation ? Comment se fait la reprise ? »</i></p> <p>ENTRAINEMENT Observer le procédé de pronominalisation dans Brochettes de fruits en les invitant à relier par une flèche le mot mis en évidence (le pronom) avec son référent. (FE12) □</p>	<p>Comprendre et produire des reprises anaphoriques.</p> <p>Rechercher le référent d'un pronom.</p> <p>Améliorer les reprises dans une production d'élève.</p>
18	<p>Production : temps de cuisson</p> <p>Lire le texte, à en identifier le genre ainsi que le sujet. (FE17) □ <i>« De quoi parle le texte ? À qui s'adresse-t-il ? Dans quel but a-t-il été écrit ? De quel genre de texte s'agit-il ? La recette de Valentine peut-elle donner lieu à la réalisation d'une vraie recette de crêpes ? Pourquoi ? »</i></p> <p>Repérer le vocabulaire culinaire, puis écrire quelques étapes de la préparation des crêpes. (FE17) □</p>	<p>Identifier les éléments propres à une recette dans un texte narratif.</p> <p>Repérer le vocabulaire culinaire dans un dialogue.</p>
19	<p>PROLONGEMENT</p> <p>Repérer les verbes et le temps de conjugaison dans la recette Minestrone glacé. Transformer oralement au mode infinitif. (LE38)</p> <p>Leur faire observer l'effet produit par le mode infinitif vs indicatif. <i>La recette écrite en « je » crée une plus grande proximité entre l'énonciateur et le destinataire que le mode infinitif.</i></p>	<p>Écrire et mettre en page quelques étapes de préparation en transformant le mode de conjugaison.</p>
20	<p>Production : Soupe au caillou améliorée</p> <p>Relire leur production initiale avec un regard critique. (FE1) □ <i>« Que pensez-vous de votre production ? Comment l'améliorer ? »</i></p> <p>Leur demander de prendre connaissance du Guide de production et expliciter chaque partie. (RNT6) □</p>	<p>Produire une recette en respectant le genre.</p> <p>Relire et améliore sa production initiale.</p>

	<p>Engager les élèves à améliorer leur production initiale et à la réécrire en tant que production finale. (FE1) □+(FE2) □+ (RNT6) □+ (FEc) □ +(LE40-41) □</p> <p>Inviter les élèves à comparer les deux productions de Une soupe au caillou afin de faire verbaliser leurs progrès. « Constatez-vous des différences ? Lesquelles ? Pourquoi ? » L'enseignant.e insiste sur les réussites des élèves.</p>	<p>Ecrire une production finale.</p>
21-22	<p>Production :(à choix) Courgettes aux herbes Relire la recette <i>Courgettes aux herbes</i> format BD et leur demander de la transposer selon le modèle canonique. (FE5) + (FEc) (RNT7) L'enseignant.e propose aux élèves de choisir parmi trois listes d'ingrédients et d'ustensiles celle qui correspond à cette recette.</p> <p>Pour la production des étapes de préparation, rappeler la nécessité d'ordonner les actions ainsi que les différentes manières de le faire.</p> <p>Mener une discussion afin de vérifier la complétude des éléments attendus. « Comment avez-vous procédé pour établir la liste de tous les ingrédients/ustensiles ? » <i>Pour la liste des ustensiles : la spatule et la poêle sont dessinées et non pas citées. Les élèves ne peuvent les inférer qu'à partir de l'illustration.</i></p>	<p>Transposer une recette d'un format BD à un format canonique.</p> <p>Ecrire la recette des Courgettes aux herbes.</p>
23	<p>Production : faire la cuisine (a choix) Repérer les verbes qui signifient « mettre dans la marmite » dans le conte. (LE34-35) □ Mener une discussion collective pour relever la répétition des verbes mettre et ajouter. (RNI2) □ « Comment pourrait-on améliorer cet extrait ? » Faire chercher d'autres synonymes pour le verbe mettre. (LE36-39) □(LE40-41) □(FE18) □ Exemples : déposer, incorporer, verser, jeter, etc.</p> <p>Faire relire l'extrait et demander aux élèves de remplacer mettre par ces synonymes. (RNI2) □</p> <p>Entrainer cette notion en faisant repérer les mots de la même famille quand c'est possible (exemple : mettre dans le four = enfourner). (FE18) □</p>	<p>Enrichir son vocabulaire en utilisant des synonymes.</p> <p>Trouver le synonyme d'un verbe d'action.</p>
24-25	<p>Production : (à choix) Histoires en cuisine Lire un texte et à y repérer les informations utiles à la production d'une recette de cuisine.(RNT8) L'enseignant.e peut aider les élèves à repérer les informations propres à chaque partie par dévoilement successif (fragment après fragment).</p> <p>À partir des éléments repérés dans le texte, engager les élèves à rédiger une recette. (RNT6) +(RNT8)</p>	<p>Produire une recette à partir d'un texte narratif.</p> <p>Repérer tous les éléments propres à la recette.</p>

	<p>+(FEc) +(LE40-41)</p>	<p>Ecrire et met en page une recette.</p>
<p>26-27</p>	<p>Conclusion : RÉALISATION D'UN RECUEIL DE RECETTES</p> <p>Rappeler aux élèves le projet de communication. « Vous allez réaliser votre recueil de recettes que vous pourrez présenter et partager avec votre entourage » Il est possible de laisser, à la fin du recueil, quelques pages blanches à l'intention des destinataires afin de leur permettre d'y noter une recette originale (Ex. la recette du bonheur, une recette dans une autre langue).</p> <p>Leur proposer de créer une première de couverture et les inviter à s'exprimer sur celle du fascicule. Cahier d'activités La Recette (FRA5-6) □</p> <p>Puis leur demander de sélectionner des textes et de réfléchir à leur ordre de présentation. Des intercalaires entre les recettes réelles et les recettes imaginaires ; Extraits de recettes et recettes complètes ; Mes recettes préférées ; Les recettes que je conseille ; Etc.</p>	<p>Constituer un recueil de recettes.</p> <p>Rassembler et organise ses productions.</p> <p>Mettre en page son recueil.</p>
<p>28-29</p>	<p>Ecrire une recette (LE36-39) □ sur bookcreator ? page ? → faire dessin de la recette est possible de dactylographier les textes et de les mettre au format numérique. Ce sera l'occasion de travailler sur l'insertion d'images et/ou de photos.</p> <p><i>Donner les objectifs et agender le TS</i></p>	
<p>30</p>	<p>TS production écrite</p>	

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour

une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

Une recette est écrite par «un expert» ou «une experte» en cuisine pour une personne qui ne la connaît pas et qui doit être capable de la réaliser en suivant les instructions.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation. Les

informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation.

Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation.

Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation.

Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

La recette comporte plusieurs parties. Les parties indispensables sont: le titre, les ingrédients, les ustensiles et les étapes de préparation.

Les informations facultatives peuvent être le nombre de personnes, le temps de préparation, le niveau de difficulté, etc.

Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.

Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est

Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est

Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes

Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes

	précis.	précis.	d'action) est précis.	d'action) est précis.
Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.
Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.
Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.	Le vocabulaire culinaire (ustensiles, verbes d'action) est précis.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner

informations précises dans une forme brève.

informations précises dans une forme brève.

des informations précises dans une forme brève.

des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Pour que la recette soit réalisable, il faut donner des informations précises dans une forme brève.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette.

liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

mise en page et une ponctuation particulières.

Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Tous les ingrédients et parfois les ustensiles sont listés pour faciliter la réalisation de la recette. Une liste requiert une mise en page et une ponctuation particulières.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Des organisateurs permettent de préciser l'ordre des actions.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Des organisateurs

Des organisateurs

Des organisateurs permettent

Des organisateurs

permettent de préciser l'ordre des actions.

permettent de préciser l'ordre des actions.

de préciser l'ordre des actions.

permettent de préciser l'ordre des actions.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Des organisateurs permettent de préciser l'ordre des actions.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Toutes les actions sont présentées dans l'ordre chronologique. Il s'agit de verbes d'action.

Des organisateurs permettent de préciser l'ordre des actions.

Des organisateurs permettent de préciser l'ordre des actions.

Des organisateurs permettent de préciser l'ordre des actions.

Des organisateurs permettent de préciser l'ordre des actions.