PHOTOCOPIABLE © sm CONECTADOS

La Chandeleur

Cette activité permet à l'élève de découvrir une fête importante en France et dans certains pays francophones. Il apprendra du vocabulaire relatif à la réalisation des crêpes. Et il pourra s'exprimer pour parler de ses préférences en matière de crêpes.

Niveau : 3º y 4º de la ESO.

Thèmes : La Chandeleur. Les festivités. Des ingrédients.

Compétences :

- Culturelle et artistique.
- Communicative et linguistique.

Objectifs :

- S'intéresser aux aspects sociaux-culturels de la langue française.
- Réviser ou utiliser du nouveau vocabulaire et des compétences artistiques pour s'exprimer.
- Apprendre et mettre en pratique le vocabulaire des aliments et des expressions usuelles.
- S'amuser, explorer, fabriquer et apprécier les productions artistiques des autres.

Matériel :

Pour les élèves	Pour le professeur
• Crayons et feutres de couleur, peinture, etc. • Matériel de base pour les travaux manuels et artistiques : ciseaux, colle, ruban adhésif, etc. • Si possible, utiliser des ingrédients réels pour la décoration des crêpes : confiture, chocolat, etc.	• Photos de crêpes et des ingrédients. • Recettes de crêpes en vidéo.

Vocabulaire :

Pour les élèves	Expressions usuelles
Les ingrédients : le lait, la farine, les œufs, l'huile, le beurre, le sucre, le sel, le chocolat, la confiture. **Les actions et les ustensiles :** verser, casser, mélanger, faire sauter. / Un bol, un saladier, un fouet, une poêle.	– *Hum, j'ai faim !* – *C'est délicieux !* – *Ça sent bon !* – *J'adore ça !* – *C'est facile à faire !* – *Je préfère la crêpe avec…*

PROCÉDURE

PRÉSENTATION

Montrer des images réelles de crêpes.

Demander : *Qu'est-ce que c'est ? Vous connaissez ? Qu'est-ce que nous fêtons aujourd'hui ? Vous aimez les crêpes ?* Etc.

Pour tenir compte du niveau linguistique des élèves, reposer les questions en langue maternelle, si nécessaire.

Avec des illustrations, expliquer ce que l'on fête aujourd'hui.

On fête la Chandeleur (la fête des chandelles). En France et dans d'autres pays francophones, c'est le jour des crêpes !

Les crêpes peuvent être accompagnées de sucre en poudre ou de chocolat fondu, de crème chantilly, de confiture et de beaucoup d'autres choses.

Il est aussi possible de manger des crêpes salées.

Présenter la réalisation d'une recette de crêpes en vidéo.

PRATIQUE

Demander quels sont les ingrédients principaux pour faire des crêpes :

Quels sont les ingrédients pour préparer des crêpes ?

Le professeur écrit la liste de ceux-ci au tableau.

Demander ensuite :

Quels sont les compléments que l'on peut ajouter ? Quels sont ceux que vous préférez ?

Le professeur complète la liste au tableau et demande :

Pour vous quelle est la meilleure crêpe ?

Demandez à vos parents de faire la recette à la maison avec la vidéo.

PRODUCTION

- Après avoir rempli la fiche imprimable, le professeur donne aux élèves le matériel pour faire une affiche illustrant la réalisation des crêpes : du papier kraft, des photos, des dessins, etc.
- En petits groupes, les enfants s'inspirent de la fiche pratique pour fabriquer leur affiche.
- Les enfants utilisent le matériel donné et des stylos de couleur pour le texte.
- Le professeur peut créer un coin « crêpes » dans la classe.
  - Chaque groupe présente son affiche et on choisit la plus originale.
  - Chaque enfant dit quelle est sa crêpe préférée.

Je préfère la crêpe avec du sucre !

Et moi, je préfère la crêpe avec du chocolat et des fraises !

Critères d'évaluation

- Être capable d'exprimer des goûts personnels grâce à différentes stratégies d'apprentissage : réalisation artistique personnelle, expression écrite et expression orale.
- Utiliser du nouveau vocabulaire à l'orale ou à l'écrit.
- Apprécier et respecter les objets artistiques présentés par les camarades de classe.
- Degré de participation à l'activité.

PHOTOCOPIABLE © sm CONECTADOS

La Chandeleur

1. Complète la chanson avec les mots *mangerons, Chandeleur, jolies, blondes, crêpes, comme, envolent, nez*. Puis compare ton texte avec un(e) camarade.

La Chandeleur

C'est demain la _____
Demain nous _____ des crêpes.
Des _____ rondes, des crêpes _____
Des crêpes qui s'_____
_____ le pigeon vole
Des _____ crêpes dorées qui pourraient
Bien nous sauter, sur le _____

Auteur inconnu

2. Ordonne les étapes de la recette des crêpes.

- Verser une louche de pâte à crêpes dans la poêle bien chaude.
- Bien mélanger avec un fouet.
- Ajouter le lait.
- Ajouter une pincée de sel.
- Mettre les œufs.
- Mettre la farine dans un grand saladier.
- Mettre un peu d'huile dans une poêle.
- Ajouter le sucre et le sachet de sucre vanillé.
- Faire sauter la crêpe dans la poêle.

3. Avec tes camarades, illustre une affiche de la réalisation de la recette des crêpes.