



Scénario

A la maison : à table !

Document 1. Les plats préférés des enfants



<https://www.youtube.com/watch?v=osebuGue6kQ>

Activité - Introduction au thème et contextualisation (compréhension orale)

- Quel type de document ? (un reportage, une information, une publicité)
- Où se déroule la scène (chez un particulier, dans un commerce, etc.)
- Combien de personnages et quel type de personnage (famille, commerçants etc.)
- Qu'est-ce qu'il se passe ? (il y a un problème, il s'agit d'une information etc.)
- Est-ce que le problème est réglé ? Que faut-il faire ? etc.

Document 2. Les spaghettis à la bolognaise

- La recette



https://www.youtube.com/watch?v=q8_IQlbLygA

Activité - Introduction au thème et contextualisation (compréhension orale)

- Quel type de document ? (un reportage, une information, une publicité)
- Où se déroule la scène (chez un particulier, dans un commerce, etc.)
- Combien de personnages et quel type de personnage (famille, commerçants etc.)
- Qu'est-ce qu'il se passe ? (il y a un problème, il s'agit d'une information etc.)
- Est-ce que le problème est réglé ? Que faut-il faire ? etc.
- Quel est le plat préféré des enfants ?

- Les ingrédients



★★★★★ 4/5 (52 avis)

Ingrédients / pour 4 personnes

- › 600 g de viande de boeuf hachée
- › 1 boîte de tomates pelées de 800 g environ
- › 2 oignons
- › 2 gousses d'ail
- › 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- › 1 cuillère à soupe d'origan
- › quelques feuilles de basilic
- › 2 à 3 morceaux de sucre
- › piment de Cayenne
- › sel
- › poivre du moulin
- › 400 g de spaghettis

Recette proposée par Hervé Moreau

“ Un classique de la gastronomie italienne. ”

<http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette/312362-spaghettis-sauce-bolognaise>

Document 3. Plat ... Vite fait ...

Activité (compréhension écrite)

Vous donnez la recette des spaghettis bolognaise à votre ami.

Mode d'emploi



1. Pour faire ce plat, il faut

- 5 minutes
- un peu plus de 5 minutes
- une heure

2. Avant de mélanger la préparation, Il faut

- faire bouillir l'eau
- saler
- laisser cuire à feu doux

3. Il faut verser la préparation

- d'un coup
- petit à petit
- on fait comme on veut

4. Il faut

- remuer sans cesse
- remuer de temps en temps
- laisser cuire et c'est tout

5. Le plat

- est déjà salé
- n'est pas salé
- on ne sait pas

6. Je peux préparer ce plat

- à l'avance
- juste avant de le consommer
- on fait comme on veut

Document 4. Attention aux allergies !

Activité - Introduction au thème et contextualisation (compréhension orale)

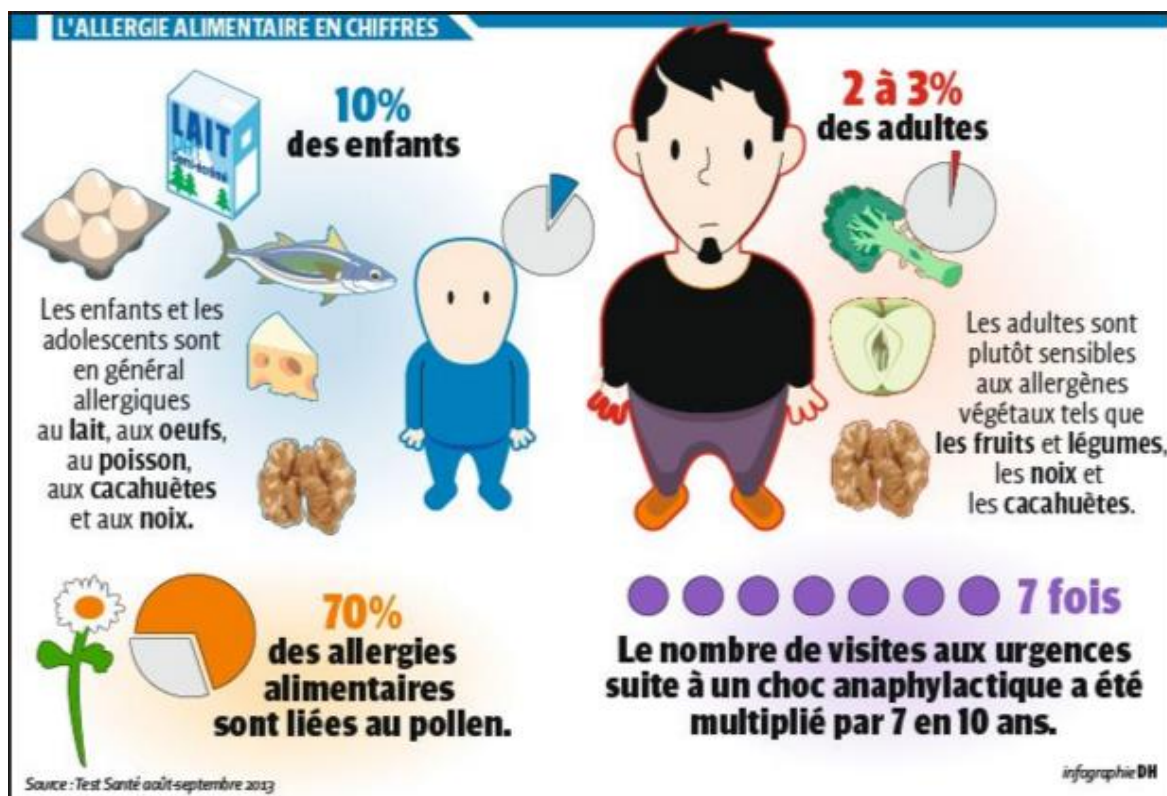


<https://www.youtube.com/watch?v=PWblmACwX0s>

- Quel type de document ? (un reportage, une information, une publicité)
- Où se déroule la scène (chez un particulier, dans un commerce, etc.)
- Combien de personnage et quel type de personnage (famille, commerçants etc.)
- Qu'est-ce qu'il se passe ? (il y a un problème, il s'agit d'une information etc.)
- Est-ce que le problème est réglé ? Que faut-il faire ? etc.

Document 5. Les régimes spéciaux

Activité (compréhension écrite)



Activité (compréhension écrite)

1. Il y a plus d'allergies

- chez les enfants
- chez les adultes
- ça dépend des produits

2. A quels produits alimentaires peut-on être allergique ?

.....

.....

.....

.....

.....

3. On compte

- de plus en plus de personnes allergiques
- de moins en moins de personnes allergiques
- ça reste pareil

4. Lorsque l'on est allergique aux fleurs etc, on est allergique

- alimentaire
- au pollen
- anaphylactique

5. Vous êtes allergique ...

- à certains aliments ?
- au pollen ?
- à la poussière ?
- aux poils d'animaux ?
- à certains produits ?
- à certains médicaments ?

6. Etre allergique ...

- c'est dangereux
- ça peut être dangereux
- ça n'est pas grave du tout
- ça dépend du type d'allergie

Document 6. Attention à la chaîne du froid

Activité - Introduction au thème et contextualisation (compréhension orale)



<https://www.youtube.com/watch?v=GWABkgs1CSY>

- Quel type de document ? (un reportage, une information, une publicité)
- Où se déroule la scène (chez un particulier, dans un commerce, etc.)
- Combien de personnage et quel type de personnage (famille, commerçants etc.)
- Qu'est-ce qu'il se passe ? (il y a un problème, il s'agit d'une information etc.)
- Est-ce que le problème est réglé ? Que faut-il faire ? etc.

1



2

GUIDE PRATIQUE DES COURSES : PRENDRE DE BONNES HABITUDES

Ces conseils sont valables quel que soit le lieu d'achat, grande surface ou autre commerce de détail.

1 Bien lire l'étiquetage des produits préemballés, vous y trouverez :

- La **date**, on distingue :
 - la **date limite de consommation (DLC)** exprimée sur les produits réfrigérés par la mention "**à consommer jusqu'au**". Lorsque cette date est dépassée, le produit est impropre à la consommation.
 - ou la **date limite d'utilisation optimale (DLUO)** exprimée par la mention "**à consommer de préférence avant le**", pour les produits d'épicerie (biscuits, pâtes, conserves...), les surgelés et les boissons par ex.

3



http://www.cololanglade.fr/colo/fonctionnement/securite_alimentaire/03_CHAINE_DU_FROID_01.pdf

Activité (compréhension écrite)

1. le document ❶ est

- une publicité pour les surgelés
- une affiche qui explique le rôle du consommateur dans la chaîne du froid
- on ne sait pas trop s'il s'agit d'une publicité », d'une information ...

2. le document ❷

- un guide pratique
- un guide d'habitude
- une publicité

3. Dans le document ❷, on trouve

- des conseils pour bien conserver les aliments
- des conseils pour mieux acheter dans les grandes surfaces
- des conseils pour dépasser les dates « limite de conservation »

4. Dans le document ❷,

- des conseils pour bien conserver les aliments
- des conseils pour mieux acheter dans les grandes surfaces
- des conseils pour dépasser les dates « limite de conservation »

5. Dans le document ❷, on nous explique qu'avant de consommer un produit il faut vérifier sur l'étiquette :

- la date d'achat
- la date limite de consommation
- la date de fabrication

6. Dans le document ❸ pour conserver ses courses au frais pendant le transport il faut

- un panier
- un sac isotherme
- un sac normal

7. Dans le document ❸ la date de consommation d'un produit est raccourci :

- lorsque qu'un produit frais est entamé
- quel que soit le produit entamé
- lorsque qu'un produit n'est pas entamé



http://www.cololanglade.fr/colo/fonctionnement/securite_alimentaire/03_CHAINE_DU_FROID_01.pdf

Activité (compréhension écrite)

1. Dans le document, on nous explique :

- les différentes parties d'un réfrigérateur
- comment ranger les produits achetés à la bonne place
- qu'il ne faut jamais laisser la porte du réfrigérateur ouverte.

2. Je dois ranger les plats que je cuisine dans le compartiment à

- 4 à 6 °
- 0 à 4 °
- 6 à 10 °

3. Je dois ranger les produits congelés

- dans le congélateur
- dans la partie la plus chaude du réfrigérateur
- où il y a de la place

4. Je dois ranger les produits en cours de décongélation dans la partie

- la plus froide du réfrigérateur
- la plus chaude du congélateur
- dans le bac à légumes

5. Dans le bac à légumes, il est important

- de ne mettre que des légumes
- de ne mettre que des fruits et légumes lavés
- de mettre des produits lavés et emballés qui se conservent à 6°

6. Et vous comment rangez-vous votre réfrigérateur ?

.....

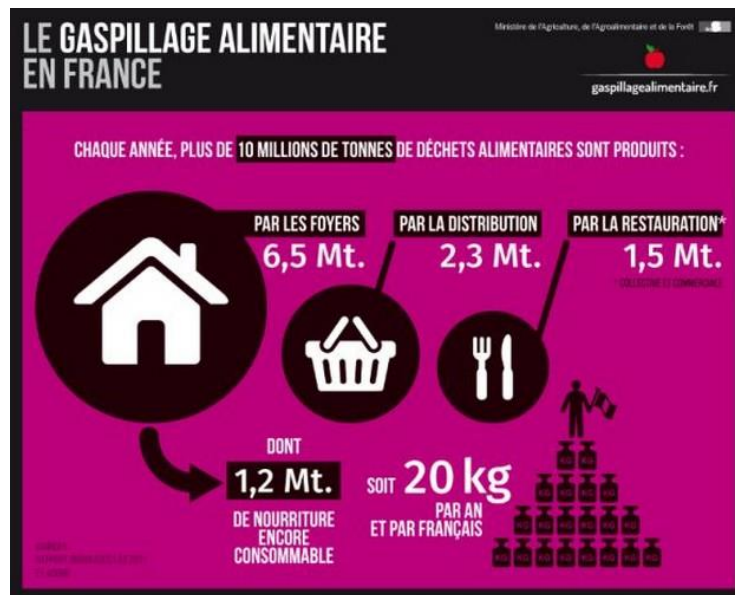


Citoyenneté – Et en France, comment ça se passe ?

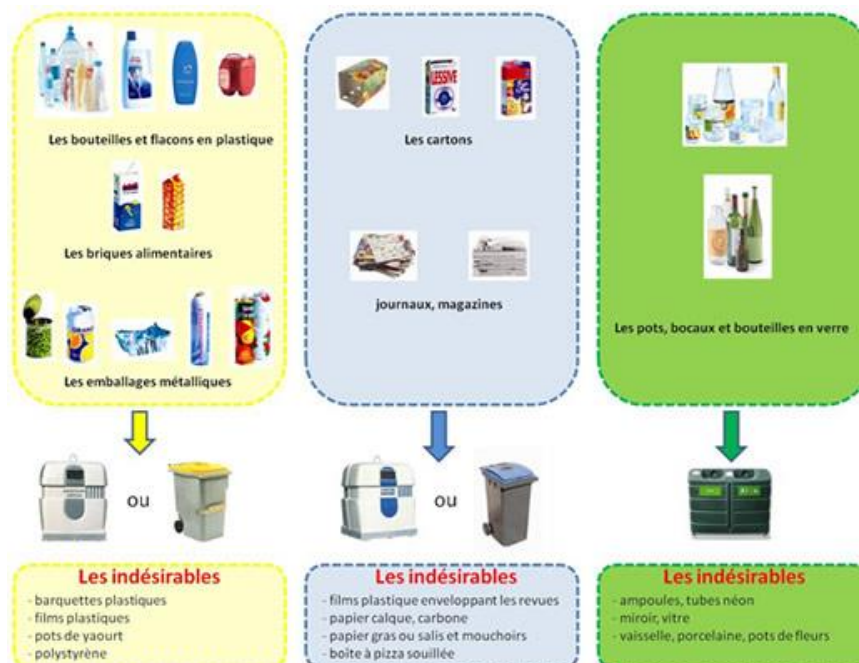
Suggestions d'aspects à aborder :

- **Gaspillage alimentaire - chiffres, conséquences sur le budget des ménages et l'écologie**

Lien utile : <http://www.developpement-durable.gouv.fr/La-lutte-contre-le-gaspillage.html>



- **Tri sélectif – règles à respecter**

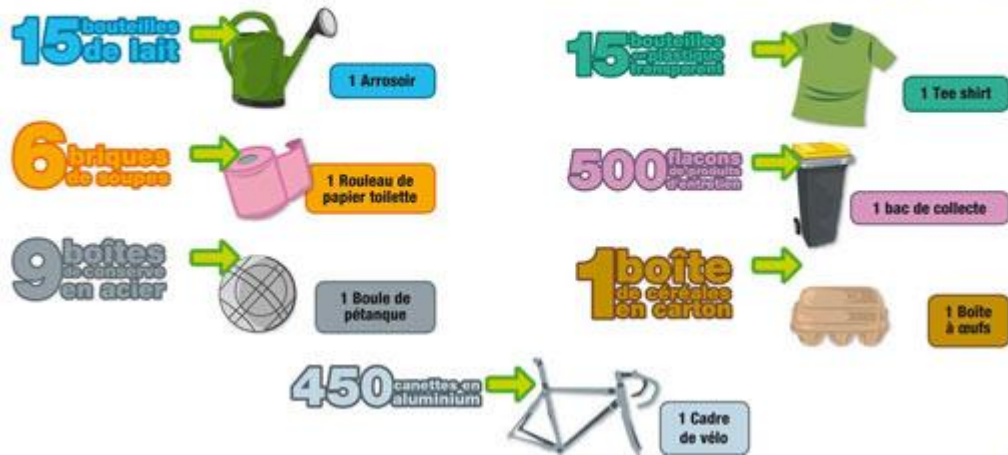


www.valenceromansagglo.fr



- Tri sélectif – pourquoi trier ?

Des produits de tous les jours fabriqués à partir de matériaux recyclés



<http://www.sysem.fr>