



Fiche Territoire – Bourgogne

Niveau des participants	A2
Age	Adultes, jeunes adultes
Durée de la séquence	90 minutes

Auteurs

SLImmersion

Thème et objectifs

Présentation succincte	Découvrir la Bourgogne et ses spécialités culinaires et préparer une recette, le Bœuf Bourguignon
Objectifs socio-culturels	Appréhender la région à sa géographie, ses spécialités, son terroir, etc.
Compétences communicatives/fonctionnelles	Analyser une carte, décrire des produits, donner des directives
Compétences langagières	CO – CE – EO - EE
Objectifs linguistiques	Vocabulaire culinaire, Décrire des images, donner des directives – Situer des lieux

Séquence pédagogique

Déroulement de la séquence en 3 activités :

- **Activité 1 : Mise en route – 20min**

Supports – documents authentiques	Cartes de France et Bourgogne, de ses départements et devise de la ville de Semur-enAuxois
Consignes	Localisation de la région et de ses départements. Prépositions de lieu. Étude de la Devise de Semur-en-Auxois, sa date, le siècle.
Evaluation/correction	Prépositions de lieu, explication de l'expression « se plaisir »
Variantes - prolongements	Recherche autonome sur internet de sa signification en français moderne et de son origine historique.

- **Activité 2 : Analyse d'images et de texte– 40 min**



Supports – documents authentiques	Photos de quelques spécialités bourguignonnes et du Bœuf bourguignon Et texte : la recette du Bœuf bourguignon. Analyse des photos : compréhension, vocabulaire, L'infinitif et les doubles infinitifs
Consignes	Commenter les photos et la recette.
Expression Ecrite	Décrire la nature de spécialités présentées Etablir la liste des produits à acheter pour préparer un Bœuf bourguignon (Articles : du, de la, un..etc..)
Prolongement – Expression orale	Aller faire ses achats puis préparer un Bœuf bourguignon. Dialoguer avec les commerçants pour choisir la viande, mais aussi le vin et le fromage qui accompagneront et compléteront le repas. Préparer la recette en énumérant les directives de chaque étape (faire revenir, laisser mijoter, couper....)

- **Activité 3 : Les spécialités culinaires – 30 min**

Supports – documents authentiques	L'activité sur le plat cuisiné
Consignes	Présenter sa région, sa géographie et ses spécialités culinaires. Pendant le repas, dialogue sur le goût des aliments, du fromage et du vin. Donner son opinion.
Evaluation/correction	Remédiation vocabulaire si nécessaire
Variantes - prolongements	EE – « Présentez une spécialité de votre pays/région et décrivez la recette. »

Pièces complémentaires :

- o Fiche élève
- o Fiche professeur (avec les liens et nom des documents, les pistes de correction, et le déroulement détaillé de l'enseignement)