

## PROGRAMA AUXILIARS DE CONVERSA FITXA D'ACTIVITAT

<b>Títol</b>	On fait des crêpes !		
<b>Nivell educatiu</b>	Batxillerat	<b>Curs</b>	1r
		<b>Idioma</b>	Francès
<b>Centre</b>	IES Torre Roja		
<b>Codi centre</b>	08031228	<b>ST</b>	Baix Llobregat
<b>Nom auxiliar</b>	Audeline Ferreira	<b>Nom tutor/a</b>	Dolores Toribio

<b>OBJECTIUS</b>	<b>De convivència, sensibilització i interculturalitat</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conèixer una tradició lligada a una festa del calendari francès, la Chandeleur.</li> <li>- Apropar-se a la cultura gastronòmica de les regions franceses, especialment la Bretanya.</li> <li>- Ser capaç de cuinar un plat amb tècniques bàsiques.</li> <li>- Desenvolupar la capacitat de planificar una tasca i distribuir-ne els elements al si d'un equip.</li> </ul>
	<b>De comunicació i aprenentatge lingüístic</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Estructura i característiques formals d'un tipus de text: la recepta de cuina.</li> <li>- Noms d'ingredients d'una recepta senzilla i representativa de la cuina francesa.</li> <li>- Noms d'estris de cuina d'ús comú.</li> <li>- Verbs d'accions i tècniques culinàries, conjugació en present d'indicatiu i en imperatiu.</li> <li>- Articles partitius, quantificadors i indefinits.</li> <li>- Argumentació i presa d'acords mitjançant la llengua oral.</li> <li>- Comprensió de consignes i instruccions orals i escrites.</li> </ul>

	<p><b>Seqüència didàctica (pas a pas)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <u>Pluja d'idees</u>. L'auxiliar de conversa demana als alumnes si coneixen cap festa (pròpia o d'un altre país) lligada a un plat o aliment (com és el cas de la Chandeleur, el 2 de febrer, i les crêpes). També si coneixen les crêpes i les galettes, si n'han menjat i si saben de quina regió són autòctones. Al llarg del diàleg, els fa conèixer aquestes informacions.</li> <li>2. <u>Planificació de l'activitat</u>. Sabent qui aquest dia cuinarem i menjarem les crêpes a classe, què ens cal? Els alumnes han de buscar (en una revista, un llibre de receptes, a internet...) una recepta de les crêpes en francès. Comparant les que cadascú ha trobat, veient quins ingredients n'hi ha i quins no n'hi ha, s'indueixen els ingredients ideals (per a la pasta i per al farciment) i les quantitats adients per al nombre de persones de l'equip (i dels convidats, si ni ha).</li> <li>3. <u>Repartiment de tasques</u>. Els membres de l'equip acorden quins ingredients i estris aportaran el dia de la Chandeleur per a la preparació de les crêpes.</li> <li>4. <u>Preparació del plat</u>. Cada membre de l'equip començarà dient i mostrant què han portat, i es comprovarà que hi ha tot el que cal.</li> </ol> <p>A continuació, l'auxiliar indica la manera de preparar la pasta (rectificant les proporcions si cal), de cuire-la, de "la faire sauter (une pièce à la main)", de farcir-la i plegar-la. Després, cadascun dels membres de l'equip cuina una crêpe, seguint les indicacions de l'auxiliar, per torns fins que s'acaba la pasta... i les degustem, abans de recollir i netejar.</p> <p>Si hi ha convidats (per exemple, els companys del grup classe, els professors, els antics alumnes de francès) els hi ofereixen fent un resum en francès de la festa i del plat.</p> <p>Durant la sessió, fem fotografies dels ingredients i dels moments més significatius.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. <u>Avaluació de l'activitat</u>: A la sessió següent, comencem per opinar sobre el desenvolupament de l'activitat: "C'était facile, de les faire sauter?", "Quelle farce était la plus étonnante, la plus savoureuse?", "Avez-vous aimé la crème de marrons?"...</li> </ol> <p>A més a més, posem en evidència els aspectes de la recepta que ha calgut adaptar: "il y avait trop de confiture", "il n'y avait pas assez de nutella", "il faut mettre beaucoup plus de lait", "il faut faire fondre le beurre avant de l'ajouter à la pâte"...</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. <u>Recepta il·lustrada</u>: Un cop rectificada la recepta pel que fa a les quantitats o les instruccions, es proporciona el fitxer a cada membre de l'equip que haurà d'il·lustrar amb les fotografies els ingredients, els estris i els diferents moments de l'elaboració. Aquest document es pot penjar al tauler del departament, a la web del centre, enviar per correu als convidats...</li> </ol>
	<p><b>Observacions</b></p>	<p>S'han de preveure 3 sessions de preparació d'una hora, una sessió de mínim 2 hores el dia de l'elaboració de les crêpes, i una altra sessió d'una hora després d'aquesta.</p>

<b>COMPETÈNCIES</b>	<b>Comunicativa lingüística i audiovisual</b>	x
	<b>Artística i cultura</b>	
	<b>Tractament de la informació i competència digital</b>	x
	<b>Aprendre a aprendre</b>	
	<b>Autonomia i iniciativa personal</b>	x
	<b>Social i ciutadania</b>	x

<b>ORGANITZACIÓ ALUMNAT</b>	<b>Individual</b>	x
	<b>Parelles</b>	
	<b>Petits grups</b>	
	<b>Equip</b>	x
	<b>Tota la classe</b>	
	<b>Altres</b>	

<b>RECURSOS</b>	<p>Fonts d'informació: fullets, llibres, revistes i/o pàgines web de cuina en francès.</p> <p>Programes informàtics: Microsoft Office Word, OpenOffice Writer o similar.</p> <p>Per fer cuire les crêpes s'ha de preveure una font de calor: la cuina de foc de l'aula oberta / UAC, un gas de càmping, una placa elèctrica, o fins i tot un encenedor bunsen de laboratori (encara que el resultat és força decebedor).</p>
-----------------	--

<b>ANNEXOS</b>	<p>Un model de recepta de crêpes trobat a internet.</p> <p>Llista dels ingredients i estris per portar (exemple).</p> <p>Fotografies de la preparació de les crêpes.</p> <p>"Recette illustrée des Crêpes" (per fer).</p> <p>Curtmetratge "Migration bigoudenn" (per ambientar...).</p>	<b>DATA</b>	2-febrer-2010
----------------	---	-------------	---------------