MS/GS *Période 4*	Séquence : Eveil à la diversité linguistique et culturelle (EDLC) Petits-déjeuners interculturels	L'Angleterre Séance 2 sur 3 *30 minutes*

Objectifs	linguistique : Découvrir les sonorités de l'anglais culturel : Découvrir le petit-déjeuner anglais
Connaissances et compétences	**Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions** : Ecouter, agir, parler et chanter dans une LVE **Explorer le monde** : Découvrir des pays et des cultures pour s'ouvrir à la diversité du monde

Structures langagières entendues en contexte :	Boil the water. Put teabags in teapot. Pour milk. Pour water in teapot. Pour in mugs. Add 1 spoon of sugar. Open the tin. Pour the baked beans in the bowl. Heat the bowl in the microwave. Toast the bread. Spread butter. Cut into triangles. Break the eggs. Pour the milk. Add butter. Add salt and pepper. Whisk. Heat the saucepan. Put in the plate. Add the rest of the butter. Is it good ? Yes / No	*Lexique* entendu en contexte :	Teabag, mug, milk, sugar, baked beans, bread, butter, eggs, salt, pepper, saucepan, toast, spoon, good, yes, no, teapot.
Matériel	Théière, bouilloire, cuillère à café, mugs, couteaux, fourchettes, cuillères à soupe, assiettes, casserole, plaque électrique, micro-onde, saladier, grille-pain, Sachets de thé, sucre, lait, œufs, beurre, pain de mie complet, baked beans,		

Déroulement Séance 3	Tâche de l'enseignant	Tâche de l'élève	Modalités de travail	Temps
<u>Mise en route</u> : - Signal de début de séance Comptine « I am a little teapot » avec gestes http://www.viewpure.com/e69-GO4bYLM?start=0&end=0 - Aujourd'hui, on va découvrir le petit-déjeuner d'un pays qui a ce drapeau. (Montrer le drapeau) Est-ce que vous connaissez ce pays ? La vidéo suivante montre des exemples de ce qu'on peut prendre au petit-déjeuner en Angleterre : http://www.viewpure.com/DTz4EHYW00k?start=0&end=0	Chanter la comptine en faisant les gestes. Introduire l'activité et faire découvrir un petit-déjeuner typique anglais.	Ecouter et essayer de comprendre grâce aux gestes. Faire les gestes si on le souhaite Deviner le pays qui a ce drapeau et donner	Groupe classe, dans le coin regroupement	5 min

Qu'est-ce qu'on peut manger au petit-déjeuner en Angleterre ? Et qu'est-ce qu'on boit ?		des aliments du petit-déjeuner anglais		
<u>Préparation du petit-déjeuner</u> : **Groupe classe :** Boil the water*. Put teabags in teapot.** Pour milk in mugs. Pour water in teapot. Pour in mugs. Add 1 spoon of sugar. * Seuls des adultes manipuleront l'eau chaude et la bouilloire. ** La théine n'est pas recommandée pour les enfants. Il est possible d'utiliser du thé sans théine. **Groupe 1 :** - I open the tin. Pour the baked beans in the bowl. Heat the bowl in the microwave Put in the plate. - Toast the bread. Spread butter. Cut into 2 triangles. Put in the plate. **Groupe 2 :** Break the eggs. Pour the milk. Add butter. Add salt and pepper. Whisk. Heat the saucepan.*** Add the rest of the butter. Pour in the plate. *** Les enfants ne s'approcheront pas de la plaque et de la casserole chaude.	Donner les consignes en anglais et montrer les flashcards correspondantes.	Comprendre les consignes et réaliser les différentes étapes des recettes Comprendre les consignes et réaliser les différentes étapes des recettes	Groupe Classe Groupes sur différents ateliers	5 min 10-15 min
<u>Dégustation du petit-déjeuner</u>: Toute la classe goûte le petit-déjeuner anglais.**** **** L'enseignant s'assurera que la nourriture et la boisson sont tièdes (pour prévenir les risques de brûlures.) Est-ce que vous avez aimé ? / Is it good ? Yes (pouce levé) / No (pouce baissé)		Dire (ou faire le geste) si on a aimé le petit-déjeuner anglais	Groupe classe	10 min
<u>Signal de fin de séance</u> : Reprise de la comptine	Chanter la comptine en faisant les gestes.	Ecouter et essayer de comprendre grâce aux gestes. Faire les gestes et chanter si on le souhaite	Groupe classe	2 min
Observations :				

I am a little teapot

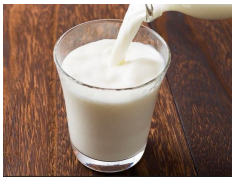
I am a little teapot
Short and stout
Here's my handle
Here's my spout.
When I get all steamed up
Hear me shout
Just tip me over and
Pour me out !

Scrambled eggs

You need : (4 persons)

12 eggs

30g + 30g butter


6 tspoon milk

salt

pepper

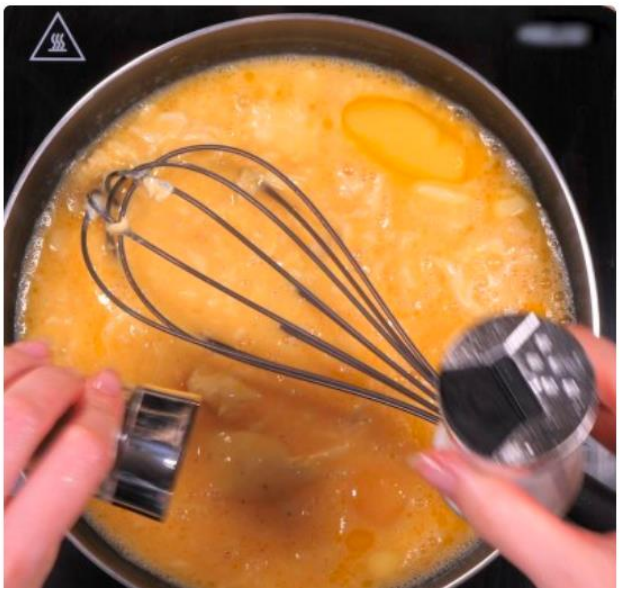
saucepan

Teaspoon

1

2

3



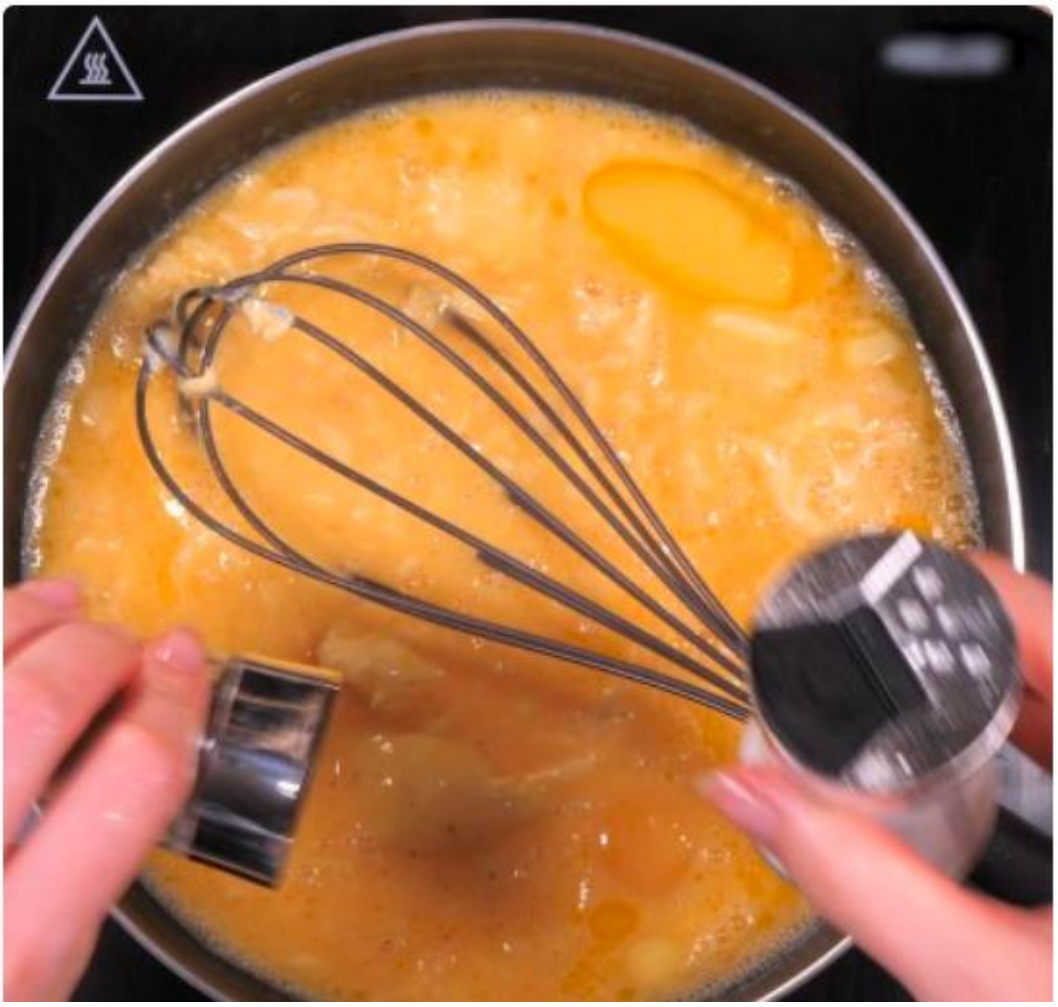
4

5

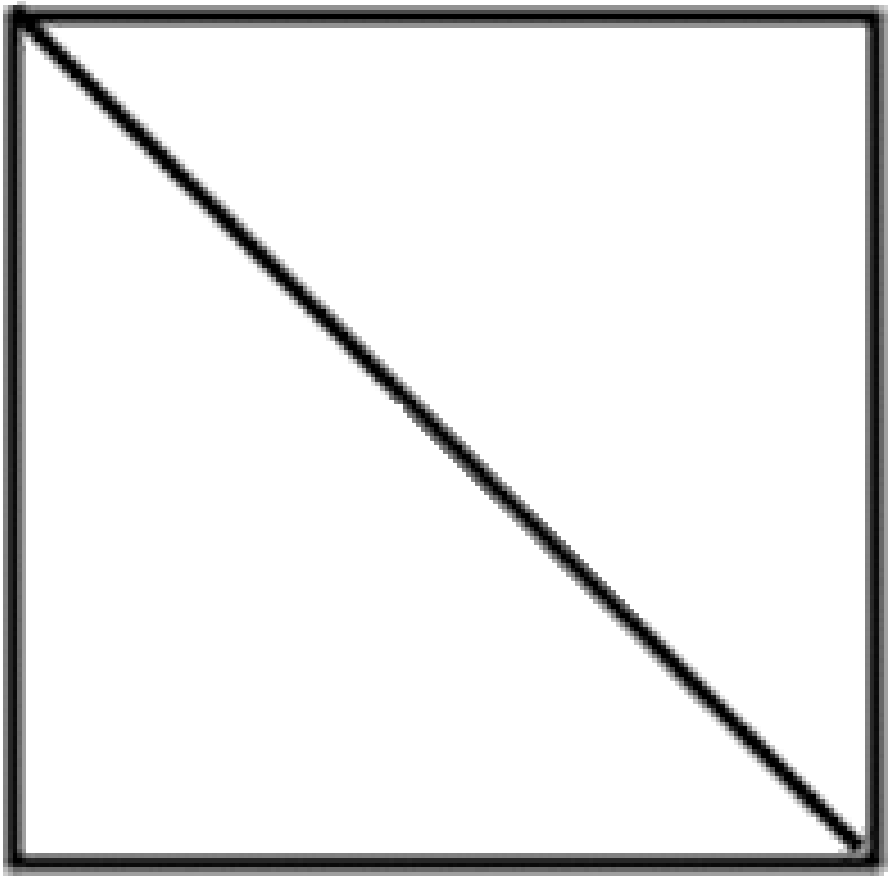
6

Sel moulu
de
Guérande
100% naturel
Coopérative des Producteurs
Récolté à la main

MAXI FORMAT
CLASSIQUE
Poivre gris moulu
Assemblage d'origines
7



BROWN
BROWN BREAD



[redacted]
1869
BAKED
BEANZ
in tomato sauce
57

[redacted]
BEANZ
Baked beans in a deliciously
rich tomato sauce
57

1.7L
MAX
cookworks

SACHETS TEA'PRESS
ENGLISH BREAKFAST
SACHET TEA'PRESS - MODE D'EMPLOI