



## LES TRUFFES AU CHOCOLAT

[MATERIEL POUR LA CLASSE DE FRANÇAIS]



Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission européenne. Cette publication (communication) n'engage que son auteur et la Commission n'est pas responsable de l'usage qui pourrait être fait des informations qui y sont contenues.



## LES TRUFFES AU CHOCOLAT

### Introduction

Mettez des étoiles à votre leçon. Coiffez votre toque. Astiquez votre batterie de cuisine. Réveillez le chef qui sommeille en vous. Émoustillez les papilles de vos élèves. Faites-leur découvrir les saveurs de l'Europe.

Notre première étape : la Belgique, royaume du chocolat.

Votre première expérience culinaire : les truffes au chocolat.

### Choix de la recette

La recette proposée dans cette séquence est réalisable sans grosse organisation. Un petit matériel facilement transportable est suffisant. Il faut tenir compte de l'âge des enfants. Cette recette a été réalisée avec des enfants de 9 ans.

Bien souvent ils choisissent des recettes de dessert, mais en grandissant ils les choisissent en fonction de leurs goûts. Il est alors possible de réaliser tout un menu, de l'entrée au dessert.

Votre classe est alors prête à faire son entrée dans le **Gault et Millau** ou le **Guide Michelin**.

Voici quelques idées de recettes que nous avons réalisées en classe :

Milk-shake, salade de fruits, tiramisu, mousse au chocolat, massepain, pâte à tartiner au chocolat, pavé aux petits beurres, coupe de glace **Banana Split**...

Il y a une multitude de recettes réalisables, vous en trouverez facilement dans divers sites sur le net.

### Organisation de votre cuisine

La recette des truffes au chocolat peut se réaliser avec aisance dans votre local de classe car elle ne demande pas un matériel de cuisine trop spécifique. N'hésitez pas à demander de l'aide à l'équipe responsable de la cuisine scolaire, c'est un atout.

D'expérience il est plus difficile de gérer les enfants dans une cuisine car l'espace n'est pas adapté au travail en groupes. De plus leur curiosité est aiguisée dans ce lieu qui leur est habituellement inaccessible. Vous perdez une partie de leur attention et il faut veiller à ce qu'ils ne touchent pas à tous les objets.

Dans votre classe vous pouvez disposer les bancs et organiser l'espace simplement et efficacement.

Vous devez toutefois vous assurer que vous pouvez disposer de deux périodes de cours consécutives pour la phase de réalisation de la recette.

### La gestion de votre brigade de marmitons

Cette leçon est construite pour être réalisée en travail de groupe. Les enfants travaillent en coopération. Si vous n'êtes pas familier de cette approche vous pouvez adapter la leçon pour travailler avec classe complète.

Les enfants sont répartis en groupes de quatre, de façon aléatoire, cela évite toute discussion. D'autres manières de former les groupes sont possibles et une variation dans la méthode est souhaitable.

Chaque enfant joue un rôle dans la gestion du groupe : gardien du temps, gardien de la parole, gardien du matériel, gardien du bruit, gardien du travail... Il y a différents rôles en fonction du type de leçon et des besoins de votre classe.

Le travail en groupe permet une cogestion de l'activité et une implication accrue en vue de la réalisation de la tâche. L'apprentissage est tributaire de l'interaction sociale. Vous mettez l'accent sur **la stratégie d'apprentissage par coopération**.

Le travail en groupe s'apprend, vous devez rassurer vos élèves car ils deviennent acteurs et ils sont souvent habitués à être spectateurs.

En tant qu'enseignant vous devez vous habituer à votre nouveau rôle, vous n'avez plus le rôle central. Vous êtes devenu un facilitateur et non plus un transmetteur. Vous n'êtes plus la seule source d'aide. L'entraide développera la tolérance et le partage. La coopération favorise les interactions, ce qui pour un cours de langue est essentiel. Vous devez donc toujours recentrer les enfants sur leurs responsabilités au sein de l'équipe et les inviter à participer activement.

### **Votre batterie de cuisine**

Pour cuisiner en classe, un minimum de matériel est indispensable. Les enfants **s'organisent** pour le petit matériel nécessaire à la réalisation de leur recette et à sa dégustation.

Dans votre classe, vous devez disposer de nappes ou de toiles cirées afin de protéger les bancs. Vous ne pouvez oublier le nécessaire de nettoyage et de vaisselle. Les collègues qui utilisent le local de classe après vous ne vous pardonneront pas de leur laisser un champ de bataille et des restes de nourriture sur les bancs.

Assurez-vous que vous pouvez disposer d'un four à micro-ondes, d'une plaque chauffante et d'un frigo.

Avant d'utiliser du matériel électrique dans votre classe, comme un gaufrier ou une plaque chauffante, qui sollicitent une puissance électrique considérable, vérifiez l'installation électrique ! D'expérience, on n'a pas l'air malin quand on fait sauter le différentiel général de l'école en cuisant son bacon pour un petit déjeuner anglais !

## DEROULEMENT DES DIFFERENTES SEQUENCES

### Leçon 1

#### 1. Formation des groupes

La formation des groupes est l'occasion d'un exercice d'expression orale. Il faut poser des questions aux autres pour découvrir qui fait partie de son groupe.

Nous vous proposons ici une technique de formation immédiate des groupes. Vous disposez bien entendu d'un nombre suffisant de cartes. (T1-E2-A3-M4 ; T5-E6-A7-M8...)

Sur les chaises, vous aurez au préalable posé une carte numérotée. Chaque enfant trouve sa place dans un groupe grâce au numéro et il sait quel rôle il joue grâce à la lettre. Vous devez gérer vos groupes si le nombre d'élèves est impair. S'il y a un groupe de cinq, il faut veiller à donner un rôle à chacun. Dans un groupe de trois, il faudra veiller à ce que la fonction manquante soit assumée.

#### 2. Mise en situation

Les enfants goûtent des truffes. Vous pouvez leur bander les yeux pour aiguïser leur curiosité.

Ils doivent deviner, décrire, expliquer, définir ce que c'est ! Ils émettent des hypothèses au sujet des ingrédients et de la recette. Vous leur mettez « l'eau à la bouche » pour votre leçon !

Pour cette mise en commun, vous guidez le travail en posant des questions qui engendrent l'expression d'hypothèses. Vous soutenez l'expression en offrant du vocabulaire si nécessaire. Au travers de cette activité vous avez ciblé **la stratégie de prédiction**.

Les enfants notent leurs hypothèses sur la feuille d'évaluation formative qu'ils recevront à ce moment de la leçon.

Cette feuille les aidera également dans la planification des différentes activités

#### 3. Découverte de la recette (les ingrédients et le matériel de cuisine)

Chaque groupe dispose de la recette. À l'aide des photos de la recette, ils se répartissent les ingrédients et le matériel à apporter. Les photos sont affichées en classe ou dans le couloir. Les enfants vont donc devoir se déplacer pour les consulter : un enfant à la fois et par groupe. Ce type d'exercice est à la fois un superbe exercice de mémorisation et **d'inférence**. Les enfants valident la compréhension à l'aide des photos. Les enfants ont également l'opportunité de se mouvoir.

Chaque enfant dispose à la fin de la leçon d'une liste précise d'ingrédients et d'ustensiles à apporter. Vous développez dans le groupe **une stratégie d'organisation**.

### Leçon2

#### 1. Mise en place

Votre classe est prête à accueillir vos marmitons, les tables sont disposées et votre galerie de photos est affichée au mur.

Chaque enfant retrouve son groupe. Ils mettent en commun les ingrédients et les ustensiles de cuisine. Ils vérifient à l'aide de la recette si le matériel est complet. Il y a toujours des oublis, vous devez donc prévoir de quoi dépanner les groupes dont le matériel est incomplet. Bien souvent ils

s'aident d'un groupe à l'autre. Voilà l'occasion de dialoguer pour trouver une solution. Un groupe qui ne participe pas par défaut de matériel est un groupe qui perturbe !

## 2. Réalisation de la recette

Les enfants lisent maintenant la recette et consultent votre galerie de photos si nécessaire. Ils doivent se répartir le travail et s'organiser.

Lorsque les truffes sont prêtes, elles sont mises au frigo. Voici le temps de la remise en ordre et de la vaisselle.

Une fois tout rangé, la dégustation peut commencer !

Vous avez sollicité diverses stratégies d'apprentissage lors de cette séquence telles que, **l'inférence et le monitoring**.

## 3. L'évaluation et le portfolio.

Rien de tel qu'une comparaison entre les truffes de chaque groupe, mais surtout par rapport aux truffes que vous aviez proposées lors de la mise en situation de la leçon précédente.

Les enfants rédigent une critique culinaire et complètent le référentiel de leurs apprentissages.

**La stratégie d'apprentissage** que vous exploitez dans cette ultime séquence est celle de **l'auto-évaluation**

La fiche d'évaluation formative permet aux enfants de planifier les tâches, de mener une réflexion critique et de structurer leur coopération. Cette fiche permet à l'enfant de visualiser son évaluation et les stratégies d'apprentissage. Elle trouve sa place dans **le portfolio**. L'élève pourra y glisser la recette, une photo des truffes. La fiche d'évaluation formative donnera une image précise des actions menées au sein de l'équipe mais surtout la manière dont il a procédé.

En tant qu'enseignant, dégagé du rôle central, vous focalisez votre attention sur la gestion des groupes, les interactions, le niveau de langue...

### **Pistes didactiques**

Les enfants peuvent **créer** une nouvelle truffe au chocolat. Ils peuvent personnaliser les truffes en ajoutant des éléments de décoration

Utiliser d'autres recettes, des recettes vidéo provenant de Youtube, des bandes deancements de films, des reportages sur le chocolat, réaliser un webquest, des chansons... Il y a énormément de possibilités pour exploiter le thème de la cuisine et du chocolat en particulier.

Vous trouverez toutes les autres ressources dans la sitographie.

### **Les jeux**

Les différents jeux qui sont proposés avec la leçon sont facilement adaptables à d'autres recettes. Ils sont proposés pour faciliter la mémorisation ludique du nouveau vocabulaire et des fonctions langagières utiles.

## **Conclusion**

Voici une leçon qui donne une occasion unique d'utiliser la langue française en activité. Les leçons de cuisine permettent de communiquer dans la langue cible et les résultats culinaires sont une évaluation « gustative » de la compréhension. Les enfants ont mis la main à la pâte dans leurs apprentissages.

Vous avez l'occasion d'utiliser beaucoup d'approches didactiques différentes telles que la vidéo, les montages PowerPoint, le MindMapping...

Pour les enfants, l'objectif est simple, il faut comprendre, expliquer, réaliser et puis goûter.

Les enfants ont toujours adoré les leçons de cuisine.

Avec des classes multiculturelles, vous donnez l'occasion aux enfants de présenter des recettes de leur pays d'origine. Ils sont fiers de faire découvrir un petit coin de leur culture.

Le travail en groupe rend chaque enfant responsable de son apprentissage tout en ayant sa part de responsabilités dans la réussite du travail. Les approches multiples de la langue permettent à chaque enfant de progresser à son rythme et d'apporter son savoir au groupe. Les enfants apprennent à soutenir les autres, à expliquer aux autres, à demander de l'aide aux autres. Vous créez un réel esprit de coopération.

En tant qu'enseignant, vous êtes plus disponible et une approche différenciée est alors facilement envisageable.

### **Quels sont les apports de HOLA dans cette leçon ?**

#### **Qu'apporte cette leçon à HOLA ?**

##### **Le monde dans sa globalité :**

L'alimentation fait partie du quotidien de chaque individu. Alors qu'autrefois on mangeait les produits du jardin et la cuisine locale, les enfants ont de plus en plus l'habitude de découvrir des saveurs du monde entier, importées au travers de la multi-culturalité. Parfois, ils ont aussi la chance de voyager, de se rendre dans des restaurants proposant la « cuisine du monde », de déguster, chez des copains de classe, des mets venant d'horizons lointains.

Certains enfants adorent aider à la cuisine familiale, qui fait partie de leur monde au quotidien.

D'autre part, fêter les anniversaires des enfants ou les moments importants de l'année (Noël, Fête des Mères, fin d'année scolaire...) sont autant d'événements où l'alimentation est intégrée à la vie de l'école, amenant une qualité de vie et de convivialité éminemment éducative. Votre leçon trouve toute son authenticité grâce aux liens avec la vie quotidienne des enfants et de l'enseignant.

##### **L'enseignant dans sa globalité :**

L'enseignant ici peut prendre différentes postures dans la progression pédagogique. Le professeur est tout au long des leçons un guide, une référence, un facilitateur, un observateur,... Nous sommes partis du postulat que l'enseignant a différentes facettes à la fois et que la posture de transmetteur est mineure dans l'approche HOLA.

Voyager tout au long de ses leçons d'une posture à l'autre, offre une variation agréable à l'enseignant, ce qui évite la monotonie !

## L'enfant dans sa globalité

L'enfant au travers d'une leçon de cuisine ne focalise plus son attention sur l'apprentissage d'une langue mais sur la réalisation de la tâche. Les différentes stratégies d'apprentissage que vous avez mises en place permettent à l'enfant de mettre en valeur et de développer toutes ses potentialités. Vous ne limitez plus son action à de la simple restitution.

Par l'évaluation formative continue et le portfolio vous faites participer l'enfant à la réflexion au sujet de ses apprentissages. Vous l'invitez à ce centrer sur lui-même, vous stimulez l'introspection.

HOLA vous permet de jeter un regard neuf sur vos leçons mais surtout de lever la tête.

Porter votre regard et celui des enfants sur le monde extérieur. L'apprentissage d'une langue est nécessaire pour appréhender ce monde dans sa globalité et être capable d'y prendre sa place en interaction avec l'autre.

## Sitographie

Voici un recueil de sites où vous trouverez des idées pour exploiter le thème culinaire dans vos classes

<http://www.marmikid.org>

Site intéressant pour trouver des recettes adaptées aux enfants. Il y a également un lexique avec les termes culinaires.

<http://www.netprof.fr>

Recettes de cuisine en vidéo.

<http://www.youtube.com>

Mine inépuisable de chansons, vidéos et bandes de lancement de films.

<http://zunal.com/webquest.php?user=19921>

Voici un exemple de webquest dont le sujet est le chocolat belge. Il est possible de créer soi-même une telle recherche guidée sur le web adapté à ses élèves et au sujet abordé.

<http://www.musicme.com/>

Chanson de André Borbé : « En chocolat »

<http://www.stephyprod.com/enfants-pour-spectacle-enfants-pour-chansons/enfants-pour-spectacle-enfants-pour-chansons-tache-chocolat.htm>

Chanson de Stéphy : « la tache de chocolat »

<http://www.henrides.net/blog/index.php/nostalgie/2009/souviens-toi-le-chocolat/>

Chanson de Henry Dès : « Le chocolat »

[http://www.dailymotion.com/video/x3k8fw\\_lio-banana-split-live\\_music](http://www.dailymotion.com/video/x3k8fw_lio-banana-split-live_music)

Chanson de Lio « Banana Split »

[http://www.youtube.com/watch?v=3\\_yHVBqWLlO](http://www.youtube.com/watch?v=3_yHVBqWLlO)

Chanson de Annie Cordy

<http://www.youtube.com/watch?v=-H3ZWQdLKj8>

Dessin animé et BD Manga : « Chocolat et Vanilla sorcières »

[www.teteamodeler.com/boiteaoutils/decouvrirlemonde/fiche101.asp](http://www.teteamodeler.com/boiteaoutils/decouvrirlemonde/fiche101.asp)

fiches pour réaliser un portfolio sur le chocolat



## LA RECETTE DES TRUFFES AU CHOCOLAT

### Ingrédients:

- ✓ 250g de chocolat noir.
- ✓ 125g de beurre.
- ✓ 2 jaunes d'œufs.
- ✓ 1 sachet de sucre vanillé.
- ✓ 125g de sucre.
- ✓ 50g de cacao.

### Matériel:

- ✓ Une casserole.
- ✓ Une cuillère en bois.
- ✓ Un couteau.
- ✓ Une fourchette
- ✓ Une cuillère à café.
- ✓ Une assiette.
- ✓ Une tasse.
- ✓ Un récipient résistant à la chaleur.

### Préparation:

1. Coupe le chocolat en petits morceaux dans le récipient résistant à la chaleur.
2. Remplis la casserole avec un peu d'eau et mets-la sur un feu doux.
3. Place le récipient avec le chocolat dans la casserole. Mélange jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
4. Coupe le beurre en petits morceaux.
5. Ajoute le beurre au chocolat.
6. Mélange les jaunes d'œufs à l'aide de la fourchette.
7. Ajoute les jaunes d'œufs au chocolat.
8. Ajoute le sucre vanillé.
9. Ajoute le sucre.
10. Mets la préparation 1h au frigo.
11. Forme des petites boules à l'aide de la cuillère à café.
12. Roule la petite boule dans le cacao.
13. Vous pouvez goûter !