PLAN DE COURS

MATIÈRE : français période 2 **SEMAINE DU: 9 novembre 2026**

1- THÈMES

La nourriture et les repas

2- OBJECTIF D'APPRENTISSAGE

Tu apprendras à utiliser le vocabulaire de base lié à la nourriture, aux boissons et aux repas. Tu seras capable de nommer différents aliments, d'exprimer tes goûts et tes préférences alimentaires et de parler de tes repas préférés.

3- QUESTION ESSENTIELLE

Comment puis-je parler de mes aliments préférés, exprimer mes goûts alimentaires et commander un repas en français?

4- COMPÉTENCES

☒ Utiliser l'information
☒ Coopère avec les autres
☒ Communique de manière appropriée
☒ Adopte des méthodes de travail efficaces
☒ Fait preuve de créativité

5- DÉROULEMENT DE LA LEÇON

Introduction: Présenter le thème « La nourriture et les repas ». Inviter les élèves à nommer différents aliments et boissons qu'ils connaissent en français ou en anglais. Leur demander de partager leur repas préféré et les aliments qu'ils aiment ou n'aiment pas. Introduire le vocabulaire de base associé aux fruits, aux légumes, aux viandes, aux produits laitiers, aux collations et aux boissons.

Mini-leçon: Présenter le vocabulaire de base lié à la nourriture et aux repas (le déjeuner, le dîner, le souper, les collations et les boissons). Présenter les expressions simples permettant de parler de ses préférences alimentaires :

- « J'aime… »
- « J'adore… »
- « Je préfère… »
- « Je n'aime pas… »
- « Je déteste… »
- « Mon plat préféré est… »
- « J'ai faim. »
- « J'ai soif. »

Introduire des questions simples comme «Quel est ton plat préféré?», «Est-ce que tu aimes les légumes?», «Qu'est-ce que tu manges au déjeuner?» et «Quelle est ta boisson préférée?».

Pratique: Faire pratiquer de courtes conversations en posant des questions à leurs camarades sur leurs goûts alimentaires.

6- PREUVES D'APPRENTISSAGE

☒ Observation ☒ Discussion ☒ Travail en classe ☒ Présentation orale

7- LIEN / 7 C

☒ Coopération ☒ Communication ☒ Courage

8- CONSOLIDATION

Les élèves vont créer un petit menu de restaurant en français. Ils devront inclure au moins :

- 3 entrées
- 5 plats principaux
- 3 desserts
- 3 boissons

Ils devront ensuite préparer et présenter un court dialogue entre un serveur et un client en utilisant le vocabulaire et les expressions étudiés.