

Ecoles ayant participé à ce travail : St Valérien, St Agnan,
Villeblevin, Vinneuf, Perceneige

Apprentissages langagiers

Coin (espace) Restaurant

Evolution possible pour organiser, sur les 3 années, la progressivité des apprentissages langagiers :

		Matériel choisi	Lexique choisi	Scénarii proposés (situations d'apprentissage)	Syntaxe visée
Evolution sur le cycle	Evolution sur l'année de PS	Dînette Aliments simples	Verre, assiette, fourchette, couteau, cuillère, pomme, banane, orange, tomate, pomme de terre, manger, boire, bon, mauvais, sur	Découvrir le matériel et mémoriser le matériel	Utiliser le bon genre politesse
		Rajouter des aliments	Haricot, citron, salade, dessus, à côté, près, loin	Disposer sur la table Serveur et client (chaque enfant tient un rôle, l'enseignant joue le rôle du client)	Je veux... / je choisis...
		Rajouter du matériel pour le cuisinier (casserole....)	Cuire, laver, rincer, couper, casserole, plat, petit/grand, chaud/froid	Rajouter un rôle : un cuisinier L'enseignant aide le cuisinier	Le cuisinier décrit ses actions « je lave, je coupe la tomate » Le serveur « que veux-tu ? »
	Evolution sur l'année de MS	dînette aliments	Verres, assiettes, fourchettes, couteaux, cuillères, serviettes	Mise en place des couverts Mettre en place les différents rôles au restaurant (client, serveur, cuisinier)	Formules de politesse Sujet / verbe
		Dînette (+ élaborée) Aliments (+ élaborés)	Spatule, louche, saladiers, fouet, moule, passoire, carafe, poêle, cuire, rôtir, griller, courgette, poivron, laver, rincer, préparer	Commande à la demande sans menu Affiner les techniques de préparation (cuisson selon différents modes)	« je voudrais... » associé à la formule de politesse Utilisation de l'impératif pour la commande au cuisinier Description des actions
		Menus Nœud papillon Toque + tablier	Souhaiter, commander, excellent, délicieux, appétissant, maintenant, plus tard, tout à l'heure	Proposer plusieurs menus → le client choisit Le cuisinier exécute Le serveur mémorise et distribue le bon plat	Sujet / verbe / complément Formules courantes en restauration du type « Vous avez choisi ? » « Le repas était bon ? »...
	Evolution sur l'année de GS	Fruits, légumes, aliments du coin cuisine + vaisselle	Nom des aliments présents Noms de la vaisselle présente (ex. assiette, verre, pichet, couverts, bol, tasse...)	Tri des aliments en fonction de leur utilisation dans le repas : entrée, plat, dessert Classification par groupe d'aliments : fruits / légumes / viande...	Phrases simples affirmatives. Ex : je mange une banane et négatives. Ex : le poisson n'est pas un légume
		Représentations en images du matériel avec mots écrits (référentiel de 10 mots maximum) Carnets de commande ou ardoises + velledas	Mots précédents + souhaiter, désirer, commander, manger, boire, aimer, détester, se régaler	Commande par écrit à partir du référentiel à l'aide de l'ardoise : écriture/lecture Préparation de la commande par lecteur/serveur et validation par le client	Phrase interrogative. Ex : Avez-vous ? → si l'écriture n'est pas comprise Aimez-vous ? Est-ce que... ?

		Matériel nécessaire à l'installation du client et au paiement... (chéquier, manteau...)	Réserver, asseoir, vestiaire, manteau, payer + prépositions + adjectifs + vocabulaire de la monnaie	La salle de classe devient restaurant : une équipe de serveurs et les familles entrent et s'installent au restaurant (prise de commande, repas, règlement, départ)	Phrases complexes avec prépositions (et puis, avec...) Phrases exclamatives
--	--	---	--	--	--

Autre proposition

Précautions à prendre avant de proposer ces activités :

1) avoir au préalable exploité d'autres coins jeux :

- coin cuisine : savoir mettre le couvert pour X personnes,...
- coin marchande : savoir demander les aliments que l'on souhaite acheter, savoir payer ses courses avec des pièces factices, ...

2) prendre en compte les référents culturels des élèves!!!

S'ils ne sont jamais allés au restaurant (ou ne connaissent que le self...), présenter au préalable un film, un album, ...

Situations déclenchantes possibles:

- _ **En référence à une situation vécue:** repas pris à la cantine, menu au choix, ...
- _ **Référents socio-culturels :** témoignages d'élèves, films, diapositives, documentaires,...
- _ **Exploitation d'albums, théâtralisation**
- _ **Coin jeu aménagé par l'enseignant :** voir exemples ci-dessous

« **Valise » thématique** « restaurant » comprenant : nappe, noeud papillon, menus, serviettes, toque, portefeuille, sac à main, pièces, manteaux, plateau, cintres

Compétences communicationnelles :

- Utiliser des formules de politesse
- Participer à un échange collectif en acceptant d'écouter autrui, en attendant son tour de parole et en restant dans le propos de l'échange.
- Adapter sa voix pour communiquer des informations de manière claire et compréhensible.
- Prendre confiance en soi et regarder ceux à qui on parle.
- Garder une attitude qui convient à la situation : être calme, respect d'autrui et de son point de vue,...

		PS	MS	GS
Organisation	Activité à mener dans le coin cuisine <u>Au préalable</u> , les enfants réalisent un jeu et les 2 gagnants se voient offrir des bons pour aller au restaurant	Jouer un rôle familier : les élèves sont les clients, l'enseignant est le serveur	Jouer des rôles connus : - 2 élèves clients - 1 élève serveur	Jouer des rôles sociaux variés - idem MS - cuisinier - comptable qui fait le total et donne la facture

Matériel	<p>Pour toutes les sections : (en plus de la valise thématique)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bons restaurant - 1 table, 2 chaises, 2 assiettes, 2 verres, 2 couverts, 2 serviettes, 1 nappe - 2 menus plastifiés, feutres velleda, - fruits/légumes, aliments du coin cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> - Les aliments -Le menu (avec photos ou dessins) 	<ul style="list-style-type: none"> - Les aliments -Le menu (avec dessins et noms correspondants) - pièces (identiques) 	<ul style="list-style-type: none"> - Les aliments - Le menu (avec noms et prix correspondants) - Un référentiel si besoin (dessins des aliments et noms) - pièces, billets (valeurs réelles)
Scénario	<p>Les élèves arrivent au restaurant, demandent une table pour 2. Le serveur les installe puis leur apporte le menu.</p> <p>Les clients choisissent. Le cuisinier prépare en « lisant » le menu...</p>	<p>Les élèves arrivent au restaurant et demandent une table pour 2.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le serveur les installe, met la table puis leur apporte le menu. - Les clients lisent le menu et choisissent _ le serveur entoure dans le menu ce que chacun désire - Le repas est servi (on vérifie d'après le menu) ; les clients mangent, discutent, ... 	<ul style="list-style-type: none"> - Les clients lisent le menu et choisissent - Le serveur note la commande: il coche ou entoure ce que le client désire (notion de quantité : 1 ou plusieurs croix) - Le serveur établit l'addition et les clients la lisent <p>Paielement des aliments (simplifié : 1 aliment = 1 pièce)</p>	<p>Idem MS +</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le serveur note le nombre d'aliments voulus - Le cuisinier lit la commande et prépare le repas - Le serveur établit l'addition et les clients la lisent <p>Paielement plus complexe : chaque aliment a une valeur différente</p>
Type de langage et caractéristiques linguistiques		<p>Descriptif : décrire, préciser, inventorier.....</p> <ul style="list-style-type: none"> - Précision du vocabulaire : adjectifs, substantifs... - Les verbes d'état et les verbes présentatifs <p>Injonctif : demander, passer une commande.....</p> <p>Suites d'actions ordonnées : expression du temps (expression de la simultanéité, expression de la succession). (Je voudrais d'abord, puis,... J'aimerais avoir de l'eau en même temps que l'entrée,...)</p>	<p>Idem +</p> <p>Informatif : informer, transmettre</p> <p>Types de phrases interrogatives et déclaratives (que souhaitez-vous en dessert ?...)</p> <p>Argumentatif : donner son avis sur le repas ; argumenter par rapport au prix du repas, ...</p> <p>Phrases complexes : opposition, condition, but</p> <p>Importance de la relation cause/ conséquence</p>	<p>Idem mais situations plus complexes</p>

<p>Vocabulaire/mots clés</p>	<p>Substantifs Verbes d'action Adjectifs Expressions</p>	<p>Formules de politesse : bonjour, s'il vous plaît, merci,...</p> <p>- fruits/légumes les plus courants : carotte, tomate, concombre, pomme de terre, haricot, pomme, banane, raisin, orange, citron, fraise, salade</p> <p>- repas, boisson, commande, nappe, serviette, verre, assiette, fourchette, couteau,</p> <p>Bon, délicieux,...</p> <p>S'asseoir, commander, servir, manger, boire, remplir, vider, couper, essuyer, préparer, mettre,</p> <p>Marques temporelles : avant/après / maintenant tout à l'heure/ plus tard d'abord, après, ensuite, à la fin...</p> <p>Connecteur : parce que, alors</p>	<p>Idem PS +</p> <p>- courgette, laitue, frisée, choux fleur, choux rouge,...</p> <p>- couverts, nourriture, addition, Euros</p> <p>Excellent, appétissant, ...</p> <p>Débarrasser, nettoyer, rincer,...</p> <p>Aimer, adorer, détester, ...</p> <p>Marques temporelles : idem + tout de suite, et puis, enfin,...</p> <p>Connecteur : idem MS</p>	<p>Idem +</p> <p>- aubergine, asperge, brocolis sel/poivre</p> <p>- entrée, plat, dessert</p> <p>Sensations gustatives : chaud, froid, salé, amer, acide...</p> <p>Dresser la table, calculer, rendre la monnaie, ...</p> <p>Marques temporelles : idem + après que, tout à l'heure, avant que, en même temps que, plus tard,...</p> <p>Relation cause/ conséquence : parce que, alors, donc, puisque,...</p>
-------------------------------------	--	--	---	---