



Food4All

Projet Nr. 2022-1-FR01-KA220-VET-000086996





Co-funded by
the European Union



Matières :

Anglais, Technologie culinaire, Gestion de restaurant, étude de barman

Niveaux :

Dernière année de Bac Pro - Cours de cuisine et cours de service

Remarques :

- Description de la classe : compétences numériques équitables, classe créative, élèves ayant des besoins spéciaux

Objectifs d'apprentissage :

- Utilisation appropriée du vocabulaire lié à la cuisine et au service des produits italiens.
- Être capable de planifier, d'élaborer, de présenter et d'évaluer un projet.
- Connaissance des aliments et des boissons régionaux italiens en italien et en anglais.
- Être capable d'assortir les aliments et les boissons.

Résultats attendus :

- Les étudiants connaîtront les caractéristiques des produits traditionnels italiens étiquetés et seront en mesure de les localiser dans les différents domaines.
- Les élèves construiront leur propre présentation des produits, en fonction des régions auxquelles ils appartiennent.
- Les deux classes s'affronteront sur Kahoot : elles devront répondre à des questions sur le sujet.

Contenu de l'unité :

- Produits étiquetés typiques italiens.

Comment vais-je motiver les étudiants ? :

Les étudiants sont motivés par des activités d'apprentissage basées sur des projets dont le but est la création de produits finaux (recherche sur un produit typique et sa présentation ; questions faites par moi-même pour la bataille Kahoot entre les classes).



Co-funded by
the European Union



Structurez votre unité d'apprentissage :

1. Sensibiliser les élèves au but et à l'objectif de l'unité (activité vidéo sur les produits étiquetés italiens) <https://www.youtube.com/watch?v=ZIHbKha8VfI> (italophones sous-titrés en anglais)
2. Brainstorming avec Canva (Introduction aux produits typiques) : test des prérequis (1h) de l'enseignant aux étudiants
Avantages : Canva donnera une vue d'ensemble des connaissances antérieures des élèves
3. Travail individuel/d'équipe autour d'un produit typique (Padlet, présentation Google, PPT) (3 h)
Avantages : les étudiants augmenteront leur confiance en eux grâce aux outils numériques et seront motivés par la création d'un produit final
4. Évaluation formative par les enseignants aux élèves sur leurs recherches
5. Auto-évaluation des élèves lors de la présentation sur le produit choisi (élèves-enseignants-pairs) (Padlet, présentation Google, PPT)
Avantages : les étudiants augmenteront leur confiance en eux grâce aux outils numériques et seront motivés par la création d'un produit final
6. Les élèves partagent leur travail avec leurs camarades de classe (les enseignants permettent aux élèves de donner leur avis sur le travail des autres élèves)
7. Questions structurantes (2h) travail entre pairs (Word, Google Drive)
8. Bataille Kahoot (1 h) (Kahoot) - Évaluation sommative

Attribuez un outil à chaque étape :

1. Youtube
2. Canva
3. Padlet, présentation Google, PPT :
4. Padlet, présentation Google, PPT
5. Padlet, présentation Google, PPT
6. Padlet, présentation Google, PPT
7. Word, Google Drive
8. Kahoot



Co-funded by
the European Union



Expliquez pourquoi vous avez choisi les outils numériques :

Les élèves sont capables d'utiliser plusieurs outils numériques et se sentent motivés pour exprimer leur créativité avec eux. Les enseignants varieront les activités de la leçon à l'aide d'outils numériques.

YouTube : Cette plateforme fournit un contenu vidéo attrayant qui présente le sujet de manière visuelle et auditive, ce qui le rend accessible aux étudiants ayant différents styles d'apprentissage. De plus, il permet aux étudiants d'écouter et de réécouter à leur propre rythme, de revisiter des points spécifiques et de saisir pleinement le contenu.

Canva : Canva permet aux étudiants de libérer leur créativité en concevant des graphiques et des présentations esthétiquement attrayants. Il se concentre sur la création d'un contenu visuellement captivant, permettant aux étudiants de combiner des images, des couleurs et du texte de manière innovante. Cet outil favorise le sens de l'expression artistique tout en aidant à présenter des concepts complexes de manière claire et efficace.

Padlet : Padlet soutient le brainstorming collaboratif et le travail de projet en permettant aux étudiants de partager des idées, des ressources et des progrès en temps réel.

Google Presentation/PowerPoint : Ces outils aident les étudiants à créer des présentations structurées et professionnelles, améliorant ainsi leurs compétences en matière d'organisation et de communication efficace de l'information. De plus, l'organisation de Google Drive permet aux étudiants de collaborer facilement sur le même document, même à partir de différents endroits et à différents moments, ce qui garantit un travail de groupe sans faille.

Word/Google Drive : Ces outils sont idéaux pour la rédaction collaborative et la structuration des questions, favorisant le travail d'équipe et s'assurant que toutes les contributions sont bien documentées. Plusieurs utilisateurs peuvent écrire sur le même document simultanément, ce qui leur permet de construire le projet en collaboration et de répondre efficacement aux commentaires des enseignants. Des documents Google partagés ont été utilisés pour écrire des notes et des questions afin de préparer le quiz Kahoot.





Co-funded by
the European Union



Kahoot : Cette plateforme de quiz interactive motive les élèves avec un apprentissage ludique, en renforçant leurs connaissances et en fournissant un feedback immédiat dans un format amusant et compétitif. Les questions du quiz Kahoot ont été préparées par les élèves eux-mêmes, divisés en deux équipes. Cette approche a renforcé leur engagement et encouragé leur participation active, car ils se sont profondément impliqués dans le processus de création et se sont davantage investis dans les sujets du quiz.

Créez le contenu numérique et liez-le ici :

[Présentation Google d'un étudiant sur l'un des produits étiquetés italiens :](#)

Gorgonzola DOP

ORIGINS

Home Country	Italy
Regions	Lombardy, Piedmont
Production Areas	Province of: NOVARA, VERCELLI, CUNEO, BIELLA, COMO, LECCO, MONZA AND BRIANZA, PAVIA AND VARESE.....





Co-funded by
the European Union



GORGONZOLA

IS A BLUE CHEESE PRODUCED IN ITALY FROM WHOLE COW'S MILK AND THE BLUE CHEESE ARE PRODUCED USING A PARTICULAR TECHNIQUE INDUCING THE PROLIFERATION OF A PARTICULAR TYPES OF EDIBLE MOLDS.

THESE MOLDS GIVE THE PRODUCT NOT ONLY A VERY SPECIAL FLAVOUR BUT ALSO THE TYPICAL GREEN\ BLUE STREAKS .

THESE CHEESE ARE INOCULATED WITH A PENICILLIUM MOLD . IT'S A DIFFERENT STRAIN OF THE BACTERIA THEN USED TO MAKE THE ANTIBIOTIC. THE GORGONZOLA IT'S A DOP CHEESE ORIGINATING FROM THE PROVINCE OF MILAN AND ITS HISTORICAL PRODUCTION AREAS ARE THE PROVINCES OF MILAN, VERBANO-CUSIO -OSSOLA ,COMO, PAVIA E NOVARA.





Co-funded by
the European Union



THERE ARE 2 TYPES OF GORGONZOLA

Sweet and Spicy . The only difference is the maturation time. The longer it is, more intense the cheese is. The most consumed one is sweet gorgonzola. Creamy and melting on the palate, it has a sweet flavour.

And the gorgonzola is very rich in vitamin B2,B6,B12 that are very important for the nervous and immune systems.



THE QUESTION IS.....

WHICH TYPE OF GORGONZOLA IS MOST CONSUMED?
SWEET OR SAVOURY?





Co-funded by
the European Union



[Lien vers le quiz Kahoot : Food4all !](#)

Quelques captures d'écran du quiz Kahoot :

The screenshot shows the Kahoot! interface for a quiz titled "Food4ALL". The interface includes a search bar at the top, a navigation menu on the left, and a main content area with a list of 10 questions. The questions are as follows:

- 1 - Quiz
In quale città della regione Emilia-Romagna è tipico il prodotto "Anguilla"?
- 2 - Vero o falso
Il Montasio è un formaggio della regione Friuli Venezia-Giulia
- 3 - Quiz
Quale tra questi è un piatto tipico del Piemonte
- 4 - Quiz
Cos'è la "Paniccia Novarese"?
- 5 - Vero o falso
"Auguste Escoffier" era un chef?
- 6 - Quiz
Quali sono gli ingredienti principali del "Frico Friulano"?
- 7 - Vero o falso
Nella ricetta originale del "Maritozzo" è presente l'uvetta?
- 8 - Quiz
In quale città dell'Emilia Romagna è tipico mangiare l'anguilla?
- 9 - Quiz
Di quale regione è tipico il pandoro?
- 10 - Quiz
Quale farina va utilizzata per la preparazione degli gnocchetti?



Co-funded by
the European Union



Nella ricetta originale del "Maritozzo" è presente l'uvetta?

Vero Falso

Risposta esatta!

The image shows a quiz interface. At the top, there is a photograph of a stack of Maritozzo cookies on a plate, topped with coconut flakes. Below the photo is a question in Italian: "Nella ricetta originale del 'Maritozzo' è presente l'uvetta?". There are two answer buttons: a green one labeled "Vero" (True) and a red one labeled "Falso" (False). The "Vero" button has a small green checkmark icon in its top-left corner. Below the buttons, a larger green checkmark icon is displayed, and the text "Risposta esatta!" (Correct answer!) is shown at the bottom.

Contenu créé par:

Stefano Ruggeri, Anna Maddaluni, Maria Costanza Torchia, Marsiglione Giuseppe, Emanuele Rizzo, (Ipsar Veronelli - Italie)