



FICHE ENSEIGNANT

LA DESCRIPTION D'UN PROCESSUS

EN UN CLIN D'OEIL

THÈME	Gestion
DURÉE	120 minutes
NIVEAU	A2
MÉTIERS VISÉS	Chef de projet, responsable de logistique
PRÉREQUIS	Connaissances de base relatives à la culture française
SUPPORTS UTILISÉS	Fiche apprenant, Vidéo sur le site https://www.youtube.com/watch?v=hLX2_ajC4jU
OBJECTIF GÉNÉRAL	Savoir décrire un processus de fabrication
OBJECTIF GRAMMATICAL	Les verbes qui expriment une transformation
OBJECTIF LEXICAL	Le lexique de la fabrication
TÂCHE FINALE	Faire une fiche technique avec le schéma du procédé de fabrication

DÉTAIL DE LA SÉQUENCE

ÉTAPE	DURÉE	SUPPORTS	DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ
Découverte du vocabulaire	20 min	Fiche apprenant	<p>Activité 1.1 Les apprenants cochent les plats qui contiennent de l'huile d'olive</p> <p>Activité 1.2 Les apprenants associent le mot de vocabulaire à sa définition</p>
Compréhension du document	20 min	Fiche apprenant, vidéo	<p>Activité 2.1 Après avoir vu la vidéo, les apprenants répondent aux questions « vrai » ou « faux ».</p> <p>Activité 2.2 Les apprenants regardent de nouveau la vidéo cette fois-ci avec le son et répondent aux questions ouvertes</p>
Conceptualisation et systématisation (vocabulaire)	20 min	Fiche apprenant, vidéo	<p>Activité 3.1 Les apprenants visionnent de nouveau la vidéo et retrouvent l'ordre des étapes.</p> <p>Activité 3.2 Les apprenants associent l'étape à sa définition.</p> <p>Activité 3.3 Les apprenants retrouvent l'étape illustrée par l'image.</p>
Conceptualisation et systématisation (point de langue)	20 min	Fiche apprenant	<p>Activité 4.1 Les apprenants découvrent comment le passif leur permet de commenter des processus de fabrication</p> <p>Activité 4.2 Les apprenants commentent les processus de fabrication des objets à partir des schémas donnés. Le professeur donne le vocabulaire manquant.</p>
Réemploi	40 min	Fiche apprenant, Accès à internet	<p>Activité 5 Les apprenants rédigent la fiche de fabrication d'un produit de leur choix et en font le schéma de fabrication</p>
REMARQUES	L'apprenant ramasse la fiche des apprenants conçue dans l'activité 5 et la rend au cours suivant.		

ACTIVITE 1 DECOUVERTE DU VOCABULAIRE

1.1. Cochez les plats qui contiennent de l'huile d'olive :



de l'allioli



des chorizos



de la
ratatouille



des beignets de
courgette



un ragoût de
boeuf



un pot-au-feu



de la dinde
à la moutarde



des pennes
all'arrabbiata



Un wok au
boeuf



des moules
marinées

1.2 Associez les mots de vocabulaire suivants à leur définition :

fabriquer - moulin - éliminer - nettoyer - impureté - malaxer - pâte - extraire - décantation
- dégustation - embouteillage - consommateur final

nettoyer	laver
malaxer	mélanger, mixer
embouteillage	mise en bouteille
fabriquer	créer, concevoir
pâte	préparation de consistance molle
éliminer	enlever de, séparer d'avec
dégustation	le fait de manger/boire un peu du produit pour s'assurer de sa qualité
impureté	saleté
moulin	machine mécanique
décantation	Processus de séparation de différents liquides
consommateur final	client
éliminer	supprimer

ACTIVITE 2 COMPREHENSION GLOBALE

2.1. Regardez la vidéo sans le son et répondez aux questions :

1. Le titre de la vidéo est « la fabrication de l'huile d'olive »
2. On voit seulement des olives vertes dans cette vidéo
3. L'huile est d'abord de couleur noire
4. On voit une femme qui goûte de l'huile dans la vidéo
5. On voit une femme qui recrache de l'huile dans la vidéo
6. La production de l'huile est très automatisée
7. Il y a douze étapes dans la production de l'huile

vrai	faux
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

2.2. Regardez la vidéo avec le son et répondez aux questions suivantes :

2.2.1 Quel est le but de cette vidéo ?

Expliquer comment on produit de l'huile d'olive

2.2.2 Quelle est l'entreprise qui a réalisé cette vidéo ?

Tramier.

2.2.3 Est-ce la seule vidéo du site ?

Non, il y a une autre vidéo sur le goût et l'odeur de l'huile vierge extra.

2.2.4 Quelles propriétés est-ce que cette huile doit avoir ?

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> une belle couleur | <input type="checkbox"/> un goût sucré |
| <input checked="" type="checkbox"/> un goût fruité | <input checked="" type="checkbox"/> pas d'impuretés |
| <input type="checkbox"/> un prix abordable | <input type="checkbox"/> un peu d'alcool |

ACTIVITE 3 COMPREHENSION DETAILLEE

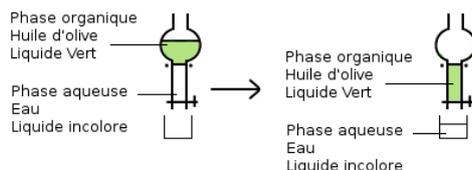
3.1. Regardez de nouveau la vidéo et retrouvez l'ordre des étapes :

3	extraction du jus	8	embouteillage
7	dégustation	1	sélection d'olives
5	filtrage des impuretés	10	stockage conservation
2	tri	9	dégustation de vérification
6	l'huile est brillante et dorée	4	décantation

3.2. Associez l'étape à sa définition

EXTRACTION DU JUS	les olives sont malaxées
SELECTION D'OLIVES	on choisit des olives fraîches
DEGUSTATION	on mesure le niveau de fruité
FILTRAGE DES IMPURETES	on élimine les résidus
DECANTATION	on sépare l'eau de l'huile
DEGUSTATION DE VERIFICATION	on vérifie que le goût est satisfaisant
EMBOUTEILLAGE	on met l'huile en bouteille
L'HUILE EST BRILLANTE EST DOREE	l'huile est jaune ou jaune-vert
STOCKAGE CONSERVATION	On place les bouteilles d'huile dans un endroit avant de les vendre
TRI	les olives sont séparées des feuilles et des branches

3.3. Quelle étape de la fabrication de l'huile d'olive ces images illustrent-elles ?



la décantation



la dégustation



la sélection d'olives

ACTIVITE 4 CONCEPTUALISATION ET SYSTEMATISATION D'UN POINT LANGUE

4.1. Lisez l'encadré ci-dessous

Le passif pour décrire un processus de fabrication

Le sujet ne fait pas l'action : la phrase est passive.

Le COD devient le sujet + être + participe passé du verbe (+ « par »)

Exemples : Les outils **sont lavés**

La machine **est construite** par notre entreprise (construire)

Les produits **sont mélangés** (mélanger)

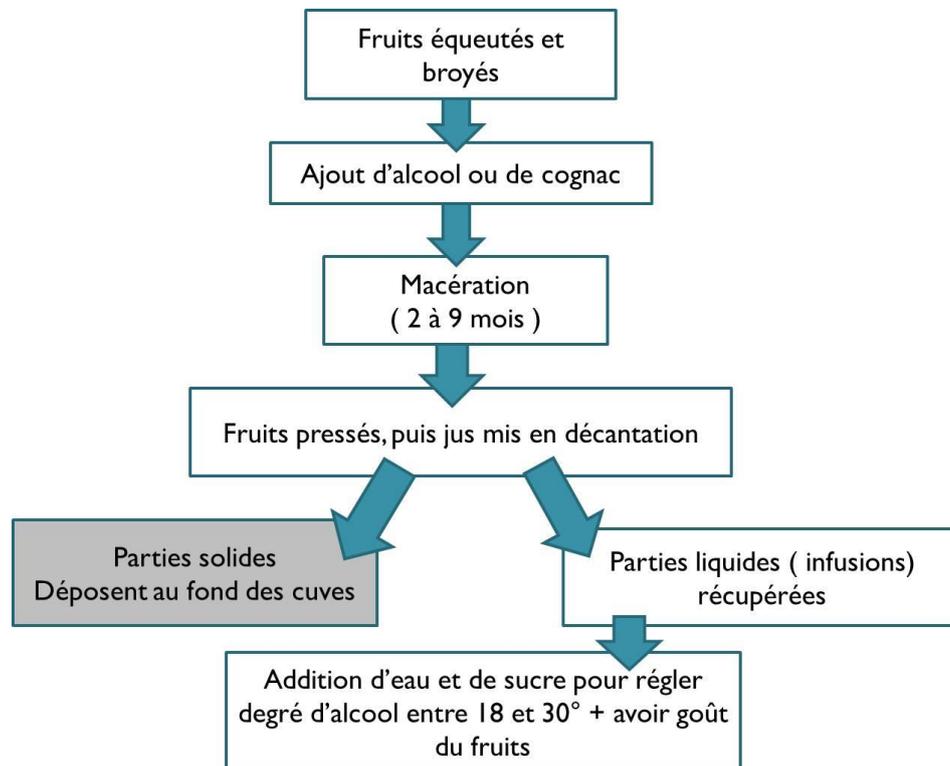
Le matériel **est vendu** par nos commerciaux (vendre)

Les branches **sont séparées** (séparer)

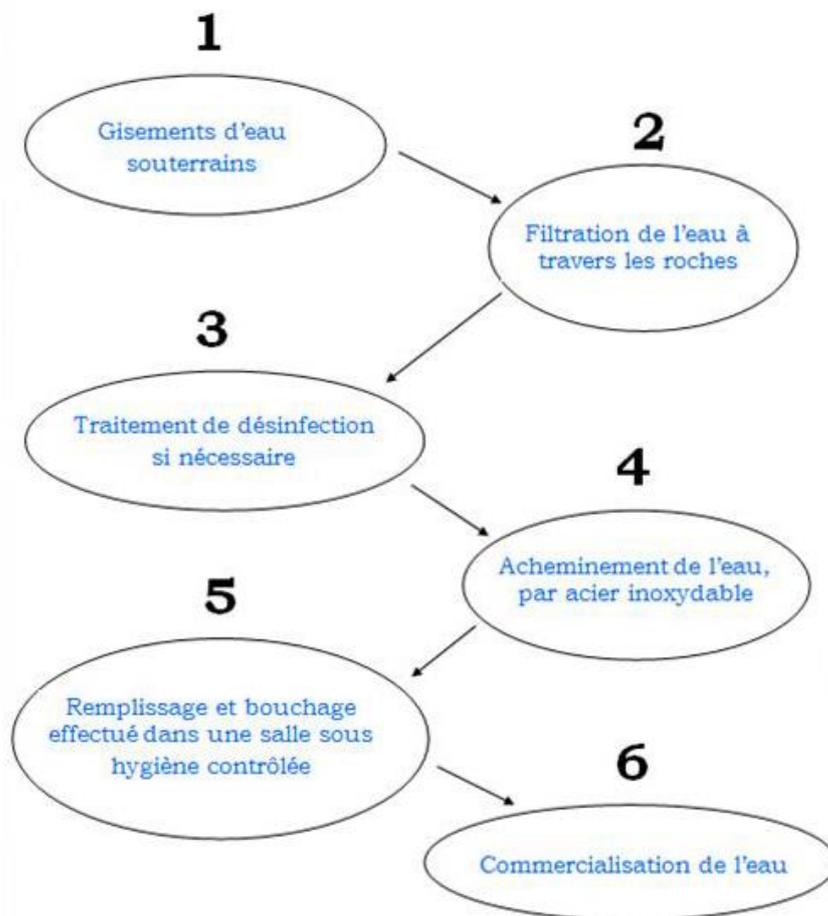
La pâte **est cuite** (cuire)

4.2. Commentez les processus de fabrication suivants :

1. Les étapes de la fabrication du cognac

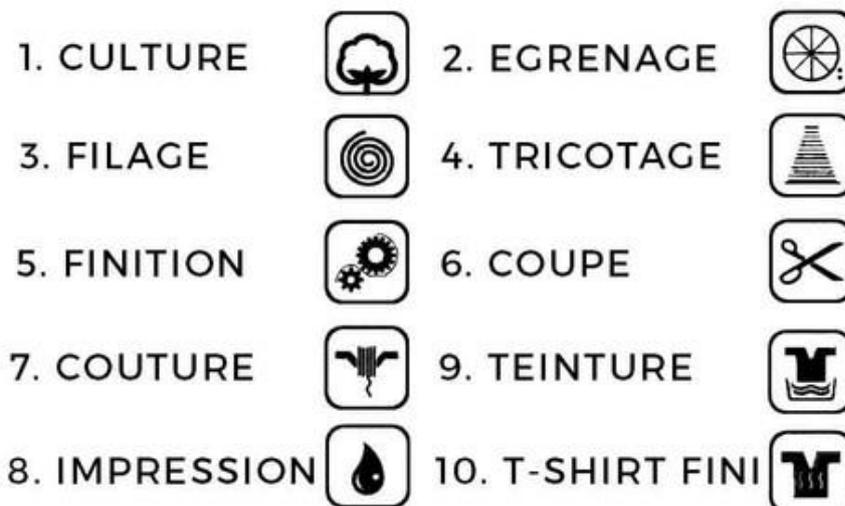


2. Les étapes de la fabrication de l'eau minérale



3. Les étapes de la fabrication d'un t-shirt large

LES 10 ETAPES



ACTIVITE 5 REEMPLOI

En petits groupes, cherchez sur internet un produit qui vous intéresse et faites le schéma de son processus de fabrication. Pour cette activité, utilisez la fiche suivante :

Noms et prénoms :

Site internet :.....

Nom de l'entreprise :

Nom du produit :

Type de produit :

Nombre d'étapes :

Schéma :