

Cette année, le défi langues a pour ancrage culturel la tradition des cookies. Ils sont très variés dans leur forme, leur texture ou leur goût, mais nous allons nous intéresser plus particulièrement aux sablés plats qui prennent la forme d'un emporte-pièce de saison pour notre situation mathématique.

En préparation du défi maths, et pour repérer les mots qui vous seront utiles, vous pouvez leur montrer la vidéo de la recette... et bien sûr la faire avec eux les motivera d'autant plus !

La recette des cookies de la BBC

<https://www.youtube.com/watch?v=plzGkNqQolA>

On peut facilement l'utiliser pour travailler la compréhension orale : repérer la situation d'énonciation, les salutations, repérer les ingrédients, les verbes d'action, compter les occurrences du mot «cookie», repérer des nombres...

partie mathématique du défi (celle-ci est indispensable !)

<https://tube-cycle-2.apps.education.fr/w/13Vv6ipq6kVfr4H3s7JE9k>

Domaine : algorithmes

Pré-requis :

Ce défi s'appuie sur le contexte introduit par la vidéo (script et traduction plus bas en annexe).

Objectifs :

- identifier un algorithme et le reproduire,
- résoudre une situation-problème atypique

Compétences :

- résoudre des problèmes portant sur les quantités (augmentation, diminution, réunion, distribution, partage) en utilisant les nombres connus,
- analyser des problèmes de recherche simples ;
- exposer clairement des résultats.

Objectif linguistique

- Comprendre le sens général d'un énoncé oral, de la situation
- Comprendre une information isolée (nombres, et lexique)
- Dire des nombres et utiliser un mot connu dans un contexte différent,

Culture : la vidéo fait allusion à la chanson de Singing walrus :

<https://www.youtube.com/watch?v=vcUyDAO1Fk0>

Mais ATTENTION, je vous préviens que ça ne ressort plus de la tête ensuite !

Propositions de démarche : (valable aussi pour la vidéo de présentation)

- Montrer la vidéo de la recette sans commentaires
- Recueillir leurs impressions, en français, et préparer l'écoute active :
faire citer par les élèves, en anglais, les mots qu'ils ont entendus et qu'ils peuvent connaître :
cat, sun, children, good, beautiful,
- Faire citer par les élèves, en anglais, les mots qui ont été répétés, faire des hypothèses sur leur sens
moon, star,

Lors d'une première écoute, on peut être marqué par le flot langagier qu'on ne comprend pas.

Dans un second temps, après l'acceptation, s'arrêter sur les mots que les élèves reconnaissent renforcera leur sentiment de compétence. Évidemment, la compréhension est ici facilitée par la présence des images.

- Repasser la vidéo et se concentrer sur la situation générale : Que comprenez-vous de la situation ?
→ *Le personnage a différents gâteaux et il choisit une manière de les poser sur le plat. Ce motif va être répété jusqu'à la place 33 qui est la dernière du plateau. Il voudrait savoir quelle sera la dernière forme.*

Il faut alors formuler la question posée :

Quelle sera la forme du dernier gâteau posé, sur la place 33 ?

Réponse attendue :

On attend une restitution vidéo, ou photo d'un schéma avec enregistrement audio, avec une présentation de la démarche mathématique en français en quelques phrases.

La réponse doit être donnée en **anglais** : **the cookie number 33 is a ...** .

Anticipation de la difficulté :

- identifier les nombres dans l'énoncé,
- distinguer les données,
- faut-il représenter les 33 places ou existe-t-il une manière plus élégante de trouver la solution ? Utilisation du nombre 4.

Restitution :

J'attends une production audio ou vidéo, en partie en langue vivante étrangère.

J'accorderai

5 points pour la bonne réponse,

2 points pour la production orale de la réponse en anglais.

Remarque : la réponse est à envoyer à l'adresse mathsjuniors-lve@ac-nancy-metz.fr ou Jerome.Letue@ac-nancy-metz.fr et non à l'adresse habituelle de votre niveau.

Je prépare 12 défis différents et je ne suis pas infaillible, une erreur a pu se glisser.

Alors, n'hésitez pas à me poser vos questions si vous avez un doute...

Jerome.Letue@ac-nancy-metz.fr

Enjoy and let the children surprise you !

CE1 : nouvelle musique !

<https://tube-cycle-2.apps.education.fr/w/13Vv6ipq6kVfr4H3s7JE9k>

Oh, hello, children.

Look at my beautiful biscuits.

Beautiful.

This is a cat.

A cat.

This is.

Is a sun #2 is a moon.

#3 is a star.

#4 is a moon.

Again on my plate we can put 33 biscuits 33.

What shape has cookie 33?

Can you help me?

Bye.

Oh, bonjour les enfants.

00:16

Regardez mes beaux biscuits.

00:22

Magnifiques.

00:23

C'est un chat.

00:25

Un chat.

00:28

C'est un chat.

01:29

C'est un soleil #2 c'est une lune.

01:36

#Le n°3 est une étoile.

01:42

#Le n°4 est une lune.

01:45

Dans mon assiette, nous pouvons mettre 33 biscuits 33.

01:59

Quelle est la forme du biscuit 33 ?

02:04

Pouvez-vous m'aider ?

02:06

Au revoir.

Vidéo de préparation :

<https://www.youtube.com/watch?v=plzGkNqQoIA>

<https://www.bbc.co.uk/learningenglish/english/course/experiment/unit-1/session-37>

Hello I'm Rob and welcome to my kitchen.
Now, as it's Christmas and I love biscuits, I thought I'd make you some special Christmas cookies.
It's very simple. Just listen out for the useful cookies verbs that I'm going to use.

Now, what you need for this recipe is
275 g of plain flour
100 g of sugar
100 g of butter
1 egg
vanilla flavouring
coloured icing sugar
and my special, secret ingredient.

Are you ready ? Let's get cooking ?
And please don't forget to like and subscribe.

First, you need to mix the sugar and the butter.
And now, we add the egg and the vanilla extract.
Vanilla flavour, there.

Now, stir in the flour to make a dough.
Ups !

Next, roll out the dough.

Now, cut the biscuits out of the dough...
and place them on a baking tray.

Now bake the biscuits for about 8-10 minutes until they're pale, golden brown.
Now, decorate with the icing.
This is the interesting bit.

Very artistic, look at them !
Now, it's time for my secret ingredient.
Spray some gold, edible paint.

Here goes.
Fantastic, the cookies are ready !
Looking good ! Mmh

Now the best bit : taste them !
Oh Merry Christmas everyone !

Bonjour, je m'appelle Rob et je vous souhaite la bienvenue dans ma cuisine.
Comme c'est Noël et que j'adore les biscuits, j'ai pensé vous préparer des biscuits spéciaux de Noël.
C'est très simple. Il suffit d'écouter les verbes utiles pour les biscuits que je vais utiliser.

Voici ce dont tu as besoin pour cette recette
275 g de farine ordinaire
100 g de sucre
100 g de beurre
1 œuf
arôme de vanille
sucre glace coloré
et mon ingrédient spécial et secret.

Tu es prêt ? C'est parti pour la cuisine ?
Et n'oubliez pas d'aimer et de vous abonner.

Tout d'abord, il faut mélanger le sucre et le beurre.
Ensuite, on ajoute l'œuf et l'extrait de vanille.
La saveur de la vanille est là.

Maintenant, on incorpore la farine pour faire une pâte. Oups !

Ensuite, étalez la pâte.

Maintenant, découpez les biscuits dans la pâte...
et les placer sur une plaque de cuisson.

Cuire les biscuits pendant environ 8-10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient d'un brun pâle et doré.
Maintenant, décorez-les avec le glaçage.
C'est ce qui est intéressant.

C'est très artistique, regardez-les !
Il est temps d'utiliser mon ingrédient secret.
Vaporiser de la peinture comestible dorée.

Et voilà.
Fantastique, les biscuits sont prêts !
C'est beau ! Mmh

Et maintenant, le meilleur : les goûter !
Joyeux Noël à tous !