

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=plzGkNqQoIA>

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/wzexCfFHCh1YKyXGveKnc>

Domaine : nombre et calcul

Pré-requis :

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

Objectifs :

- identifier une situation de partage
- entreprendre une démarche essai-erreur

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 :

Propositions de démarche :

- Montrer la vidéo 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 :
children, good, beautiful, cat, star, together, cookie,
- Faire citer par les élèves, en anglais, les mots qui ont été répétés, faire des hypothèses sur leur sens
bag, jar,

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 met dans les sacs A 5 cœurs et 3 chats, et dans les sacs B 4 étoiles et 2 cœurs. En tout, il a 50 cœurs, 25 chats et 21 étoiles.*

Il faut alors formuler la question posée :

Combien de sachets peut-il remplir au maximum de sacs en respectant ces proportions ?

Ici on cherche à maximiser le nombre de sacs, A et B compris, en cherchant le bon équilibre et la bonne répartition entre les différentes sortes de gâteaux. Il va rester des gâteaux qui ne pourront pas être mis en sac.

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 : « *you can make ... bags. ... bags A and ... bags B.* »

Anticipation de la difficulté :

- identifier les nombres dans l'énoncé,
- distinguer les données,
- la gestion des différentes données les chats, les cœurs et les étoiles.

Les calculs ne sont pas difficiles en soi, mais c'est peut-être l'occasion de travailler avec un tableau excel avec les élèves.

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 infallible, 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 !

CM1

<https://tube-cycle-2.apps.education.fr/w/wzexCfFHCh1YKyXGveKnc>

Delicious.

Really good cookies.

Here is my cookie jar.

I made cookies.

I made some hearts, some cats, and some stars.

In my cookie jar, I have 50 hearts.

I have 25 cats, 25 and 21 stars, 21.

I have two bags.

Bag A and bag B. I want to put cookies in my bags.

In bag A, I want to put five hearts and three cats.

In bag B, I want to put four stars and two hearts.

How many bags can I make with my cookies?

How many A&B bags together can I make?

Can you help me?

Bye.

Délicieux.

De très bons biscuits.

Voici ma boîte à biscuits.

J'ai fait des biscuits.

J'ai fait des cœurs, des chats et des étoiles.

Dans ma boîte à biscuits, j'ai 50 cœurs.

J'ai 25 chats, 25 et 21 étoiles, 21.

J'ai deux sacs.

Le sac A et le sac B. Je veux mettre des biscuits dans mes sacs.

Dans le sac A, je veux mettre cinq cœurs et trois chats.

Dans le sac B, je veux mettre quatre étoiles et deux cœurs.

Combien de sacs puis-je faire avec mes biscuits ?

Combien de sacs A et B puis-je faire ensemble ?

Pouvez-vous m'aider ?

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>

<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Are you ready ? Let's get cooking ? And please don't forget to like and subscribe.</p> <p>First, you need to mix the sugar and the butter. And now, we add the egg and the vanilla extract. Vanilla flavour, there.</p> <p>Now, stir in the flour to make a dough. Ups !</p> <p>Next, roll out the dough.</p> <p>Now, cut the biscuits out of the dough... and place them on a baking tray.</p> <p>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.</p> <p>Very artistic, look at them ! Now, it's time for my secret ingredient. Spray some gold, edible paint.</p> <p>Here goes. Fantastic, the cookies are ready ! Looking good ! Mmh</p> <p>Now the best bit : taste them ! Oh Merry Christmas everyone !</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Tu es prêt ? C'est parti pour la cuisine ? Et n'oubliez pas d'aimer et de vous abonner.</p> <p>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.</p> <p>Maintenant, on incorpore la farine pour faire une pâte. Oups !</p> <p>Ensuite, étalez la pâte.</p> <p>Maintenant, découpez les biscuits dans la pâte... et les placer sur une plaque de cuisson.</p> <p>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.</p> <p>C'est très artistique, regardez-les ! Il est temps d'utiliser mon ingrédient secret. Vaporiser de la peinture comestible dorée.</p> <p>Et voilà. Fantastique, les biscuits sont prêts ! C'est beau ! Mmh</p> <p>Et maintenant, le meilleur : les goûter ! Joyeux Noël à tous !</p>
--	---