

Introduction :

Cette activité est présentée lors d'une séance DNL afin de découvrir les unités de mesure anglo-saxonnes, appelé également système impérial. Elle se déroule en trois étapes : histoire du tea time par l'enseignant d'anglais, traduction de la recette et réalisation de la recette en cuisine.

La partie du projet concernant l'anglais vise à mettre en place la découverte de l'histoire des scones ainsi que le fondement de l'afternoon tea, véritable tradition de tous les après-midis au Royaume-Uni.

Les élèves s'entraînent donc à la lecture (compétence orthoépique) et travaillent également le vocabulaire lié à la cuisine.

<u>Niveau concerné :</u>	Cycle 4
<u>Objectifs :</u>	-Découvertes des unités de mesure anglo-saxonnes. (Système impérial) . -Pâtisserie typique anglaise. -Utiliser la proportionnalité.
<u>Compétences visées :</u>	Calculer, convertir et traduire en utilisant un dictionnaire français/anglais.

Présentation de l'activité :

Grâce à cette activité, on peut associer deux disciplines qui sont les mathématiques et l'anglais. L'objectif est de réaliser des scones, pâtisserie star du tea time anglais. La recette est donnée en anglais avec les unités de mesure anglo-saxonnes.

Scénario d'activité

- Séance 1 :

Découverte de la coutume du tea time, des unités de mesure anglo-saxonnes en cours d'anglais.

- Séance 2 :

Traduction de la recette et conversion en cours de Maths DNL, le cours se fait en anglais.

- Séance 3 :

Réalisation de la recette en cuisine, encadrée par l'enseignant d'anglais et de mathématiques. Et ensuite DÉGUSTATION !!

POIDS			VOLUME LIQUIDE		TEMPÉRATURES		
Métrique	Impérial (USA)		Métrique	Impérial (USA)	Impérial	Celsius	Métrique
grammes	onces	livre (lb)	Millilitres	Tasse / cuillère	Fahrenheit		Thermostat
5	0,2		5	1 cuillère à thé	175	79	
14	0,5		15	1 cuill. à table/soupe	200	93	3
28	1		30	2 cuill. à table/soupe	225	107	
58	2	1/8	60	1/4 de tasse	250	121	4
85	3		80	1/3 de tasse	275	135	
115	4	1/4	125	1/2 tasse	300	149	5
142	5	1/3	142		325	163	
170	6		160	2/3 de tasse	350	177	6
200	7		185	3/4 de tasse	375	191	
227	8	1/2	227		400	204	7
255	9		250	1 tasse	425	218	
283	10		283		450	232	8
312	11	2/3	312	1,25 tasse	475	246	
340	12	3/4	340		500	260	
368	13		375	1,5 tasse	525	274	9
397	14		397		550	288	
425	15		435	1,75 tasse	575	302	10
454	16		454		600	316	
500	18	1	500	2 tasses	625	329	11

Outils ou fonctionnalités utilisées :	Les apports	Les freins
-Imprimer une recette simple de scones en anglais et s'assurer d'avoir des unités de mesure anglo-saxonnes -Imprimer un tableau de conversion système métrique-système impérial.	- Les élèves se sont montrés motivés et investis. - Les élèves ont pu mettre en pratique une recette qu'ils ont étudié en classe. Et ainsi déguster une pâtisserie britannique.	- La gestion de l'atelier cuisine, qui nécessite une préparation rigoureuse, s'assurer de faire les courses. Surveiller les élèves pour qu'ils ne se blessent pas.

Conclusion :

Ce qui a été intéressant était de voir l'investissement des élèves dans cette activité .La réalisation de la recette a permis aux élèves en difficultés de s'accrocher et de se motiver.
En revanche, il est fortement conseillé d'être deux enseignants le jour de l'atelier cuisine, afin d'aider au mieux les élèves et surtout d'éviter des accidents.

Ressource :

<https://www.fifteenspatulas.com/english-style-scones/>