

TEXTE QUI RÈGLE DES COMPORTEMENTS

LA RECETTE DE CUISINE

MD-MODÉLISATION 1^{re}-2^e (écrit)

	Caractéristiques du genre Recette de cuisine	Progression des apprentissages et attentes fondamentales du PER	Propositions d'objectifs élève
1. Visée	La recette de cuisine permet de guider les actions des destinataires dans la préparation d'un plat. 1.1	L1 11-12 Compréhension et production de l'écrit *Manipulation de supports écrits variés (<i>imagiers, albums, affiches...</i>) et découverte de leurs usages sociaux *Production d'écrit en écriture émergente et en dictée à l'adulte 7.3	1.1 Saisir la visée d'une recette lue par l'adulte : guider les actions des destinataires dans la préparation d'un plat.
2. Situation de communication	L'émetteur/émettrice de la recette endosse le rôle d'expert-e. 2.1 Les destinataires attendent un guidage.	Compréhension de consignes lues par l'adulte (<i>règles de vie, mode d'emploi, recette, règles du jeu...</i>) Création en groupe ou individuellement, avec l'aide de l'adulte, de consignes pour agir (<i>recette, bricolage, règles de jeu...</i>) 5.5 Illustration des consignes (<i>images, dessin...</i>) 4.1 Au cours, mais au plus tard à la fin du cycle, l'élève... ...comprend et respecte des consignes	2.1 Endosser le rôle d'expert-e dans la présentation d'une recette.
3. Principes communicatifs	La/le destinataire a besoin d'aide ou de conseils pour réaliser le plat. La/le destinataire reconnaît l'expertise de la personne qui présente la recette et est disposé-e et prêt-e à suivre les indications pour réaliser la recette. 3.1	L1 13-14 Compréhension et production de l'oral Compréhension de consignes pour agir (<i>recette, bricolage, jeu...</i>) : 5.4 • respect des étapes d'exécution à l'aide de l'enseignant 5.3 Création de consignes pour agir (<i>recette, bricolage, jeu...</i>) : 5.5 • indication des étapes d'exécution 5.3 Au cours, mais au plus tard à la fin du cycle, l'élève... ...comprend, en situation, l'essentiel d'une consigne	3.1 Reconnaître l'expertise de la personne qui présente la recette.
4. Réalisation matérielle	Le support du genre peut être divers. • Support audio, s'il s'agit d'une recette à la radio ou d'un podcast. • Support audiovisuel. La mise en scène joue alors un rôle important. Du texte écrit peut compléter la présentation (par exemple, la liste des ingrédients). • Support écrit. Les recettes se caractérisent alors par leur dimension composite. Les éléments paratextuels – photographies, dessins, etc. – ainsi que la mise en page du document jouent un rôle important. 4.1 7.4		4.1 Identifier divers supports possibles d'une recette.

	Caractéristiques du genre Recette de cuisine	Progression des apprentissages et attentes fondamentales du PER	Propositions d'objectifs élève
5. Contenu	<p>Contenu déterminé par la description des éléments permettant de préparer le plat :</p> <ul style="list-style-type: none"> procédure ou instructions de préparation chronologiquement organisées ; 5.3 5.5 liste d'ingrédients ; 5.2 5.5 le cas échéant, aspects liés à la temporalité (temps de préparation, de cuisson) ; 5.2 5.5 le cas échéant, information à propos des ustensiles et appareils de cuisine à utiliser. 5.2 5.5 <p>Certaines recettes de cuisine peuvent contenir d'autres éléments plus divers, concernant l'histoire de la recette, ses usages culturels, des appréciations, etc.</p>		<p>5.1 Identifier le plat à élaborer et sa dénomination.</p> <p>5.2 Identifier les ingrédients et les ustensiles.</p> <p>5.3 Identifier les actions et repérer la chronologie.</p> <p>5.4 Témoigner de sa compréhension en appliquant les consignes données.</p> <p>5.5 Définir les éléments susmentionnés (5.1-5.3) en vue de la production d'une recette.</p>
6. Structure	<p>6.1-6.3 Rubriques relativement standardisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> titre (écrit)/annonce du plat à réaliser (oral) ; liste des ingrédients ; information, le cas échéant, à propos des ustensiles et appareils de cuisine à utiliser ; procédure ou instructions de préparation : étapes à suivre données dans un ordre chronologique ; souvent, informations techniques complémentaires : temps de préparation, niveau de difficulté, valeurs nutritionnelles, etc. ; <p>Il peut parfois y avoir aussi une description sociale et historique qui contextualise et valorise la recette.</p> <p>Ces rubriques peuvent être présentées de différentes manières : sous forme textuelle (liste, description), visuelle (images), orale ou audiovisuelle.</p> <p>Dans les recettes écrites, des éléments paratextuels (photographies, dessins, etc.), peuvent illustrer les différentes rubriques susmentionnées ou parfois en tenir lieu.</p> <p>Dans une présentation orale ou audiovisuelle, certaines rubriques peuvent (aussi) être données sous forme écrite (à l'écran, dans la description de la vidéo ou d'un podcast, etc.). De plus, la présentation suit généralement les rituels de la communication orale (présentation de soi au début, salutations au début et à la fin, etc.).</p>		<p>6.1 Identifier les différentes rubriques de la recette.</p> <p>6.2 Comprendre la structure générale d'une recette.</p> <p>6.3 Planifier la structure de la recette en vue d'une production écrite en collaboration avec l'adulte.</p>

	Caractéristiques du genre Recette de cuisine	Progression des apprentissages et attentes fondamentales du PER	Propositions d'objectifs élève
7. Textualisation / Langue	<p>7.3 Dans une présentation écrite :</p> <ul style="list-style-type: none"> • séquences discursives injonctives (pour les instructions) et descriptives (pour les éventuels commentaires) ; • emploi fréquent de l'infinitif ou de l'impératif, qui ont pour effet d'effacer les traces énonciatives de l'émetteur/émettrice ; • les titres de recette sont généralement construits avec la même structure (syntagme nominal, avec ou sans déterminant, parfois complété pour être précisé : <i>Émincé de veau au curry, Risotto aux bolets</i>) ; • les titres des rubriques sont généralement présentés sans déterminant, avec seulement un nom ; • les recettes intègrent des listes écrites (ingrédients, parfois ustensiles) composées des éléments suivants : organisateurs énumératifs typographiques ; groupes nominaux sans déterminant ; indications de quantité ; ponctuation spécifique aux listes. <p>Dans une présentation orale ou audiovisuelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • séquences discursives injonctives et descriptives (pour les éventuels commentaires mais aussi pour donner des instructions) ; • emploi de l'impératif, mais aussi de l'indicatif (avec les pronoms <i>je</i> et <i>tu/vous</i>) avec une valeur injonctive ou descriptive. <p>Emploi d'un vocabulaire spécialisé et précis (les noms des ingrédients, les différentes dénominations des modes de préparation et des mets, les opérations, etc.). À l'écrit, les unités pour exprimer la quantité sont formulées sous une forme abrégée (<i>10 g, 1,5 l</i>, etc.). 7.1 7.2</p> <p>Emploi d'organismes énumératifs et chronologiques, linguistiques (<i>d'abord, premièrement</i>, etc.) et/ou typographiques (tirets, puces, numéros, etc.). 7.3</p>		<p>7.1 Comprendre les verbes d'action désignant les opérations.</p> <p>7.2 Comprendre le vocabulaire servant à dénommer les ingrédients et les ustensiles ainsi que les termes désignant les rubriques (<i>ingrédients, ustensiles</i>, etc.).</p> <p>7.3 Produire, en collaboration ou en écriture émergente, des éléments des instructions nécessaires à la réalisation d'une recette.</p> <p>7.4 Développer des stratégies de lecture mettant en relation les textes et les images.</p>

8. Connaissances à propos du genre et terminologie – Propositions d'objectifs élève

- 8.1** Connaître la visée/la fonction communicative de la recette de cuisine (guider les actions des destinataires dans la préparation d'un plat).
- 8.2** Reconnaître le genre « recette de cuisine » parmi d'autres productions textuelles.
- 8.3** Connaître quelques caractéristiques définitives du genre « recette de cuisine » : présence de consignes, étapes présentées chronologiquement, mention des ingrédients.
- 8.4** Comprendre et utiliser les termes suivants permettant de parler de la recette de cuisine : *consigne, ingrédient, ustensile*.
- 8.5** Comprendre en contexte les termes suivants permettant de parler de la recette de cuisine : *illustration, étape, ordre*.