

TEXTE QUI RÈGLE DES COMPORTEMENTS

LA RECETTE DE CUISINE

MD-MODÉLISATION 5^e-6^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 21 Compréhension de l'écrit *Identification : <ul style="list-style-type: none"> de différents genres textuels de la situation de communication (lieu social, émetteur, destinataire, but du texte) 2.1 	1.1 Saisir la visée de la recette : guider les actions des destinataires dans la préparation d'un plat.
2. Situation de communication	La personne qui présente la recette endosse le rôle d'expert-e. 2.1 2.2 Les destinataires attendent un guidage.	<ul style="list-style-type: none"> de l'organisation générale du texte en s'appuyant sur des indices non verbaux (<i>mise en page, titre, table des matières, pages de couverture, paragraphes, ponctuation, illustrations...</i>) 4.1 du sujet traité et des différents aspects particuliers traités dans le texte 5.1 *Anticipation du contenu 5.1 Identification des différentes actions (recette, bricolage, règle de jeu) et/ou prescriptions (règlement) 5.3 5.4	2.1 Identifier l'auteur/autrice de la recette. 2.2 Définir la situation de communication en vue d'une production : l'auteur/autrice, les destinataires. 2.3 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	Repérage de la chronologie des actions 5.3 Repérage des différentes parties du texte (<i>matériel nécessaire, ingrédients, marche à suivre...</i>) 6.1 Établissement de liens entre les informations du texte et ses propres connaissances 5.1-5.4	3.1 Reconnaître l'expertise de la personne qui présente la recette.
4. Réalisation matérielle	Le support du genre peut être divers. <ul style="list-style-type: none"> 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 multimodale. Les éléments paratextuels – photographies, dessins, etc. – ainsi que la mise en page du document jouent un rôle important. 4.1 	7.7 Repérage d'organisateur propres au genre : <ul style="list-style-type: none"> organisateur énumératifs (1, 2, 3 / A, B, C...) organisateur chronologiques (<i>d'abord, ensuite, enfin...</i>) Au cours, mais au plus tard à la fin du cycle, l'élève... ...repère les différentes parties d'un texte réglant des comportements 6.1	4.1 Tenir compte des caractéristiques du support (éléments du paratexte, mise en page du document) pour la compréhension et la production d'une recette écrite.

	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 liste d'ingrédients ; 5.2 le cas échéant, aspects liés à la temporalité (temps de préparation, de cuisson) ; le cas échéant, information à propos des ustensiles et appareils de cuisine à utiliser. <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>L1 22 Production de l'écrit</p> <p>*Identification de la situation de communication en fonction du projet d'écriture (lieu social, émetteur, destinataire, but du texte) 2.2</p> <p>*Choix d'un support adéquat (<i>lettre, affiche, fiche signalétique, feuille...</i>) 4.1</p> <p>*Organisation du texte selon un modèle donné (anticipation globale de la mise en page du texte) 6.1-6.3</p> <p>Prise en compte des différentes actions qui permettent de réaliser une recette, un bricolage 5.3 5.4</p> <p>Élaboration et sélection des informations en tenant compte des connaissances du destinataire 5.5</p>	<p>5.1 Identifier le plat à élaborer et sa dénomination.</p> <p>5.2 Identifier les ingrédients, les ustensiles et les éventuelles conditions particulières.</p> <p>5.3 Identifier les actions et repérer la chronologie.</p> <p>5.4 Témoigner de sa compréhension en appliquant les consignes données et/ou en reformulant les principales étapes.</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>Production d'un titre qui résume les informations du texte 7.5</p> <p>Respect de la mise en page du texte selon un exemple donné : ingrédients/matériel, marche à suivre 4.1 6.1-6.3</p> <p>Utilisation d'organiseurs non verbaux : [...] <i>numérotation, tirets...</i> 7.7</p> <p>Utilisation du temps du verbe demandé (impératif, infinitif, présent) 7.1 7.2 7.6</p> <p>Utilisation de verbes d'action adéquats 7.3</p> <p>Au cours, mais au plus tard à la fin du cycle, l'élève... ...écrit un texte en choisissant les informations indispensables, en organisant logiquement la succession des actions à l'aide de verbes d'action conjugués au temps demandé, en choisissant une mise en page appropriée 7.6</p> <p>L1 23 Compréhension de l'oral</p> <p>*Identification des éléments propres à la situation de communication (émetteur, public destinataire, support utilisé) 2.1 2.2</p> <p>*Adaptation de l'écoute en anticipant le contenu en fonction de la source sonore et du genre textuel 5.1</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 autonome.</p>

	Caractéristiques du genre Recette de cuisine	Progression des apprentissages et attentes fondamentales du PER	Propositions d'objectifs élève
7. Textualisation / Langue	<p>Dans une présentation écrite :</p> <ul style="list-style-type: none"> séquences discursives injonctives (pour les instructions) et descriptives (pour les éventuels commentaires) ; 7.1 emploi fréquent de l'infinitif ou de l'impératif, qui ont pour effet d'effacer les traces énonciatives de l'émetteur/émettrice ; 7.2 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>) ; 7.5 les titres des rubriques sont généralement présentés sans déterminant, avec seulement un nom ; 7.5 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.). 7.4</p> <p>Emploi d'organismes énumératifs et chronologiques, linguistiques (<i>d'abord, premièrement</i>, etc.) et/ou typographiques (tirets, puces, numéros, etc.). 7.7</p>	<p>Repérage des différentes caractéristiques du texte entendu (<i>matériel nécessaire, ingrédients, marche à suivre, lieux de départ et d'arrivée, actions à effectuer...</i>) 5.1-5.4</p> <p>Identification des différentes actions qui permettent de réaliser une tâche, un projet, un jeu 5.3</p> <p>Repérage d'organismes énumératifs (<i>d'abord, ensuite, après...</i>), d'organismes spatiaux (<i>après, à côté, à gauche, derrière, au-dessus...</i>), d'organismes temporels (<i>au moment où, avant que, quand, une fois que...</i>) 7.7</p> <p>Au cours, mais au plus tard à la fin du cycle, l'élève... ...agit en adéquation avec le texte entendu 5.4 ...identifie les actions à réaliser et leur déroulement logique 5.3</p> <p>Propositions de liens</p> <p>CM 26 – Les notions de base d'une alimentation équilibrée...</p>	<p>7.1 Identifier l'infinitif et/ou l'indicatif avec une valeur injonctive.</p> <p>7.2 Identifier l'impératif.</p> <p>7.3 Comprendre les verbes d'action désignant les opérations.</p> <p>7.4 Comprendre le vocabulaire d'une recette et notamment la distinction entre termes spécifiques (<i>carotte, sucre, etc.</i> ; <i>cuillère, fouet, etc.</i>) et termes génériques (<i>ingrédients ; ustensiles</i>).</p> <p>7.5 En vue de la production d'une recette, formuler des titres en lien avec le contenu et en respectant la forme de ce type d'énoncé.</p> <p>7.6 Produire les instructions pour la réalisation d'une recette, en tenant compte des éléments mentionnés ci-dessus, en particulier en utilisant les formes verbales de manière cohérente.</p> <p>7.7 Utiliser des organisateurs chronologiques et énumératifs dans les listes et pour indiquer la succession des opérations.</p> <p>7.8 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 définitoires du genre « recette de cuisine » : mention du produit visé, présence d'instructions et mention des ingrédients.
- 8.4 Comprendre et utiliser les termes suivants permettant de parler de la recette de cuisine : *instruction, conseil, ingrédients, indications, ustensiles*.