



Travail de certification MSNUM-12

CRÉATION ET ANALYSE D'UNE ACTIVITÉ D'INTÉGRATION DU NUMÉRIQUE
EN CLASSE : COOKING TUTORIAL

AMAR PIPIC : SOUS LA DIRECTION DE MADAME EVELYNE VIRET COUCHOUX.

7 JUIN 2023

1. Présentation du contexte

Cette séquence d'enseignement a pour but que les élèves réalisent une vidéo, symbolisant un tutoriel de cuisine en anglais. Cette activité, dans le cadre de ce travail, est réalisée par une classe de 10VP. Celle-ci est composée de 25 élèves, tous plutôt à l'aise en anglais et comportant deux bilingues. Aucun élève n'a de troubles posant problème à l'apprentissage, hormis un élève qui a travaillé sur cette activité avec son propre ordinateur puisqu'il s'est cassé le poignet et a dû être accompagné dans toutes les branches par son ordinateur personnel. Les outils numériques utilisés sont les ordinateurs portables de l'établissement ainsi qu'une liste d'applications données aux élèves afin qu'ils puissent réaliser un montage vidéo. Celle-ci se compose d'IMovie principalement, Wondershare Filmora ou encore l'application « Stream » dans le microsoft365, que les élèves maîtrisent parfaitement.

La séquence prend place au sein de l'unité 4 du programme d'anglais en 10^{ème} année « Eat for life », qui traite de la thématique de la nutrition. Après quelques périodes passées à mobiliser le vocabulaire de la nourriture ainsi que les structures de phrases permettant de réaliser un tutoriel de cuisine telles que « Before you start... / First, ... / Next, .../ etc.), les élèves créent de toute pièce une recette de cuisine ou s'inspirent sur internet d'une recette d'un plat qu'ils souhaitent cuisiner. Il s'agit dans un premier temps, en classe, d'écrire la recette. Une fois cette étape faite, les élèves doivent se filmer chez eux ou ailleurs en train de réaliser leur recette. Dans un dernier temps, du temps leur est encore alloué en classe afin de réaliser un montage vidéo de leur travail.

La plus-value de cette proposition réside dans le fait que les élèves s'attèlent à réaliser un travail complexe, mobilisant le vocabulaire et la grammaire de l'unité en question avec une évaluation sommative au bout de la séquence tout en prenant du plaisir. En effet, cette dernière notion est capitale dans la réalisation d'un travail complexe comme celui-ci, puisque les élèves se donnent plus volontiers de la peine et consacrent plus de temps à leurs travaux lorsqu'ils sont stimulés et qu'ils prennent du plaisir. Il ne s'agit pas d'en tirer une conclusion qui s'applique avec toutes les classes, mais d'une observation faite avec cette celle-ci.

2. Objectifs pédagogiques de l'activité et planification de l'activité

La réalisation de cette activité recouvre passablement d'objectifs spécifiques et en lien avec le plan d'études romand (PER). L'objectif général de la séquence est que les élèves soient capables seuls ou par groupe de deux, de produire une vidéo dans laquelle ils présentent un tutoriel d'une recette de cuisine de leur choix. Afin de parvenir à cet objectif, il est nécessaire de cumuler certaines étapes primordiales pour y arriver. En effet, l'exercice du tutoriel de cuisine comporte un style particulier. Il faut en outre parler à l'impératif ou encore utiliser des structures de phrase permettant de donner une chronologie à la présentation telles que « Before you start, first, next, finally, etc. ». Par conséquent, deux objectifs spécifiques à la séquence ont été travaillés dans une autre activité en préambule. Dans cette dernière, les élèves travaillaient par deux et devaient « piloter » les moindres faits et gestes de leur camarade qui obéissait à l'action demandée. Au travers de cette activité, l'objectif spécifique formulé était que « les élèves seront capables de « piloter » un.e camarade en utilisant l'impératif et les « sequencing words » afin de leur donner des ordres sur les démarches qu'ils/elles doivent entreprendre ». Cette activité, à laquelle les élèves ont pris un grand plaisir, permettait déjà de les mettre en situation sur leur futur travail de recette qui consiste également à donner une marche à suivre orale pour que leurs auditeurs puissent reproduire la recette.

Enfin, un travail sur le vocabulaire de la nourriture et la nutrition était incontournable dans la réalisation d'une activité de ce type. Ainsi, les élèves ont mobilisé le vocabulaire de la nourriture ainsi que les verbes liés à la cuisine tels que « cut, add, mix, boil etc. » au travers d'une activité ludique également. Il s'agissait de reprendre les mêmes règles que le Time's up, à savoir que le jeu se déroule en trois manches. Dans la première, les élèves tirent au sort un mot de vocabulaire et doivent le faire deviner à leur camarade en définissant le mot sans jamais le prononcer. Dans la deuxième manche, les élèves reprennent les mêmes mots mais n'ont le droit qu'à trois mots clés pour le faire deviner. Enfin, la dernière manche consiste à mimer le mot tiré. C'est une activité que je fais souvent car, sous le couvert du jeu, les élèves retiennent facilement les mots de par leur implication dans l'activité et de par la répétition. En effet, le même mot revient à trois reprises, c'est-à-dire une fois dans chaque manche. L'objectif spécifique était ici que « les élèves seront capables de faire deviner oralement et/ou

physiquement un mot de la thématique de la nutrition, en définissant le mot et/ou en le mimant afin de retenir plus facilement le vocabulaire de l'unité ». Cette activité complexe est parfaitement alignée avec les objectifs formulés par le PER (L3 34), à savoir produire des textes oraux variés propres à des situations de la vie courante en mobilisant ses connaissances lexicales et structurelles, en se représentant la situation de communication et en s'y adaptant mais aussi en sélectionnant et en organisant un contenu. Ainsi, le vocabulaire, l'impératif et les « sequencing words » qui sont tous trois des unités d'apprentissages présentes dans la grille d'évaluation ont été travaillées au cours de la séquences.

Enfin, d'un point de vue du plan d'études romand, le projet s'inscrit parfaitement dans les objectifs quant à l'éducation numérique. En effet, si l'on se fie à ce dernier, le tutoriel de cuisine remplit certains critères de l'objectif « EN 33 – Exploiter des outils numériques pour collecter l'information, pour échanger et pour réaliser des projets » notamment en « organisant les fichiers, en les enregistrant, en les classant, en les triant et en les retrouvant » mais encore « en menant une recherche efficient d'informations » , « en initiant une démarche collaborative », et surtout « en articulant les différentes composantes (texte, image, son, ...) d'un document multimédia et en utilisant les fonctionnalités des logiciels adaptés à la tâche » (PER, 2010). En effet, la séquence permet entre autres la recherche d'informations sur internet afin d'obtenir toutes les informations nécessaires quant à une recette de cuisine. Elle permet également un travail collaboratif car les élèves se répartissent certaines tâches et travaillent ensemble sur le montage vidéo de leur tutoriel. Enfin, ils doivent organiser leur contenu en sachant le sauvegarder, le classer pour le reprendre « à froid » un autre jour. Tout cela permettant la fonction principale du projet d'un point de vue du numérique, à savoir réaliser un montage vidéo de leur performance orale en manipulant le son, l'image, et la maîtrise de logiciels numériques.

Par conséquent, la planification de l'ensemble de la séquence a été discutée ci-dessus. De plus, la planification sous forme de plan de cours est à retrouver en annexe 2.

3. Récit du déroulement et analyse de l'activité des élèves

Toutes les activités qui ont mené au produit final ont été marquées par le sourire des élèves. En effet, chacune d'entre elles s'est déroulée avec le bonheur apparent de ces derniers, de leur implication dans les jeux ainsi qu'une efficacité dans les apprentissages visés lors de la séquence. Force est de constater que pour ce projet, les activités proposées ont permis une rapide intégration des apprentissages visés pour les raisons susmentionnées.

Une composante majeure de la séquence, est que je me suis positionnée en tant qu'observateur durant l'immense majorité des périodes consacrées à ce projet. En effet, les rares occasions où j'intervenais étaient dans le cadre des explications des activités ou des questions que les élèves me posaient directement lorsqu'ils étaient face à un problème ou une impasse. Il s'agissait ainsi, dans le cadre de cette séquence, d'observer le comportement et l'attitude des élèves lorsque je m'effaçais du cours. Il en est ressorti des éléments tout à fait intéressants. Certain.e.s élèves qui, par habitude, sont timides et n'interviennent que très peu souvent, ont pris les devants dans les activités ou le projet. Ils se sont ouverts et communiquaient plus qu'en temps normal. J'avoue ne pas avoir cherché à questionner ce phénomène plus en détail. Il aurait été bon de poser quelques questions à ces élèves en particulier pour essayer de comprendre ce changement d'attitude. Je pense que leur demander simplement s'ils apprécient ce genre d'activité et de cours, où ils sont plus actifs et co créent la leçon, aurait été une bonne idée. Ce phénomène est intéressant car dans notre posture d'enseignement nous avons toujours nos à priori sur le travail que l'on fait, nos attentes et nos jugements sur les élèves. Et enfin, nous avons le résultat concret du projet. C'est d'ailleurs ce que définit René Amigues (2009) lorsqu'il parle de l'écart entre prescrit et réel. Le prescrit reprend cette première idée selon laquelle l'enseignant visualise sa séquence et le chemin pour réaliser les objectifs visés et le réel prend en considération le « terrain » à savoir ce qui s'est réellement passé lors de la séquence. Ainsi, le chemin anticipé n'est pas toujours réalisé comme imaginé par les élèves.

J'ai également pris personnellement du plaisir à varier mon enseignement. En effet, dans mes leçons, j'invite souvent les élèves à coconstruire le cours mais je ne m'efface pas autant que dans le cadre de ce projet. Les voir à l'œuvre sans donner énormément de consignes était très représentatif du travail fourni depuis le début de l'année. C'est ainsi un sentiment satisfaisant de les voir travailler efficacement, librement et les laisser être créatifs. De plus, je sentais que

lorsqu'ils avaient une question, ils étaient bien plus attentifs à nos échanges directs que lors de cours plus « banals ». En effet, puisque je n'intervenais quasiment jamais, mes quelques paroles étaient reçues avec encore plus d'attention qu'à l'accoutumée, ce qui encore une fois renforce ce plaisir d'un point de vue personnel sur la séquence.

4. Evaluation

Comme mentionné à de maintes reprises dans le cadre de ce travail, le projet de tutoriel de cuisine est, à la fin de la séquence, évalué comme un TS de speaking, c'est-à-dire, en tant qu'expression orale bien qu'il y ait une trace manifeste de travail numérique sur le projet. La grille d'évaluation se trouve à la fin de ce dossier en annexe 3.

Comme pour chaque expression orale, il s'agit de noter les élèves sur le contenu et sur la forme. Au cours de la séquence, les élèves recevaient par avance cette grille afin de toujours faire des liens entre leur travail et mes attentes pour ce projet. La note finale est répartie selon trois axes d'évaluation : le respect des consignes, le déroulement de la présentation orale et enfin la maîtrise et l'utilisation de l'anglais. Chaque axe contient plusieurs critères. Pour ce qui est du dernier, chaque critère a été travaillé en tant qu'item d'apprentissage grammatical au cours de la séquence. Le respect des consignes totalisait le tiers des points, le déroulement de la présentation orale le quart, tandis que la maîtrise de la langue comptait pour approximativement le 40% de la note. Je justifie ce choix car l'intention derrière le projet est focalisée sur l'expression orale, c'est pourquoi j'y attribue plus d'importance si l'on se fie à la grille d'évaluation. Enfin, chaque élève reçoit un feedback personnel lors de la remise de la note. Cette partie est primordiale, car cela permet à minima pour les élèves de comprendre leur note, plutôt qu'une simple répartition de 0, 1 ou 2 points selon le critère sans savoir ce qui leur manquait pour avoir plus par exemple. Le feedback permet enfin de relever pour l'élève quelles sont ses forces ou axes de travail pour de futures présentations orales. Dans l'annexe 4, une trace d'une grille d'évaluation avec un feedback est disponible.

5. Visée professionnelle

Dans l'ensemble, la séquence s'est très bien déroulée tant sur le plan temporel, à savoir qu'elle a duré le nombre de périodes initialement allouées mais également d'un point de vue du plaisir qu'ils ont pris à réaliser la tâche. En effet, cette dernière a été bien reçue et les élèves n'ont pas manqué de me le faire savoir. Enfin, cela s'est retranscrit dans le travail conséquent qu'ils ont déployé pour leur rendu final. En résumé, la séquence était une réussite.

Toutefois, j'ai pu attester de certaines limites à la séquence, Assurément, la place faite à l'anglais est une véritable problématique. En effet, aucune consigne n'a été donnée quant à la longueur des vidéos. Je parlais du principe qu'en suivant les consignes de la grille d'évaluation, leurs productions seraient sans aucun doute suffisamment longues pour pouvoir les juger sur leur maîtrise de l'anglais. De manière globale, les vidéos duraient environ 5 minutes ce qui était largement suffisant dans cette démarche. En revanche, certaines vidéos étaient plus courtes, bien qu'elles soient fortement dynamiques et très agréables à regarder ou d'autres dépassant les 10 minutes et dans lesquelles on décrochait légèrement en tant que « spectateur ». Ainsi, j'ai ressenti un dilemme sur la manière de noter la maîtrise de l'anglais. Les élèves parlant plus de 10 minutes sont bien évidemment plus exposés à faire des fautes que ceux qui ont produit une vidéo de 2 minutes. Je n'ai préféré pas prendre de parti, c'est-à-dire, que j'ai pris comme base les vidéos plus courtes et adapté mon évaluation des critères en fonction de celles-ci. Autrement dit, j'ai été plus souple et ai laissé plus de marge à l'erreur pour les vidéos qui étaient plus longues.

6. Références

Amigues, R. (2009). Le travail enseignant : prescriptions et dimensions collectives de l'activité. *Les Sciences de l'Education – Pour l'Êre Nouvelle*, 42(2), 11-26.

Plan d'études romand (2010). Secrétariat général de la CIIP. Renens : PCL Presses Centrales SA.
www.plandetudes.ch

7. Annexes

Annexe 1. Feuille de route

10 VP COOKING TUTORIAL

In pairs, make your own cooking tutorial! Take your phone or a camera and record a funny video. Follow these steps:

- 1) Introduce yourself
- 2) Tell the audience what you're going to cook and why you like this recipe



- 3) List all the ingredients you need to cook this meal, present the different objects you are going to use and don't forget to mention the quantities
- 4) Describe how to cook it (using the following verbs: cut, mix, spread, boil, add, dry, wash, peel, serve, etc...) Use the imperative!
- 5) Closure – end the video with a personal touch!

PS 1: Don't forget...to actually cook your meal, record your tutorial and have fun! 😊

Ps 2: Don't read your notes, make sure your presentation is dynamic!

Ps 3: be creative! Editing your video will make it more fun!

Annexe 2. Planification sous forme de plan de cours

Plan de la séquence

P1: - Annonce du projet
- Formation des groupes
- Activité "piloter un camarade"

UA: unité d'apprentissage UA: impératif
 UA: sequencing words

P2: - Travail sur le vocabulaire
↳ Jeu du Time's up en 3 manches

UA: vocabulaire spécifique à la cuisine

P3 (+ éventuellement P4): - Libre travail de
collecte d'informations sur internet et
organisation du projet. Début de celui-ci
par écrit.

Remise du travail 2 semaines plus tard et
visionnage en classe des vidéos pour les
volontaires

+ Feedback

Annexe 3. Grille d'évaluation

Grille d'évaluation

Prénom :

Total : /24

Critères d'évaluation	0	1	2
Respect des consignes /8			
L'élève s'est présenté			
L'élève a annoncé le plat qu'il va préparer et pourquoi il aime celui-ci			
Les ingrédients, objets et quantités utilisés pour la recette sont mentionnés			
L'élève explique la marche à suivre pour effectuer la recette			
L'élève ajoute une touche personnelle à sa vidéo			
La vidéo comporte un vrai travail de montage			
Déroulement de la présentation orale /6			
Respect et égalité du temps de parole entre chaque membre durant la présentation			
L'élève ne semble pas lire un script, sa présentation est dynamique			
L'élève fait preuve de créativité lors de la présentation			
Maitrise et utilisation de l'anglais /10			
Le vocabulaire est adapté, varié et riche. Peut comporter quelques erreurs			
L'utilisation de l'impératif comme temps dominant			
Les différentes étapes de la recette sont exprimées par des instructions précises (Before you start, first, next, etc.)			
La prononciation est claire et compréhensible			
La présentation est fluide			

Barème

1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6
0	1-4	5-7	8-10	11-12	13-14	15-16	17-18	19-20	21-22	23-24

Annexe 4. Grille d'évaluation et feedback : traces réelles

TS speaking: cooking tutorial

Grille d'évaluation

Arielle

Total : 23/24

Critères d'évaluation	0	1	2
Respect des consignes 7/8			
L'élève s'est présenté			
L'élève a annoncé le plat qu'il va préparer et pourquoi il aime celui-ci			
Les ingrédients, objets et quantités utilisés pour la recette sont mentionnés			
L'élève explique la marche à suivre pour effectuer la recette			
L'élève ajoute une touche personnelle à sa vidéo			
La vidéo comporte un vrai travail de montage			
Déroulement de la présentation orale 6/6			
Respect et égalité du temps de parole entre chaque membre durant la présentation			
L'élève ne semble pas lire un script, sa présentation est dynamique			
L'élève fait preuve de créativité lors de la présentation			
Maitrise et utilisation de l'anglais 10/10			
Le vocabulaire est adapté, varié et riche. Peut comporter quelques erreurs			
L'utilisation de l'impératif comme temps dominant			
Les différentes étapes de la recette sont exprimées par des instructions précises (Before you start, first, next, etc.)			
La prononciation est claire et compréhensible			
La présentation est fluide			

Barème

1	1.5	2	2.5	3	3.5	4	4.5	5	5.5	6
0	1-4	5-7	8-10	11-12	13-14	15-16	17-18	19-20	21-22	23-24

Feedback

Absolutely brilliant video, but be careful about respecting each instruction. You didn't tell what you were going to cook at the beginning of the video. I loved the personal touch you added by recording your parents and the lady eating your Oreo dessert pots. You have a great intonation and pronunciation and great speed. It's easy to understand you and you're very dynamic. Great work, well done!

Annexe 5. Production des élèves

