

Projet eTwinning « BUEN PROVECHO »



26 élèves de cinquième du collège La Madeleine ont participé à ce projet et ont travaillé en collaboration avec une classe de 5^{ème} du collège IES Bezmiliana de Rincón de la Victoria (Málaga) et deux classes de 5^{ème} du collège ICS Albano Laziale à Rome.

1. Brève description :

Le projet « BUEN PROVECHO » est né lors d'un séminaire Etwinning à Madrid en octobre 2022 avec une enseignante italienne de Rome (professeure d'espagnol) et une enseignante espagnole de Málaga (professeure d'anglais). Nous souhaitons faire découvrir la culture de nos trois pays en partageant nos traditions culinaires à nos élèves de 5^{ème}. A partir de leurs plats préférés, nous leur avons demandé de créer un magazine de recettes interculturel en espagnol et en anglais. Ils ont ensuite choisi de préparer une recette d'un des deux pays voisins et ont réalisé une vidéo pour l'intégrer au magazine interactif.



2. Les objectifs :

- Découvrir des traditions d'autres pays européens à travers le thème de la gastronomie.
- Communiquer à distance avec des jeunes Italiens et Espagnols et les ouvrir à la construction d'une société européenne.
- Améliorer les compétences linguistiques et acquérir le vocabulaire lié à la nourriture et à la gastronomie en espagnol et en anglais.
- Développer les compétences numériques ainsi qu'une utilisation responsable des TICE.
- Développer le travail en équipe et donner du sens à l'apprentissage des langues.

Ce projet a été intégré dans une séquence interdisciplinaire « ¡Buen provecho! » que j'ai proposée à l'ensemble de mes cinquièmes et qui regroupait quatre matières : l'espagnol, l'anglais, les mathématiques et les arts plastiques. En mathématiques ils ont étudié les unités de mesure et les conversions pour faire de la cuisine. En arts plastiques, ils ont travaillé sur le logo du projet. En anglais et en espagnol ils ont appris une grande partie du vocabulaire et des expressions grammaticales utilisées dans le projet (le lexique culinaire, les goûts, les quantités, les nombres...). C'est à cette occasion que nos élèves ont découvert la chanson "SOY UNA TAZA" et qu'ils ont appris à dire "BON APPÉTIT!" dans d'autres langues.



Les compétences acquises pendant le projet :

- Faire preuve d'autonomie, d'initiative, de responsabilité, d'engagement et d'esprit critique dans la conduite d'un projet artistique (Dom 2, 3, 4, 5).
- Coopérer et réaliser des projets (Dom 2).
- Mobiliser des outils numériques pour apprendre, échanger, communiquer (Dom 2) : (ex : rédiger un texte de présentation et télécharger une photo sur un digipad, écrire les recettes dans Madmagz, enregistrer, modifier, réaliser un montage vidéo, envoyer le lien de la vidéo).
- Faire preuve de responsabilité, respecter les règles de la vie collective, s'engager et prendre des initiatives (Dom 3).
- Raisonner, imaginer, élaborer, produire (Dom 5).
- S'impliquer dans un projet ayant une dimension citoyenne (Dom 3, 5).
- Linguistiques : réagir spontanément à des sollicitations verbales (Dom 1.2, 2) et percevoir les spécificités culturelles des pays et des régions (Dom 1.2, 2, 3, 5).

3. La collaboration entre les partenaires et les actions menées :

Pour commencer, nous avons fixé les objectifs et les différentes activités du projet. Puis nous avons élaboré un calendrier prévisionnel en tenant compte des vacances scolaires et de nos contraintes respectives. Nous avons créé un groupe sur WhatsApp et réalisé plusieurs visioconférences pour nous mettre d'accord sur l'avancée du projet, expliquer comment réaliser une activité ou exprimer nos difficultés.

Accéder à la discussion Options de page

1) Finales de enero de 2023:

- Presentación del proyecto y del uso de eTwinning para nuestro alumnado
- Códigos de conducta, seguridad en la red y respeto por los derechos del autor

2) Febrero:

- Presentación del alumnado: ¿Quién es quién?
- Primeros contactos entre alumno(a)s. (10 de febrero)

3) Marzo:

- Los tres socios aprenden la letra y la coreografía de la canción "Soy una taza"
- Videokonferencia: presentación y recetas seleccionadas
- Recopilación de recetas de cada país en español e inglés en una revista digital (15 de abril)

4) Abril - Mayo:

- Realización de propuestas de logos para el proyecto
- Elección del logo del proyecto, a través de un módulo de encuesta digital
- Realización de un vídeo: ¿Cómo se dice "¡Buen provecho!" en otros idiomas?
- Elaboración de un vídeo con una receta de otro país en la II lengua extranjera estudiada (español o inglés) y publicación en la revista
- Evaluación de la experiencia
- Difusión del proyecto

	España	Francia	Italia
FEBRERO	Día de la Comunidad Educativa y día de Andalucía: El 27 y 28 de febrero Semana blanca: Del 25 de febrero al 5 de marzo	Vacaciones de invierno: del 11 al 26 de febrero	
ABRIL	Semana Santa: Del 1 al 9 de abril	Lunes de Pascua: el 11 de abril Vacaciones de primavera: Del 15 al 29 de abril	Vacaciones de Pascua: del 6 al 11 de abril Día de la liberación: 25 de abril
MAYO	Día del trabajador : El 1 de mayo	Días festivos: El lunes 1 de mayo El lunes 8 de mayo El jueves y viernes 18 y 19 de mayo El lunes 29 de mayo	Día del trabajador : El 1 de mayo Día festivo en Albano Laziale: 12 de mayo

Tout d'abord, nous avons créé un mur collaboratif (digipad) sur lequel les élèves ont déposé une photo d'eux puis écrit une courte présentation en lien avec cette photo. Les élèves italiens ont quant à eux choisi de créer un avatar correspondant à leur description (paddlet). A partir de cette présentation, nous avons créé un jeu « Qui est-ce ? » sur learningapps où les élèves devaient associer le noms des participants aux photos. C'est avec enthousiasme qu'ils ont joué à deviner qui est qui.

¿Nos presentamos?

Creó por ESTELLE HENRY
Last updated by Valentina Aniza Moreno 3 months 2 weeks ago

Accéder à la discussion Options de page

¡Hola chicos!

Comenzamos nuestro proyecto eTwinning presentándonos. Para ello, vamos a hacerlo a través de muros colaborativos.

Muro colaborativo italiano (Paddlet):
Haced click en el icono = (abajo a la derecha) y escribid vuestra presentación añadiendo también vuestro avatar.

<https://paddlet.com/va/vaizamoreno1/qui-es-qui-en-italia-2c-truyf8u4am06718>

Podad!

¿Quién es quién? - Italia n.1

Nos presentamos...

Chiara
Yo soy una chica baja y delgada. Tengo el pelo castaño, un poquito rizado y corto. Tengo los ojos marrones claros. Mi nariz es pequeña y también la boca. Tengo pecas en las mejillas. De carácter soy tranquila, a veces nerviosa, soy generosa, divertida, pero asustada, tímida e introvertida. Me gustan muchas cosas, me gusta...

Federico
Hola, me llamo Federico. Soy italiano, pero también...

Gianmarco
Soy Gianmarco y tengo 12 años. Tengo los ojos...

hora os toca jugar al "¿Quién es quién?". Después de descubrir las fotos y las descripciones, tenéis que asociar el nombre con la foto correspondiente. Haced click en ok para empezar el juego. ¡Vamos! Let's go!

¿Nos presentamos?

blusa beige. Soy castaña y bastante alta. Tengo el pelo largo, liso y los ojos claros.

delgada.

Hola, mi nombre es Elias B. Soy francés, vivo en Angers. Llevo vaqueros, una sudadera azul y roja con una cremallera azul. Llevo gafas negras y cuadradas. Tengo el pelo moreno, un poco largo y liso. Soy delgado.

Hola, me llamo Maxime. Tengo 12 años. Vivo en Angers y soy francés. Llevo una sudadera negra con una capucha y pantalones verdes. Tengo el pelo rubio, corto y los ojos marrones. Llevo gafas negras.

Hola, me llamo Eliott y tengo 12 años. Vivo en Angers y aprendí el inglés y el español. Llevo un jersey gris oscuro y vaqueros. Soy bajo, rubio. Tengo el pelo rubio.

hora os toca jugar al "¿Quién es quién?". Después de descubrir las fotos y las descripciones, tenéis que asociar el nombre con la foto correspondiente. Haced click en ok para empezar el juego. ¡Vamos! Let's go!

Consigne
Asocia el nombre con la foto correspondiente

OK

Pour la deuxième étape, nous avons organisé une visioconférence des trois pays réunis. Les élèves ont eu l'occasion de se présenter et de dire la recette qu'ils allaient proposer dans le magazine. Un moment de cohésion qui leur a permis de se connaître et de rendre plus concret ce projet interculturel. Ils ont eu à nouveau l'occasion de communiquer entre eux lors de l'élaboration des recettes.



1) Haced click en el enlace:

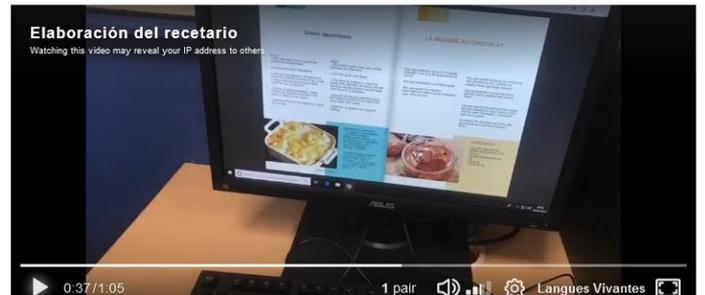
<https://madmagz.com/fr/collab-r/18mbo-3ftrk5p-1b217>

2) Llegáis a la página: "colaborer à un magazine". Tenéis que escribir vuestro nombre en el cuadro y hacer click en "colaborer".

3) Después, haced click en "+" para añadir una página.

4) Haced click en "articles" (=artículos) y elegid un modelo de página para escribir vuestra receta. Luego haced click en "validéz".

5) Ya podéis escribir vuestra receta. Haced click en los diferentes cuadros. Quitad los textos y las fotos para poder escribir vuestra receta en inglés y en español + los ingredientes y una foto.



Dans le cadre de la séquence sur l'alimentation, les trois pays ont travaillé le lexique des ustensiles de cuisine à partir de la chanson « Soy una taza ». Ce sont les élèves espagnols qui ont fait découvrir cette chanson et la chorégraphie à leurs camarades français et italiens. Ils ont chanté et dansé ensemble ! Un moment de partage et de convivialité très apprécié !

¡Cantemos juntos!

Créée par **ESTELLE HENRY**

Last updated by **Valentina Ariza Moreno** 3 months 2 weeks ago

[Accéder à la discussion](#)

[Options de page](#)

Videoconferencia: trabajo colaborativo e interactivo sobre el arte de la mesa y de la gastronomía.

Los españoles les enseñan el nombre de los cubiertos a los franceses y a los italianos con la canción "Soy una taza".

¡Ahora todos os sabéis la letra y la coreografía! ¡Aquí tenéis el resultado!



Un autre temps a été consacré à la réalisation du logo du projet. Les élèves des trois pays ont proposé différents logos sur un mur collaboratif (digipad) puis ont voté pour le meilleur logo (digistorm). Ce logo a également été choisi pour représenter la couverture de notre magazine de recettes.

Sondage - SONDEO LOGO BUEN PROVECHO

Démarré le 08/05/2023 à 18:37 - Terminé le 10/05/2023 à 16:37

Progression : Libre

Description
Votación del logo del proyecto

Question 1

Question

Elige dos logos de tu preferencia. Al menos uno de estos logos debe ser de un país diferente al tuyo.

Réponses (65)

a. Logo 1 (45% - 29)



b. Logo 2 (25% - 16)



c. Logo 3 (3% - 2)



d. Logo 4 (2% - 1)



Par ailleurs, nous avons associé notre projet à la Semaine des langues en proposant une autre activité collaborative : réaliser une vidéo de nos élèves disant "Bon appétit" dans d'autres langues.

Quant au produit final, les élèves devaient réaliser le livre de recettes sur madmagz. Par pays et par groupe de deux ou trois, ils ont choisi une recette de leur propre pays puis ils l'ont traduite en espagnol et en anglais. Après leur avoir expliqué le fonctionnement du magazine, ils ont créé une page pour écrire leur recette dans les deux langues et insérer une image libre de droit. Une fois le magazine terminé et corrigé, ils ont découvert toutes les recettes. Seuls ou en groupes, ils ont ensuite choisi de préparer une recette d'un des deux pays voisins et ont réalisé une vidéo pour l'intégrer au magazine interactif.

4. La technologie :

L'utilisation de la technologie a été présente à chacune des étapes du projet. De la présentation des élèves sur le digipad jusqu'au produit final du livre de recettes avec les vidéos intégrées. Elle a permis d'enrichir les activités du projet, d'apprendre autrement et de collaborer entre pairs. Pour l'étape de présentation d'eTwinning et du twinspace, les élèves ont découvert le fonctionnement de la plateforme (comment se connecter à ESEP PUPIL LOGIN, comment communiquer, comment se rendre sur les différentes activités demandées. Les élèves ont utilisé l'application digipad pour rédiger le texte de présentation, télécharger la photo ou créer leur avatar. Certains d'entre eux ont utilisé la technologie pour créer les logos du projet puis ont découvert l'application digistorm pour le vote du plus beau logo. De la même manière, ils ont utilisé digistorm pour répondre à l'enquête sur l'évaluation du projet. Ils ont appris à travailler sur madmagz, à chercher des photos libres de droit, à les insérer, à écrire leur recette en utilisant des touches spécifiques du clavier (lettres, accents espagnols). Pour la sécurité de tous, nous avons demandé à toutes les familles l'autorisation de captation et d'exploitation de l'image et de vidéos des élèves. Nous avons lu cette autorisation en classe tout comme la charte de bonne conduite (inclusion, respect, tolérance, politesse) lors de la présentation du projet. Toutes les familles ont signé les autorisations, tous les élèves ont signé la charte de bonne conduite qui sont consultables dans le Twinspace. Pour l'illustration des recettes sur le magazine, les élèves ont été accompagnés par la documentaliste du collège et ont utilisé des images libres de droit. Pour la protection des données, nous avons utilisé digipad, digistorm. Tous mes élèves ont déposé la vidéo de leur recette sur mon compte Filesender (<https://portail.apps.education.fr/>) à partir d'un lien que je leur avais envoyé. Les vidéos de tous les élèves français, espagnols et italiens sont hébergées sur ma chaîne Tubes (Portail Tubes de l'Education Nationale).

Proyecto eTwinning

OBJETIVOS

Con nuestros socios europeos, queremos compartir algunas de nuestras tradiciones gastronómicas y apreciar el valor de la diversidad.

Para eso hemos creado un recetario intercultural y videos culmarios realizados

Otro objetivo era mejorar el uso de las TICs, la competencia comunicativa en la segunda lengua extranjera y adquirir el léxico relacionado con la alimentación y la gastronomía.



¡BUEN PROVECHO!

Esta revista digital fue realizada por alumnos de 1º de la ESO del IES Bezmiñana en Málaga (España), del Colegio La Madeleine en Angers (Francia) y del I. C. Albano, en Albano Laziale (Italia).

Está dedicada a la gastronomía española, italiana y francesa que descubriréis a través de las recetas preferidas de nuestros alumnos.

También hemos realizado videos de las recetas que podréis descubrir haciendo click en los enlaces.

Esperamos que estas recetas os den ganas de cocinar y de probarlas.

¡Os deseamos un BUEN PROVECHO!

Recetas francesas

- 4 Les crêpes
Le gâteau au yaourt
- 8 Les roses des sables
Le pain perdu
La tarte Tatin
- 12 Le quatre-quarts
Le flan coco

- 13 La quiche lorraine
Les croissants au fromage

- 15 La ratatouille
Le gratin dauphinois

- 18 L'omelette aux lardons
Le croque-monsieur



CROQUE-MONSIEUR

Receta :

1. Cortar por la mitad las lonchas de jamón, del mismo tamaño que las del pan de molde.
2. Untar con mantequilla las ocho rebanadas de pan.
3. Poner queso rallado, el jamón en cuatro de ellas y otra capa de queso rallado.
4. Poner las últimas rebanadas de pan untadas con mantequilla encima.
5. Cocerlas en un aparato para Croque Monsieur o al horno (210°C) durante unos 10 minutos.

Recipe :

1. Cut the slices of ham in half, the same size as those of the sliced bread.
2. Butter all eight slices of bread.
3. Put grated cheese, ham on four of them and another layer of grated cheese.
4. Put the last slices of buttered bread on top.
5. Cook them in a Croque-Monsieur appliance or bake in the oven (210°C) for about 10 minutes.



Bon appétit

Para 4 personas

Ingredientes:
8 rebanadas de pan de molde
100 gr. de queso rallado
mantequilla
4 lonchas de jamón york

Ingredientes:
8 slices of sliced bread
100 gr. of grated cheese
butter
4 slices of ham

Recetas españolas

- Migas
- 21 Gazpacho
- Arroz a la cubana
- 23 Pan con tomate
- Tortilla de patata
- 25 Tortillas
- Ensaladilla Rusa
- 27 Paella
- Empanadas



¡Buon provecho!

PAIN PERDU

Recipe:

Step 1: In a deep plate, whisk the eggs with the sugar and milk.

Step 2: Dip the slices of bread in it.

Step 3: Fry them in butter, browning them on both sides.

PAIN PERDU

Bon appétit

Recipe:

Etape 1: En un plato hondo, hay que batir los huevos con el azúcar y la leche.

Etape 2: Hay que mojar las rebanadas de pan en esta mezcla.

Etape 3: Freírlos en mantequilla y dorarlos por ambos lados.

Para 4 personas

Ingredientes:
150 gr azúcar
250 ml leche
3 huevos
6 rebanadas gruesas de pan campesino

Ingredientes:
150 g cane sugar
250 ml milk
3 eggs
6 thick slices of peasant bread

Bon appétit