

Le chocolat – 3^e cycle

Plan de cours



N°	Titre	Compétences / objectifs	Contenu	Forme sociale	Matériel	Durée
1a	Entrée en matière / dégustation	Les élèves sont initiés au thème du chocolat et découvrent sa diversité.	<p>Les élèves lisent les informations sur la dégustation et effectuent leur propre dégustation avec différents chocolats. Ils essaient de décrire le goût de la manière la plus précise et la plus pertinente possible. La dégustation peut également être effectuée à l'aveugle.</p> <p>Pour les élèves rapides ou en guise d'exercice supplémentaire, un exercice de logique sur le thème du chocolat est à disposition.</p>	TG	<p>Informations pour l'enseignant</p> <p>Chocolats</p> <p>év. des bandeaux pour une dégustation à l'aveugle</p> <p>FE – Exercice de logique sur le chocolat</p>	25'
1b	Composition du chocolat	<p>Les élèves peuvent formuler leurs propres hypothèses sur l'origine des différences de prix.</p> <p>Les élèves se familiarisent avec la pyramide alimentaire (ou la révisent) et y classifient le chocolat.</p>	<p>Les élèves examinent les ingrédients du chocolat et leur prix et essaient de comprendre les justifications des différences de prix.</p> <p>Le chocolat est classé dans la pyramide alimentaire, ce qui permet aux élèves de la réviser.</p>	TB ou TG	<p>Informations pour l'enseignant</p> <p>PC, tablette pour la recherche</p>	20'
2	Le chocolat, un produit mondial	<p>Les élèves font des recherches en autonomie.</p> <p>Les élèves connaissent les pays producteurs de fèves de cacao.</p>	<p>Les élèves font des recherches auprès des fabricants de chocolat pour savoir d'où proviennent leurs fèves de cacao. Ils inscrivent le pays sur la carte du monde.</p> <p>Les résultats sont mis en commun en classe et les élèves inscrivent les pays d'origine typiques sur leur carte du monde.</p> <p>Ils discutent ensuite des points communs entre les pays de production trouvés.</p>	TI et plénière	<p>Informations pour l'enseignant</p> <p>Feuille d'exercices avec mission et carte du monde</p> <p>Év. une grande carte du monde</p>	45'

Le chocolat – 3^e cycle

Plan de cours



N°	Titre	Compétences / objectifs	Contenu	Forme sociale	Matériel	Durée
3	Production de cacao	Les élèves effectuent des recherches en autonomie et acquièrent des connaissances sur le thème de la culture du cacao. Les élèves analysent un graphique, en discutent et transfèrent les connaissances du graphique dans la vie quotidienne.	Les élèves s'informent de manière autonome sur Internet au sujet de la culture du cacao et répondent aux questions et aux exercices.	TI ou TB	Informations pour l'enseignant PC / tablette Feuille d'exercices	45`
4	Conditions de travail	Les élèves réfléchissent de manière critique aux conditions de travail liées à la culture d'un produit typique issu du commerce mondial. Les élèves s'entraînent à lire et à traiter des textes plus longs. Ils appliquent des stratégies de lecture.	Les élèves lisent le texte, marquent les passages importants et répondent aux questions qui s'y rapportent.	TI	Informations pour l'enseignant Texte FE avec questions Exemple de solution	30`
5	Fabrication du chocolat	Les élèves savent dans les grandes lignes comment le chocolat est fabriqué.	Les élèves remettent le texte dans l'ordre, le lisent, notent des mots-clés et discutent ensuite en binôme (sans les documents, uniquement avec les mots-clés) de la fabrication du chocolat.	TI / TB	Informations pour l'enseignant Feuille d'exercices Exemple de solution	30`
6	Mots croisés	Les élèves testent leurs connaissances de manière ludique et révisent ce qu'ils ont appris.	Les élèves résolvent les mots croisés pour réviser ce qu'ils ont appris.	TI ou TB	Informations pour l'enseignant Feuille d'exercices Mots croisés Exemple de solution	20`

Le chocolat – 3^e cycle

Plan de cours



N°	Titre	Compétences / objectifs	Contenu	Forme sociale	Matériel	Durée
7	Histoire du chocolat	<p>Les élèves en apprennent davantage sur l'histoire du chocolat.</p> <p>Ils réalisent que la fève de cacao était d'abord une monnaie d'échange en Amérique du Sud.</p> <p>Ils peuvent mener une discussion sur les raisons du succès du chocolat.</p>	<p>Les élèves en apprennent davantage sur l'histoire du chocolat.</p> <p>Ils remettent un texte découpé dans le bon ordre et le collent.</p> <p>Ils font des recherches en groupe sur une question plus approfondie.</p>	TI/TG et plénière	<p>Feuille d'exercices</p> <p>Bâtons de colle, feuilles blanches</p> <p>Ordinateur portable, tablette, PC pour la recherche</p>	45'
8	Excursion au Lindt Home of Chocolate	<p>Les élèves se préparent à la visite et possèdent les connaissances préalables nécessaires pour qu'elle leur soit profitable.</p> <p>Les élèves sont capables de prendre du recul par rapport à leur visite et de l'analyser.</p>	<p>Les élèves préparent la visite de la maison du chocolat Lindt Home of Chocolate et la passent en revue une fois terminée.</p> <p>Ils notent les questions qu'ils souhaitent poser pendant la visite et évaluent ensuite les réponses et les informations obtenues.</p>	TI	<p>Informations pour l'enseignant</p> <p>Préparation FE</p> <p>Correction FE</p>	2 x 45'
9	Idées et projets complémentaires	<p>Les élèves approfondissent et consolident leurs connaissances sur les thèmes du chocolat et du cacao.</p> <p>Les élèves travaillent de manière autonome et dirigée sur un projet.</p>	<p>Les idées et projets proposés permettent d'approfondir et de consolider le thème du chocolat.</p> <p>C'est également l'occasion pour les élèves d'entreprendre un projet de manière autonome et autodirigée.</p>	TI / TG	ind. selon le projet	ind.

Le chocolat – 3^e cycle

Plan de cours



Symboles utilisés dans les documents et leur signification



Discussion



Exercice / mission de travail



Recherche

Sélection de références au programme scolaire (équivalent alémanique au Plan d'études romand)

Les élèves sont capables de présenter le processus de production d'exemples de biens et d'évaluer la valeur ajoutée liée à la production. (WAH.1.3a)

Les élèves peuvent décrire les considérations économiques, écologiques et sociales dans la production de biens ou la fourniture de services du point de vue du producteur ou du fournisseur et expliquer les conflits d'intérêts et d'objectifs. (WAH.1.3b)

Les élèves sont capables de décrire l'interaction entre la production et le commerce à l'aide d'exemples de biens (WHA.2.2.3b).

Les élèves sont capables de comparer des aliments à l'aide de leurs sens (p. ex. aspect, odeur, goût du jus d'orange), de décrire les propriétés sensorielles (p. ex. teinte, intensité de l'odeur, degré de sucrosité) et de formuler des hypothèses sur l'origine des différences. (WHA.4.2b)

Les élèves sont capables d'extraire des informations de l'étiquetage des denrées alimentaires et d'évaluer l'offre sous différents aspects (p. ex. santé, conservation, stockage, origine, production, écologie, certification). (WHA.4.3b)

Les élèves sont capables d'évaluer le choix des aliments dans une perspective de santé et de formuler des alternatives d'action. (WHA.4.3a)

Lieux d'apprentissage extrascolaires: Établissements à vocation spécifiquement didactique ou proposant des activités pédagogiques (p. ex. musées, expositions, sentiers didactiques, entreprises de production). (Nature, être humain, société, indications didactiques)

Le chocolat – 3^e cycle

Plan de cours



Compléments/variantes

Légende	TI = travail individuel / Plénière = toute la classe / TG = travail en groupe / TB = travail en binôme
Informations	Le guide pour les enseignants sur le thème du chocolat, Lindt Home of Chocolate contient des informations passionnantes, des connaissances et des adresses/liens complémentaires. https://www.kiknet-lindthomeofchocolate.org/choco-%C3%A9cole/
Coordonnées	Lindt Home of Chocolate Schokoladenplatz 1 8802 Kilchberg Suisse
Projets	Excursion au Lindt Home of Chocolate Cuisiner, cuire, créer des recettes avec du chocolat Semaine de projet Chocolat / Aliments