

FICHA PARA RECOGER DATOS SOBRE LAS ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL COMENIUS

TÍTULO: IES\_2013\_02\_06\_LES\_CREPES\_ET\_LA\_CHANDELEUR

CENTRO: IES\_PEREZ\_GALDOS

OBJETIVOS:

Dar a conocer una costumbre gastronómica francesa

Ampliar sus conocimientos socio-culturales de la sociedad francesa

Hacerse con el vocabulario para una receta básica (algunos verbos, alimentos, utensilios)

Buscar informaciones en varias páginas Internet

Poner en práctica lo visto haciendo un concurso de Crêpes entre las 2 clases de 1 de la ESO

PARTICIPANTES: 2 clases de la 1 de la ESO (18 alumnos)

TEMPORALIZACIÓN (Fecha de realización): 06/02/2013 (parte teórica)/  
20/03/2013 (parte práctica=concurso de crêpes)

RECURSOS: ordenadores, pizarra, mesas, sillas, platos, servilletas, cámara

DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

Previamente en clase oralmente:

-Connaissez-vous une spécialité française sucrée?

Al no obtener la respuesta adecuada, dí más pistas.

C' est fin et rond comme le soleil. On les mange avec du sucre, du miel, de la confiture ou du nutella.

Luego, cada alumno accede a su Edmodo y pincha en el siguiente enlace donde se encuentra el enlace correspondiente a la actividad.

<http://foudefle.blogspot.com.es/2013/02/les-crepes-pour-debutants.html>

A continuación y antes de empezar la actividad, cada alumno ha de abrir un documento Word en el cual tendrá que contestar las preguntas de la actividad. Acabada ésta, el alumno, todavía por medio de su Edmodo, remitirá su tarea al profesor.

Acabada la actividad se avisa a los alumnos que ya son capaces de hacer crêpes y por ello se hará un concurso más adelante (no es obligatorio participar)  
(ficha IES\_2013\_03\_20\_LES\_CREPES\_ET\_LA\_CHANDELEUR)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: Destreza oral, capacidad para sacar informaciones de una página web, interés por la actividad

EVALUACIÓN: (Propuestas de mejora, acuerdos, tareas, ... )

La próxima vez llevar a cabo la actividad de la preparación de los crêpes en el IES y no dejar pasar tanto tiempo entre la parte teórica y la práctica.

ARCHIVOS RELACIONADOS:

<http://foudefle.blogspot.com.es/2013/02/les-crepes-pour-debutants.html>