

Séquence d'ANGLAIS – La Saint-Valentin

Domaine : Civilisation		Durée : 2x1h	Objectif(s) :	
Niveau : CM			<ul style="list-style-type: none"> ★ Connaître quelques repères culturels autour d'une fête. ★ Recréer un poème et des cartes de Saint-Valentin. ★ Comprendre une histoire et faire des liens avec ce qu'on connaît déjà. 	
Déroulement	Durée	Organisation	Consignes / Tâches	Matériel
Séance 1	5'	Collectif	<p>1 – Rituel/rebrassage des acquis antérieurs</p> <p>*Révisions du vocabulaire des régions, symboles du Royaume-Uni.</p>	-flashcards
	5'	Collectif	<p>2 – Introduction du nouveau thème de travail: la Saint Valentin</p> <p>*Que fête-t-on le 14 février? → <i>la fête des amoureux, la Saint-Valentin.</i></p> <p>*Que fait-on pour célébrer cette fête? → <i>les amoureux se font des cadeaux</i></p> <p>*Connaissez-vous l'histoire de cette fête? → <i>non</i></p>	
	10'	Individuel	<p>3 – Découverte de l'aspect culturel en français</p> <p>*Lire le texte sur les origines de la Saint Valentin.</p>	-rappel
	10'	Collectif	<p>4 – Découverte du vocabulaire et appropriation</p> <p>*Présenter chaque flashcard, en commençant par les plus simples, en les nommant et en faisant répéter collectivement chaque mot.</p> <p>*Lexique: <i>Cupid, rose, sweet, love, kiss, card, flower, heart, chocolate</i></p> <p>*Disposer les étiquettes en 4 groupes (en haut à gauche, en bas à gauche, en bas à droite, en haut à droite). Nommer une étiquette, les enfants montrent de la bonne main soit en haut, soit en bas, l'endroit où se trouve l'étiquette.</p>	-flashcards
	20'	Collectif	<p>5 – Fabrication d'une carte avec un poème</p> <p>*Voici un célèbre poème que l'on écrit à la Saint-Valentin : (à écrire au tableau)</p> <p>*Vous allez à votre tour écrire votre propre poème en vous aidant de celui-ci et écrire des cartes de Saint-Valentin à ceux que vous aimez le plus.</p>	-enveloppe -carte -gommette
	10'	Individuel	<p><i>Roses are red Violets are blue Sugar is sweet And so are you</i></p> <p>5 – Fin de séance</p> <p>*Mots croisés sur le vocabulaire de la Saint-Valentin qui sert de trace écrite.</p>	-Mots croisés
Séance 2	5'	Collectif	<p>1 –Rituel/rebrassage des acquis antérieurs</p> <p>*Faire un rappel culturel de la première séance.</p>	
	5'	Individuel	<p>2 – Rebrassage du vocabulaire et appropriation</p> <p>*Reprise du vocabulaire de la séance 1 avec les flashcards ==> Dictée sur ardoise</p>	-flashcards
	25'	Collectif	<p>3 –Lecture/compréhension</p> <p>*Lire l'histoire de Prince Cinders + poser quelques questions (réponse en français):</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Is Prince Cinders good-looking?</i> • <i>How many brothers does Prince Cinders have?</i> • <i>Where did Prince Cinders' brothers go?</i> 	-Livre + Diapo Prince Cinders

A poem for my Valentine:

_____ are _____

_____ are _____

sugar is sweet

and so are you



	25'	Individuel	<ul style="list-style-type: none"> • <i>What is Prince Cinders like?</i> • <i>Is he happy?</i> • <i>What would he like to do?</i> • <i>Which fairy tale is this story like? → Cendrillon.</i> <p>*Chercher les différences et les ressemblances avec le conte déjà connu.</p> <p>4 – Fin de séance</p> <p>*Distribution des gâteaux et de la recette.</p> <p>*Exercice: relier l'image au bon mot pour vérifier l'apprentissage du vocabulaire puis coloriage.</p>	<p>-cupcakes -recette -images à relier</p>
--	-----	------------	---	--

Les origines de la Saint Valentin

Les origines de la Saint Valentin sont assez obscures.

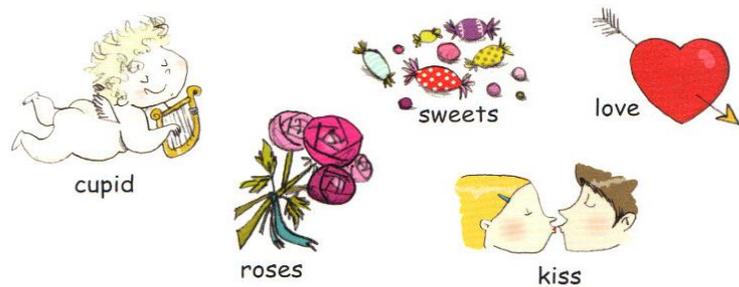
Pour certains, il s'agit d'une dérivation d'une fête célébrée pour la fin de l'hiver.

Pour d'autres on doit la fête des amoureux à Claude II empereur romain qui fit annuler toutes les fiançailles de l'empire pour éviter que ses soldats soient tentés de rester avec leur fiancée plutôt que de partir à la guerre ! Furieux un prêtre catholique nommé **Valentin** décida de marier en secret les amoureux. Il fut découvert et envoyé en prison jusqu'à sa mort.

En Grande Bretagne, l'écriture des poèmes est l'une des grandes traditions de la Saint Valentin. Des semaines avant, les journaux et magazines publient des vers et des sonnets d'amours spécialement pour le 14 février. Cette tradition vient des poètes de Grande Bretagne qui sont à majorité les auteurs des meilleurs poèmes romantiques sur le prêtre Saint Valentin.

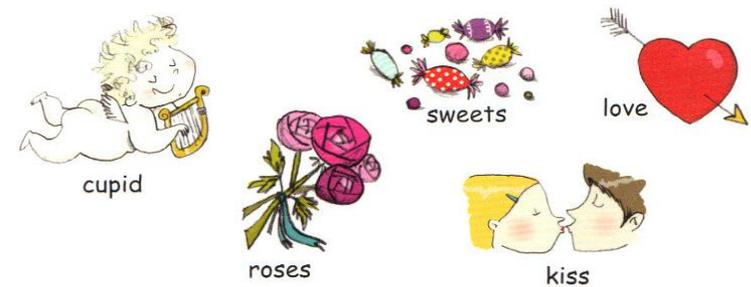
Aux États-Unis, la Saint Valentin est une fête extrêmement importante. Tout le monde réserve sa journée pour exprimer son amour à tous ses proches et pas seulement à son amoureux(se). Les Américains ont également une pratique particulière : il existe des soirées de la Saint Valentin animées par des enfants. Quelques écoles mettent en place tout un programme dans lequel les enfants chantent, dansent, jouent, et font des parodies. Ils offrent aussi des cadeaux qu'ils confectionnent eux-mêmes, avant de les donner à leurs amis et leur professeur.

Raye dans la grille les mots illustrés. Les lettres qui restent te donneront une idée de ce que l'on offre à la Saint-Valentin. Inscris-le en bas.

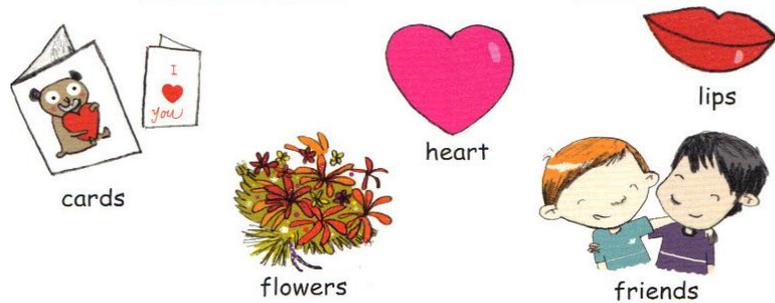


C	A	L	O	V	E	R
S	R	O	S	E	S	S
F	P	K	I	S	S	S
R	C	I	S	A	D	S
I	U	N	L	R	T	T
E	P	D	A	E	R	C
N	I	C	E	A	H	O
D	D	W	E	C	O	L
S	S	H	A	T	E	S
F	L	O	W	E	R	S

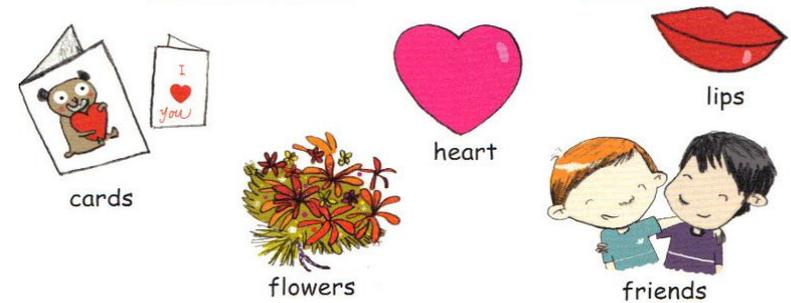
Raye dans la grille les mots illustrés. Les lettres qui restent te donneront une idée de ce que l'on offre à la Saint-Valentin. Inscris-le en bas.



C	A	L	O	V	E	R
S	R	O	S	E	S	S
F	P	K	I	S	S	S
R	C	I	S	A	D	S
I	U	N	L	R	T	T
E	P	D	A	E	R	C
N	I	C	E	A	H	O
D	D	W	E	C	O	L
S	S	H	A	T	E	S
F	L	O	W	E	R	S



Give: -----



Give: -----

Cupcakes au chocolat

Ingrédients

Pour les 6 cupcakes

- 75 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 75 g de sucre
- 2 œufs
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 6 cl de lait

Pour la décoration :

- 100 g de chocolat noir
- 30 g de beurre
- Paillettes de sucre



Préparation

- 1 Préchauffez votre four th.6 (180°C).
- 2 Cassez le chocolat en morceaux, mettez-les dans un bol en verre, puis faites fondre au bain-marie. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
- 3 Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez les œufs, l'un après l'autre, puis le chocolat fondu et mélangez. Versez en pluie la farine avec la levure, et mélangez. Versez le lait et mélangez.
- 4 Versez la pâte dans des petits moules en silicone ou des caissettes, remplissez-les au trois-quarts. Enfourez et faites-les cuire 20 minutes.
- 5 Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau, elle doit ressortir sèche.
- 6 Sortez les moules du four et faites-les refroidir sur une grille.
- 7 Cassez le chocolat en morceaux, mettez-les dans un bol en verre, avec le beurre en parcelles, puis faites fondre au bain-marie. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
- 8 Mettez cette préparation dans une poche munie d'une douille cannelée et formez une rosace sur les cupcakes. Saupoudrez de paillettes.

Source: www.cuisineaz.com

Cupcakes au chocolat

Ingrédients

Pour les 6 cupcakes

- 75 g de chocolat noir
- 80 g de beurre
- 75 g de sucre
- 2 œufs
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 6 cl de lait

Pour la décoration :

- 100 g de chocolat noir
- 30 g de beurre
- Paillettes de sucre



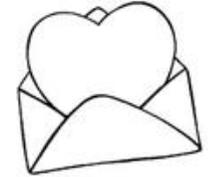
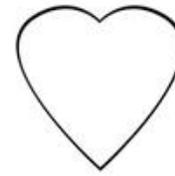
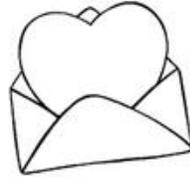
Préparation

- 1 Préchauffez votre four th.6 (180°C).
- 2 Cassez le chocolat en morceaux, mettez-les dans un bol en verre, puis faites fondre au bain-marie. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
- 3 Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez les œufs, l'un après l'autre, puis le chocolat fondu et mélangez. Versez en pluie la farine avec la levure, et mélangez. Versez le lait et mélangez.
- 4 Versez la pâte dans des petits moules en silicone ou des caissettes, remplissez-les au trois-quarts. Enfourez et faites-les cuire 20 minutes.
- 5 Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau, elle doit ressortir sèche.
- 6 Sortez les moules du four et faites-les refroidir sur une grille.
- 7 Cassez le chocolat en morceaux, mettez-les dans un bol en verre, avec le beurre en parcelles, puis faites fondre au bain-marie. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
- 8 Mettez cette préparation dans une poche munie d'une douille cannelée et formez une rosace sur les cupcakes. Saupoudrez de paillettes.

Source: www.cuisineaz.com

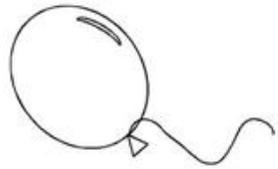
Relie le mot à la bonne image puis colorie les images.

Relie le mot à la bonne image puis colorie les images.



Balloon

Balloon



Heart

Heart

Card

Card

Candy

Candy



Flowers

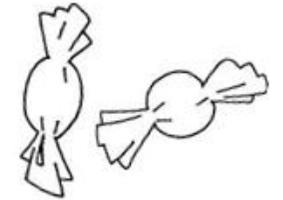
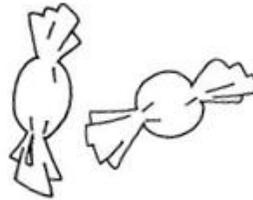
Flowers

Rose

Rose

Bow and

Bow and



arrow

arrow

Gifts

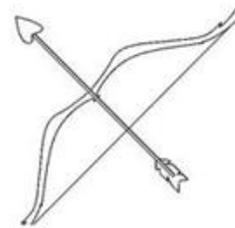
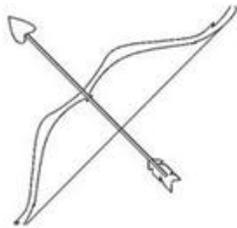
Gifts

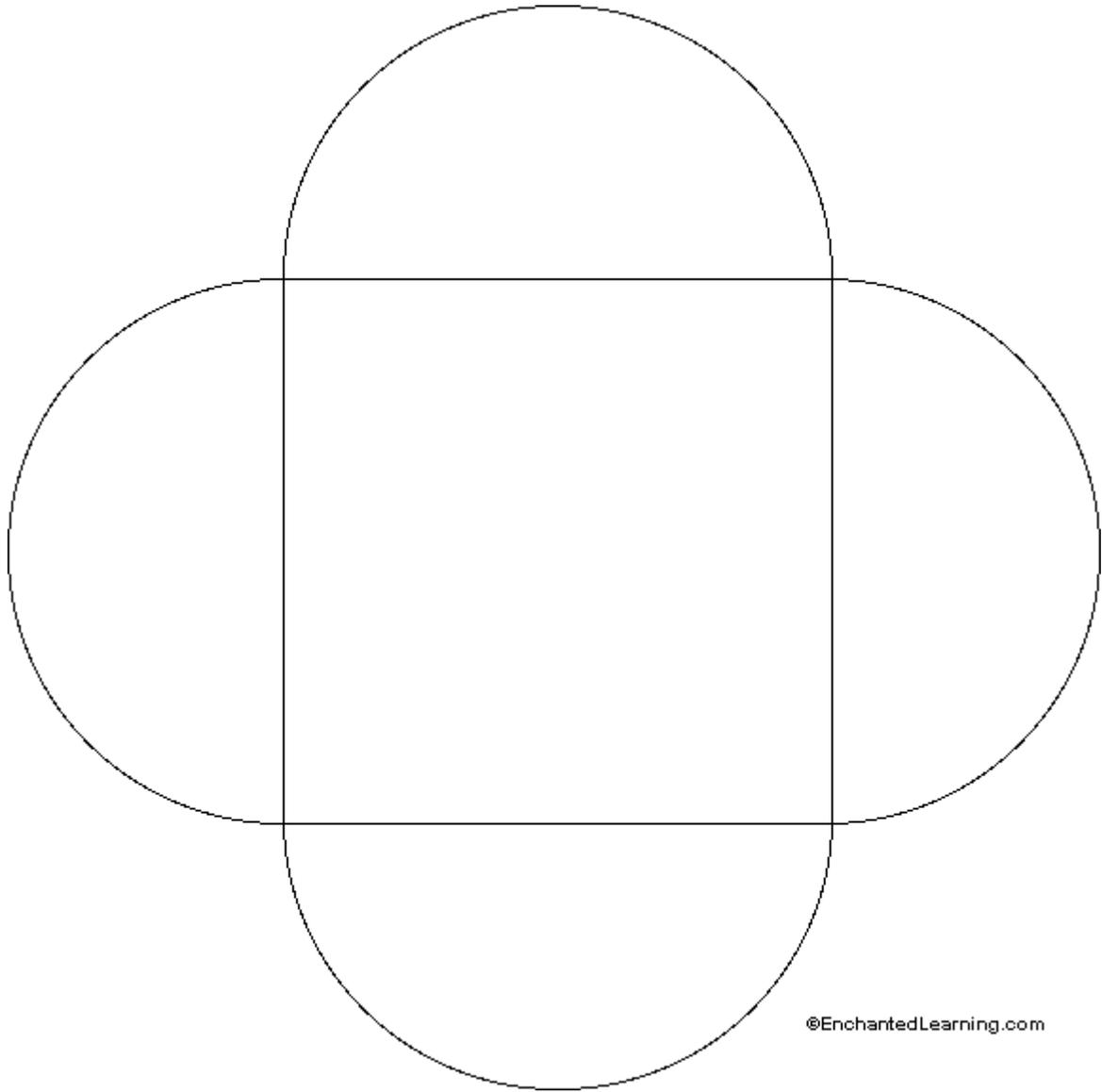
Cupid

Cupid

Chocolate

Chocolate





©EnchantedLearning.com

