

Tworzenie menu. Dialog w restauracji

1. Cele lekcji

a) Wiadomości

Uczeń:

- utrwała nazwy produktów, dań, warzyw, owoców,
- rozszerza słownictwo dotyczące jedzenia,
- wie, jak wygląda typowe francuskie menu,
- poznaje zwroty funkcjonujące w życiu codziennym,
- zna obyczaje panujące w innym kraju i potrafi je respektować.

b) Umiejętności

Uczeń:

- umie ułożyć i zapisać menu na dowolny posiłek (posiłek zwykły, świąteczny, kolacja przy świecach, noc sylwestrowa),
- potrafi zamówić posiłek w restauracji,
- potrafi używać zwrotów grzecznościowych niezbędnych w sytuacji komunikacji,
- potrafi w miarę swobodnie wymawiać nazwy produktów, dań itp. oraz posługiwać się nimi.

2. Metoda i forma pracy

Burza mózgów, słuchanie, czytanie, pisanie, mówienie, praca na forum klasy, praca indywidualna, praca w grupach.

3. Środki dydaktyczne

-tablica,

- 2 słowniki: polsko-francuski i francusko polski,
- kserokopie francuskiego menu (patrz : fiszka nr 24 *Les repas*, fiszka nr 25 *À table, activités lexicales 1*),
- magnetofon,
- kasetka do podręcznika *Campus 1*, Unité 6.5.

4. Przebieg lekcji

a) Faza przygotowawcza

Nauczyciel wita się w języku francuskim. Sprawdza obecność. Podaje temat lekcji i prosi, by uczniowie w parach opowiedzieli, co jedzą na śniadanie, obiad, kolację. Podaje niezbędne słówka.

b) Faza realizacyjna

1. Nauczyciel zapisuje na tablicy zwroty dotyczące menu: przystawka: *entrée*, danie główne: *plat principal*, sery: *fromages*, deser: *dessert*, napoje: *boissons*.
2. Na forum klasy wyjaśnia nieznane słowa oraz informuje, że typowy francuski posiłek przebiega według podanego powyżej schematu.
3. Nauczyciel rozdaje kserokopie francuskiego menu i prosi o rozpoznanie, co jest daniem głównym, co przystawką, co deserem itd. (Patrz fiszka nr 24, *activités lexicales*). Po zapoznaniu się z całością menu zostaje ono odczytane przez jednego z uczniów.
4. Na forum klasy porównujemy typowe menu francuskie i polskie.
5. Nauczyciel prosi, by każdy ułożył swoje menu na osobnej kartce. Do wyboru menu na specjalną okazję, na obiad, na urodziny, na kolację we dwoje, na posiłek bożonarodzeniowy itd.
6. Nauczyciel krąży wśród uczniów, pomaga w korekcie błędów, zachęca do korzystania ze słowników.
7. Następuje głośne odczytanie kilku wybranych menu i zachęta, by pozostałe osoby oddały prace do sprawdzenia.
8. Przygotowanie do wysłuchania dialogu w restauracji: Należy zapisać zamówienie każdej z osób. Kasetą do podręcznika *Campus 1*, Unité 6.5.

c) Faza podsumowująca

1. Nauczyciel prosi o odegranie w grupach 3-4-osobowych scen w restauracji. Scenki dotyczą sytuacji takich, jak: przybycie do restauracji, wybór miejsca, rozmowa z kelnerem, zamówienie posiłku, komentarz, prośba o rachunek, opuszczenie lokalu.
2. Nauczyciel podaje zadanie domowe.

5. Bibliografia

1. Leroy-Miquel C., *Vocabulaire progressif du français*, niveau intermédiaire, CLE International/SEJER, Paris 2004.
2. Vincent É., *activités lexicales 1*, Pierre Bordas et Fils, Eli 2002.
3. Giradet J., Pécheur J., *Campus 1*, CLE International/VUEF, Paris 2002.

6. Załączniki

Zadanie domowe

1. Napisać odegrany dialog. Wybrać z podanej kopii produkty, które są słone, słodkie, gotowane, surowe.
2. Patrz: *Vocabulaire progressif du français*, fiszka 22, ex 2,3) Wpisać, w jakim miejscu można usłyszeć podobne zdania: *p.ex.: Nous n'avons plus de sandwich au pâté – au café, au bistro.*

7. Czas trwania lekcji

2 x 45 minut

8. Uwagi do scenariusza

1. Należy precyzyjnie określać czas pracy w grupie, przygotowanie do pisania menu, czas na napisanie menu a następnie czas na przygotowanie i odegranie dialogu. Ewentualnie poprosić, by osoby, które nie skończyły przygotowania dialogu dokończyły pracę indywidualnie (patrz zadanie domowe).
2. W celu wzbogacenia lekcji, można posłużyć się krótkim nagraniem video ilustrującym przybycie do restauracji i zamawianie czy też pokazującym atmosferę typowej francuskiej restauracji.