

# Plan de l'unité «Le raisin» cycle 3



N°	Thème	Contenu	Objectifs	Matériel	Organisation	Durée
01	<b>Introduction</b>	Les élèves préparent des cocktails sans alcool	Introduction au thème.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recettes</li> <li>▪ Ingrédients selon les recettes</li> </ul>	Travail de groupe	20 min
02	<b>Année vinicole et fabrication du vin</b>	L'enseignant fait une présentation avec PP. Ensuite, les élèves résolvent une grille de mots croisés.	Les étudiants apprennent en quoi consiste l'entretien d'une vigne tout au long de l'année et comment le jus de raisin et le vin sont produits.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ PPP</li> <li>▪ Fiche de travail</li> <li>▪ Texte de l'enseignant</li> </ul>	Classe entière, travail individuel	30 min
03	<b>Cépages</b>	Les élèves lisent des textes d'information sur les cépages. Ils essaient d'élaborer des fiches signalétiques et de reporter les variétés sur la carte de la Suisse.	Les élèves connaissent les différents cépages et savent où on les trouve.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fiche de travail</li> </ul>	Travail individuel	30 min
04	<b>La formation de bulles et d'alcool</b>	Les élèves lisent le texte ensemble et répondent aux questions.	Les élèves comprennent comment le jus devient pétillant et comment l'alcool est produit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fiche de travail</li> </ul>	Classe entière, travail individuel	30 min
05	<b>Dégustation</b>	Les élèves dégustent différents jus selon différentes méthodes.	Les élèves découvrent ce qu'est une dégustation et la différence de perception des odeurs et des goûts.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fiche de travail</li> <li>▪ Jus</li> <li>▪ Verres</li> </ul>	Travail de groupe	30 min
06	<b>L'histoire de la viticulture</b>	Les élèves complètent un texte à trous puis se corrigent mutuellement.	Les élèves découvrent l'origine et l'histoire de la viticulture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fiche de travail</li> </ul>	Travail individuel / par deux	30 min
07	<b>Les professions autour de la vigne</b>	En groupes, les élèves travaillent différents exposés en relation avec les différentes professions.	Les élèves découvrent différentes professions en relation avec la viticulture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modèles pour les exposés</li> <li>▪ Évén. PC</li> </ul>	Travail de groupe/classe entière	40–60 min

# Plan de l'unité «Le raisin» cycle 3



08	<b>Portfolio: Presser du jus</b>	À l'aide du matériel des leçons précédentes, les élèves fabriquent eux-mêmes du jus de raisin. Ils consignent leur démarche dans un portfolio.	Les élèves répètent et consolident leurs connaissances sur le thème. Le portfolio peut être utilisé pour l'évaluation finale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Matériel pour la fabrication de jus de raisin (voir instructions)</li> <li>▪ Matériel de bricolage pour le portfolio (voir informations aux enseignants)</li> <li>▪ Tout le matériel utilisé jusqu'à présent</li> </ul>	Travail de groupe/travail individuel	60 min
----	----------------------------------	--	---	--	--------------------------------------	--------

## Informations complémentaires/variantes:

<b>Images</b>	Sauf mention contraire, les photos proviennent de Rimuss & Strada Wein AG ou de pixabay.com.
<b>Informations</b>	Vous trouverez plus d'informations à l'adresse <a href="http://www.rimuss-strada.ch">www.rimuss-strada.ch</a> .
<b>Excursion</b>	Visite: pour visiter Rimuss & Strada Wein AG, veuillez prendre contact à l'adresse <a href="http://www.rimuss-strada.ch">www.rimuss-strada.ch</a> ou par téléphone au 052 687 37 37. Promenade: en guise d'introduction ou pour clôturer l'unité, une ballade dans les vignobles est toute indiquée.
<b>Dégustation</b>	Un set de dégustation peut être commandé chez Rimuss via kiknet: <a href="http://www.kiknet-rimuss.org/degustationsset-für-schulen">www.kiknet-rimuss.org/degustationsset-für-schulen</a>