

# Plan de l'unité «Le raisin» cycle 2



N°	Thème	Contenu	Objectifs	Matériel	Organisation	Durée
01	<b>Introduction</b>	Les élèves goûtent différents raisins, tout en énumérant sous forme de brainstorming tous les produits dérivés du raisin qu'ils connaissent.	Introduction au thème.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Raisins</li> <li>▪ Tableau noir</li> </ul>	Classe entière	15 min
02	<b>Du raisin au jus</b>	Les élèves lisent des informations et résolvent ensuite une grille de mots-croisés.	Les élèves découvrent le processus de fabrication du jus de raisin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fiche de travail</li> </ul>	Travail individuel	20 min
03	<b>Cocktails créatifs</b>	En groupes, les élèves mixent des boissons sans alcool en suivant les recettes.	Agrémenter le cours	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recettes</li> <li>▪ Ingrédients</li> </ul>	Travail de groupe	30 min
04	<b>Conservation des jus</b>	Les élèves étudient différents modes de conservation des boissons.	Les élèves savent comment conserver correctement des boissons.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fiche de travail</li> </ul>	Travail individuel / classe entière	15 min
05	<b>Transformation</b>	Les élèves lisent ensemble un texte expliquant la transformation des jus en boissons pétillantes et pourquoi il existe des jus avec et sans alcool.	Les élèves comprennent comment le jus devient pétillant et comment l'alcool est produit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Texte et fiche de travail</li> </ul>	Classe entière, travail individuel	20 min
06	<b>Créer des étiquettes</b>	Les élèves réalisent leur propre étiquette pour un jus de fruit ou de raisin, qui peut ensuite être utilisée pour le portfolio dans la leçon 7.	La leçon est interrompue par un travail créatif.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Papier</li> <li>▪ Crayons</li> <li>▪ Peinture à l'eau</li> <li>▪ Autre matériel de bricolage</li> </ul>	Travail individuel	30 min
07	<b>L'histoire de la viticulture</b>	Les élèves tentent de reconstituer ensemble un texte sur l'histoire de la viticulture. Ensuite, les solutions sont présentées devant la classe entière.	Les élèves découvrent l'histoire de la viticulture.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Modèle de puzzle</li> </ul>	Travail de groupe / classe entière	30 min
08	<b>Presser du jus</b>	À l'aide du matériel de la leçon 2, 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>▪ Matériel élaboré au cours de la leçon 2</li> </ul>	Travail de groupe/travail individuel	60 min

## Plan de l'unité «Le raisin» cycle 2



### Informations complémentaires/variantes:

<b>Images / sources</b>	Sauf mention contraire, les photos proviennent de Rimuss & Strada Wein AG ou de pixabay.com.
<b>Informations</b>	D'autres informations sont disponibles sur <a href="http://www.rimuss.ch">www.rimuss.ch</a> .
<b>Excursion</b>	<p>Visite: pour visiter Rimuss &amp; Strada Wein AG, veuillez prendre contact à l'adresse <a href="http://rimuss-strada.ch">rimuss-strada.ch</a> ou par téléphone au 052 687 37 37.</p> <p>Promenade: pour introduire ou clôturer l'unité, une ballade dans les vignes ou une visite du musée de la viticulture de Schaffhouse à Hallau peuvent également être envisagées.</p> <p><a href="http://www.sh-weinbaumuseum.ch">www.sh-weinbaumuseum.ch</a> (visites sur rendez-vous)</p>
<b>Dégustation</b>	<p>Un set de dégustation de Rimuss peut être commandé via kiknet:</p> <p><a href="https://www.kiknet-rimuss.org/fran%C3%A7ais/set-de-d%C3%A9gustation-pour-%C3%A9coles/">https://www.kiknet-rimuss.org/fran%C3%A7ais/set-de-d%C3%A9gustation-pour-%C3%A9coles/</a></p>
<b>Notes</b>	