

Section ENSEIGNEMENT

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 3

PROGRAMME-CADRE

Domaine	Monde du travail
Situation	En emploi
Intention	Comprendre une consigne
Idées et organisation du message	Discours injonctif
Lexique et grammaire en situation	Forme impersonnelle « il faut » Impératif Gérondif
Éléments de phonétique et de graphie	Liaisons

ÉCHELLE

Comprend, dans des **situations prévisibles**, les demandes et les informations simples qui lui sont communiquées à propos de **besoins immédiats** de la vie quotidienne, sur des **sujets personnels** ou sur certains **thèmes familiaux**

SUPPORT/TRANSCRIPTION

Vidéo :
• *Prévention en cuisine*



Crédits iconographiques : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Santé Canada, Shutterstock.com, Université de Montréal

Crédits vidéographiques : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

MONDE DU TRAVAIL | En emploi

AMORCE

- a) À l'aide de ces illustrations, faire anticiper le sujet de la vidéo *Prévention en cuisine*.

Quel est le mot commun à ces illustrations? *la contamination*



les micro-organismes pathogènes



la transmission par les mains



l'exterminateur

- b) Faire découvrir l'acronyme MAPAQ.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

DÉCOUVERTE

Compréhension générale

- a)  Faire visionner la vidéo *Prévention en cuisine*. Faire repérer les mots entendus qui ont un lien avec la contamination. Les écrire au tableau.

À titre d'exemples : *la contamination croisée, les micro-organismes pathogènes, la manipulation, les substances allergènes, la vermine, les insectes, les rongeurs*

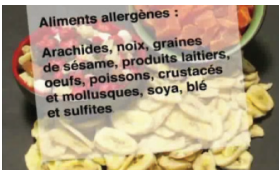
- b)  Faire visionner une deuxième fois la vidéo *Prévention en cuisine*. Oralement, faire mettre en ordre d'apparition les points abordés.

	Points abordés	Ordre
1.	entreposage des aliments	3
2.	vermine	5
3.	substances allergènes	4
4.	contamination croisée	1
5.	contamination par les mains	2

Compréhension détaillée



Après un troisième visionnement, faire associer les cinq sources de contamination mentionnées dans la vidéo *Prévention en cuisine* aux bonnes pratiques à adopter pour préserver l'innocuité*, la salubrité des aliments.

	Types de contamination des aliments		Bonnes pratiques pour préserver l'innocuité des aliments
1.	 la contamination croisée <i>E, I</i>	A	Lavez-vous toujours les mains entre les manipulations.
		B	Appelez un exterminateur.
2.	 la contamination par les mains <i>A, F</i>	C	Apportez une attention particulière aux allergènes.
		D	Il faut les protéger de tout risque de contamination en les emballant ou en les couvrant correctement.
3.	 l'entreposage des aliments <i>D, G</i>	E	Utilisez des planches à découper de couleur.
		F	Ne vous essuyez pas sur votre tablier.
4.	 les substances allergènes <i>C, H</i>	G	Il faut toujours mettre les viandes crues sur des étagères distinctes.
		H	Assurez-vous de manipuler les produits sans allergènes avant ceux qui en contiennent.
5.	 la vermine <i>B</i>	I	Nettoyez et assainissez* la planche après chaque utilisation.

*innocuité : qui n'est pas nuisible

*assainir : rendre sain

MONDE DU TRAVAIL | En emploi

CARACTÉRISTIQUES

- Faire remarquer l'utilisation de « en + participe présent » pour exprimer la manière de faire quelque chose.
À titre d'exemples : *Lorsque vous entreposez des aliments, il faut les protéger de tout risque de contamination **en les emballant** ou **en les couvrant** correctement.*
- Faire observer le mot « vecteur » qui signifie, dans le contexte de l'activité, animal ou plante qui transmet un virus ou un parasite.
- Lire les groupes de mots suivants. Faire remplir le tableau. Faire identifier les liaisons qui se produisent dans un groupe de mots, entre une consonne finale et une voyelle initiale. Faire indiquer, sous les groupes de mots, les classes de mots qui justifient la liaison.

	Groupes et classes de mots	Une liaison	Plusieurs liaisons	Aucune liaison
1.	vous_aurez <i>pronom sujet + verbe</i>	X		
2.	vous_entreposez des_aliments <i>pronom sujet + verbe, déterminant + nom</i>		X	
3.	il faut les protéger			X
4.	la vermine est_un vecteur important <i>verbe être + mot qui suit</i>	X		
5.	appelez un_extermineur <i>déterminant + nom</i>		X	
6.	ces_intrus <i>déterminant + nom</i>		X	
7.	les_arachides, les noix, les graines de sésame, les produits laitiers, les_œufs <i>déterminant + nom</i>	X		
8.	en les_emballant <i>pronom complément + verbe</i>	X		
9.	le transfert de micro-organismes			X

POUR ALLER PLUS LOIN

Faire remplacer les formes linguistiques de la 2^e personne du pluriel de l'impératif par « il faut » et vice versa.

Il faut	Impératif
<i>Il faut prévenir toute forme de contamination.</i>	« Prévenez toute forme de contamination. »
<i>Il faut utiliser des planches à découper.</i>	« Utilisez des planches à découper. »
<i>Il faut nettoyer la planche et l'assainir après chaque utilisation.</i>	« Nettoyez la planche et assainissez-la après chaque utilisation. »
« Il faut toujours mettre les viandes crues sur des étagères distinctes. »	<i>Mettez les viandes crues sur des étagères distinctes.</i>
<i>Il faut apporter une attention particulière aux allergènes.</i>	« Apportez une attention particulière aux allergènes. »
« Il faut les protéger de tout risque de contamination. »	<i>Protégez-les de tout risque de contamination.</i>
<i>Il faut appeler un exterminateur.</i>	« Appelez un exterminateur. »

REPÈRES SOCIOCULTURELS

Faire observer les illustrations suivantes.

1. Souffrez-vous d'allergie alimentaire?



Une allergie alimentaire consiste en une sensibilité provoquée par une réaction du système immunitaire à une protéine particulière se trouvant dans un aliment.

D'après le site Internet de Santé Canada, une personne qui a une réaction allergique alimentaire peut éprouver n'importe lequel des symptômes suivants :

- bouffées de chaleur au visage, urticaire ou éruption cutanée, rougeur et démangeaison de la peau;
- enflure au niveau des yeux, du visage, des lèvres, de la gorge et de la langue;
- troubles respiratoires, difficulté à parler ou à avaler;
- anxiété, détresse, étourdissements, pâleur, sentiment d'alarme, faiblesse;
- crampes, diarrhée, vomissements;
- chute de la pression artérielle, accélération du rythme cardiaque, perte de conscience.

MONDE DU TRAVAIL | En emploi

Le Canada a mis en place une réglementation visant à améliorer l'étiquetage des produits. Les compagnies alimentaires doivent utiliser un langage plus clair et indiquer la présence d'allergènes, de sources de gluten et de sulfites sur les emballages.



Pour plus de renseignements, vous pouvez consulter le site Internet de Santé Canada.



2. Si vous constatez la présence d'insectes ou de rongeurs, appelez un exterminateur.



une coquerelle ou
blatte germanique



des punaises de lit



une souris



un rat

Section APPRENTISSAGE

COMPRÉHENSION ORALE | Stade 1 | Niveau 3

Domaine	Monde du travail
Situation	En emploi
Intention	Comprendre une consigne

SUPPORT	Vidéo : • <i>Prévention en cuisine</i>
----------------	--

Crédits iconographiques : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, Santé Canada, Shutterstock.com, Université de Montréal

Crédits vidéographiques : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

MONDE DU TRAVAIL | En emploi

AMORCE

- a)   Quel est le mot commun à ces illustrations?



les micro-organismes pathogènes



la transmission par les mains



l'exterminateur

- b) Reconstituez l'acronyme MAPAQ.

DÉCOUVERTE

Compréhension générale

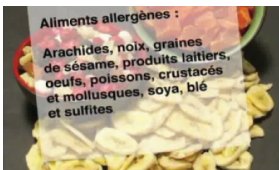
- a)   Visionnez la vidéo *Prévention en cuisine*. Repérez les mots entendus qui ont un lien avec la contamination.
- b)    Visionnez la vidéo une deuxième fois. Mettez en ordre d'apparition les points abordés.

	Points abordés	Ordre
1.	entreposage des aliments	
2.	vermine	
3.	substances allergènes	
4.	contamination croisée	
5.	contamination par les mains	

Compréhension détaillée



Visionnez la vidéo *Prévention en cuisine*. Associez les cinq sources de contamination mentionnées dans la vidéo aux bonnes pratiques à adopter pour préserver l'innocuité*, la salubrité des aliments.

	Types de contamination des aliments		Bonnes pratiques pour préserver l'innocuité des aliments
1.	 la contamination croisée	A	Lavez-vous toujours les mains entre les manipulations.
		B	Appelez un exterminateur.
2.	 la contamination par les mains	C	Apportez une attention particulière aux allergènes.
		D	Il faut les protéger de tout risque de contamination en les emballant ou en les couvrant correctement.
3.	 l'entreposage des aliments	E	Utilisez des planches à découper de couleur.
		F	Ne vous essuyez pas sur votre tablier.
4.	 les substances allergènes	G	Il faut toujours mettre les viandes crues sur des étagères distinctes.
		H	Assurez-vous de manipuler les produits sans allergènes avant ceux qui en contiennent.
5.	 la vermine	I	Nettoyez et assainissez* la planche après chaque utilisation.

*innocuité : qui n'est pas nuisible

*assainir : rendre sain

MONDE DU TRAVAIL | En emploi

CARACTÉRISTIQUES

- a) Remarquez l'utilisation de « en + participe présent » pour exprimer la manière de faire quelque chose.
- b) Découvrez le sens du mot « vecteur ».
- c)   Écoutez attentivement. Dites si, dans les groupes de mots suivants, vous entendez une liaison, plusieurs liaisons ou aucune liaison. Identifiez la liaison et la classe de mots.

	Groupes et classes de mots	Une liaison	Plusieurs liaisons	Aucune liaison
1.	vous aurez			
2.	vous entreposez des aliments			
3.	il faut les protéger			
4.	la vermine est un vecteur important			
5.	appelez un exterminateur			
6.	ces intrus			
7.	les arachides, les noix, les graines de sésame, les produits laitiers, les œufs			
8.	en les emballant			
9.	le transfert de micro-organismes			

POUR ALLER PLUS LOIN



Remplacez les formes linguistiques de la 2^e personne du pluriel de l'impératif par « il faut » et vice versa.

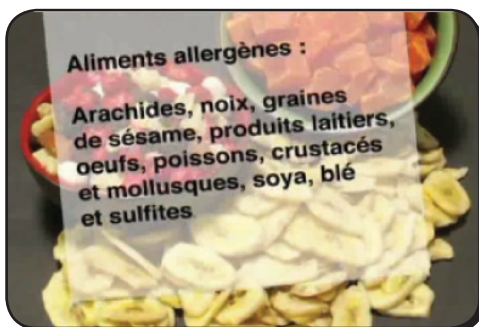
Il faut	Impératif
	« Prévenez toute forme de contamination. »
	« Utilisez des planches à découper. »
	« Nettoyez la planche et assainissez-la après chaque utilisation. »
« Il faut toujours mettre les viandes crues sur des étagères distinctes. »	
	« Apportez une attention particulière aux allergènes. »
« Il faut les protéger de tout risque de contamination. »	
	« Appelez un exterminateur. »

REPÈRES SOCIOCULTURELS



Observez les illustrations suivantes.

1. Souffrez-vous d'allergie alimentaire?



Allergies et intolérances
Il est maintenant plus facile de lire l'étiquette!

Nouvelle étiquette

INGRÉDIENTS : SUCRE, FARINE, AMIDON DE BLÉ, OVALBUMINE, CASÉINE, MONOHYDRATE DE PHOSPHATE MONOCALCIQUE, BICARBONATE DE SODIUM, HYDROGÉNOCARBONATE DE POTASSIUM.

CONTIENT BLÉ, ŒUFS, LAIT.

Ancienne étiquette

INGRÉDIENTS : SUCRE, FARINE, AMIDON DE BLÉ, OVALBUMINE, CASÉINE, MONOHYDRATE DE PHOSPHATE MONOCALCIQUE, BICARBONATE DE SODIUM, HYDROGÉNOCARBONATE DE POTASSIUM.



MONDE DU TRAVAIL | En emploi

2. Si vous constatez la présence d'insectes ou de rongeurs, appelez un exterminateur.



une coquerelle ou
blatte germanique



des punaises de lit



une souris



un rat