

**BRNE, italien, B1 : Comment faire un bon café à l'italienne ?**

Auteur de l'article : **Pierre MOUGIN**

Discipline : **Italien**

Niveau concerné : **B1, lycée**

**Objectif pédagogique :**

• AXES :

Vivre entre générations (traditions culinaires et sociales)

• LYCÉE PROFESSIONNEL :

Comprendre les caractéristiques et usages de la vie quotidienne ; Décrire un objet

• CONTENUS :

socio-culturels : l'importance socio-culturelle du rite du café ;

linguistiques : les instructions et conseils à l'impératif ou avec « dovere » ;

méthodologiques : comprendre et formuler un mode d'emploi pour un objet de la vie quotidienne.

**BRNE utilisée : Maskott italien**

**Nom détaillé de l'activité :** PARLER : Per fare un buon caffè all'italiana

**Accès à la ressource :** La ressource n'est disponible qu'en ligne via un ordinateur, une tablette ou un smartphone. L'utilisation d'un ordinateur est à privilégier. L'accès se fait via le médiacentre de l'ENT :



À partir du témoignage d'une jeune fille, l'élève est amené à prendre conscience de l'importance que le café a dans la vie des Italiens, à découvrir un objet emblématique et une habitude quotidienne profondément ancrée dans la société italienne. Il sera amené à réutiliser ses acquis et ses connaissances pour expliquer à l'écrit et/ou à l'oral comment faire un bon café à l'italienne.

## Modalité (déroulement de l'activité proposée aux élèves) :

Pour l'élève, la navigation au sein du module s'effectue de la façon suivante :

|  |  |
|--|--|
|   | Valider sa réponse / Passer              |
|   | Accéder au sommaire / Revenir en arrière |
|   | Bénéficier d'une aide                    |
|   | Écouter                                  |
| <br> | Conseil                                  |

Le module comporte plusieurs étapes distinctes qui amènent l'élève à être capable d'expliquer à l'écrit et/ou à l'oral comment faire un bon café à l'italienne.


### - L'IMPORTANCE DU CAFÉ EN ITALIE :

Compréhension de l'oral :

Les élèves écoutent le témoignage d'Elena afin de retrouver les éléments ci-contre :

La bonne compréhension du document est vérifiée par un QCM et des textes à compléter (il est possible pour l'élève d'écouter plusieurs fois l'intégralité ou des extraits de l'enregistrement, lui permettant ainsi de progresser à son rythme).

**1) Chi è Elena?**  
**2) Cosa le manca di più?**  
**3) Perché le è venuto "un colpo al cuore"?**  
**4) Come ha risolto il problema?**



Prendi appunti delle tue risposte.

### QCM :

|  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> È una ragazza italiana che è stata a Parigi in vacanza.   | <input type="checkbox"/> È una ragazza italiana che abita a Parigi.   |
| <input type="checkbox"/> A Elena manca di più un buon caffè.   | <input type="checkbox"/> A Elena manca di più il suo innamorato.  |
| <input type="checkbox"/> Le è venuto un colpo al cuore perché in Francia le piccole caffettiere sono difficili da trovare. | <input type="checkbox"/> Le è venuto un colpo al cuore perché a Parigi una caffettiera moka per due persone costa troppo. |
| <input type="checkbox"/> Elena fa comprare la caffettiera in Italia e aspetta che il suo innamorato gliela porti.          | <input type="checkbox"/> Elena non beve più caffè.  |

### Texte à compléter :

Infatti in Italia il caffè è una  e propria . La  parte degli Italiani  il caffè almeno tre  al giorno, diciamo ,  e .






## - LES DIFFÉRENTS TYPES DE CAFETIÈRE :

Compréhension de l'écrit : un jeu d'association permet à l'élève de découvrir plusieurs façons de faire du café.

|   |   |
|---|---|
| L'acqua calda è versata sopra un filtro di carta, che contiene il caffè in polvere. Il caffè è raccolto in una caraffa. Il caffè così ottenuto è detto "all'americana". È la caffettiera a filtro.          |  |
| L'acqua calda in pressione attraversa il contenitore dove è alloggiata la polvere di caffè. Il suo nome, espresso, significa che il caffè è ottenuto dalla forte pressione.                                 |  |
| Usatissima nelle case italiane, si chiama come la città Mohka in Yemen, rinomata per la produzione della pregiata qualità arabica di caffè.   |  |
| In un contenitore di vetro si versano la polvere di caffè e l'acqua bollente e si lascia in infusione. Con lo stantuffo che fa da filtro, si preme verso il basso. È la caffettiera a stantuffo o francese. |  |
| Ha due manici perché si deve girare per spingere l'acqua calda attraverso il caffè grazie alla forza di gravità. Si chiama napoletana perché anche se è nata in Francia è la preferita dei napoletani.      |  |
| L'acqua bolle in un bricco di ottone e di rame. Il caffè è macinato finissimo, insieme al caffè si mettono delle spezie. Il caffè turco è pronto quando la polvere si deposita in fondo alla tazzina.       |  |

Vocabulaire : l'élève classe le lexique permettant de définir les différents types de cafetière existants.

|   |   |  |                        |                              |             |                                  |                      |                         |                             |
|---|---|--|------------------------|------------------------------|-------------|----------------------------------|----------------------|-------------------------|-----------------------------|
| si utilizzano polvere di caffè e spezie | il caffè scende in una caraffa di vetro | il contenitore di vetro serve per l'infusione del caffè con l'acqua bollente | caffettiera napoletana | usa la forza della pressione | caffè turco | caffettiera francese a stantuffo | usa la forza gravità | bricco di rame e ottone | utilizza un filtro di carta |
| è caffè all'americana                   | ha lo stantuffo con filtro circolare    | è il caffè del bar   | ha due manici          | è il caffè espresso          |             |                                  |                      |                         |                             |

## - LA MOKA :

Compréhension de l'oral : l'élève commence par écouter l'histoire de l'emblématique Moka.



## Observation :

Il découvre ensuite l'objet dans les moindres détails et sous tous les angles grâce à une modélisation 3D.



## Vocabulaire :


une activité de type glisser-déposer permet à l'élève de s'approprier le vocabulaire lié à l'emblématique Moka.


Compréhension de l'écrit / de l'oral : l'élève lit / écoute puis remet dans l'ordre les différentes étapes de la préparation d'un café avec une cafetière Moka.




Ora che hai capito come è composta una moka, scopri come funziona.  
Per imparare a fare un buon caffè con la Moka,  
**osserva queste immagini, ascolta le frasi, leggi le etichette e rimettile in ordine.**



...  Avvitare strettamente le due parti della caffettiera. Mettere la Moka sul fornello e accendere il fuoco. Attenzione a tenere bassa la fiamma.

...  Spegnerne appena la macchinetta inizia a fare il tipico rumore che indica che il caffè è uscito. Non lasciare la caffettiera sulla fonte di calore perché altrimenti il caffè prende un gusto sgradevole di bruciato e perde l'aroma.

...  Svitare la caffettiera e togliere i fondi del caffè dal filtro. Sciacquare la Moka con acqua calda e lasciarla asciugare perfettamente prima di richiuderla. Mai usare il detersivo poiché altera l'aroma del caffè. Più la Moka è vecchia e usata, e più è buono il caffè.

...  Mescolare il caffè con un cucchiaino prima di versarlo nelle tazzine.

Compréhension de l'oral : l'élève écoute enfin une série d'instructions et de conseils permettant de préparer un café à l'italienne. Il est invité à classer les éléments selon deux catégories :

- Instructions pour le fonctionnement de la Moka.
- Conseils pour le goût du café.

Versare...    Attenzione a ...    Inserire...    Mai...    Riempire...    Riempire il filtro...    Mettere...    Spegnerne...    Non lasciare...    Per la moka...

Avvitare...    Per un caffè forte    Sciacquare...



- POINT DE GRAMMAIRE :

Après avoir permis à l'élève de lire et entendre des instructions techniques, comme dans un mode d'emploi, le module lui propose maintenant de revoir les formes affirmatives et négatives de l'imperatif en italien, ainsi que la conjugaison au présent de l'indicatif du verbe *dovere*.

Un exercice d'application permet ensuite à l'élève de s'exercer.

OBSERVONS

Nous avons entendu des instructions techniques, comme dans un mode d'emploi :

| FORME AFFIRMATIVE               | FORME NÉGATIVE                         |
|---------------------------------|--|
| Prendere la miscela per la Moka | Non prendere la miscela per l'espresso |
| Inserire il filtro              | Mai usare il detersivo                 |

Si l'on veut préciser à qui s'adresse l'instruction : on utilise le verbe *DOVERE*

| FORME AFFIRMATIVE  | FORME NÉGATIVE                  |
|--|---------------------------------|
| (tu ) Devi inserire il filtro  | Non devi mai usare il detersivo |
| Si deve prendere la miscela (avec un sujet indéfini, le on français) | Non si deve lasciare sul fuoco  |

PRÉSENT DE L'INDICATIF

DOVERE : (io) devo - (tu) devi - (lui) deve - (noi) dobbiamo - (voi) dovete - (loro) devono

Devi inserire    Devi riempire    Non devi lasciare    Devi sciacquare    Spegnere    Miscelare    Devi riempire    Avvitare    Devi serrare    Usare    Deve prendere    Deve mettere

1. Si **deve prendere** la miscela per la moka e non per le macchinette per espresso.
2. (tu) **Devi riempire** la base con acqua fredda fino al livello della valvola di sicurezza e non oltre, e **devi inserire** il filtro.
3. Si **deve riempire** il filtro di polvere di caffè ma senza pressare il macinato.
4. Per un caffè forte e intenso riempire formando una specie di montagna, per un caffè più leggero si **deve mettere** meno polvere.
5. **Avvitare** strettamente le due parti della caffettiera. Mettere la moka sul fornello e accendere il fuoco. Attenzione a tenere bassa la fiamma.

- TÂCHE FINALE : Deux tâches finales similaires sont proposées, en expression orale et écrite. L'enseignant peut choisir de conserver ou non ces deux activités en éditant le parcours avant de le partager aux élèves.

| TÂCHE FINALE 1<br>EXPRESSION ORALE   | TÂCHE FINALE 2<br>EXPRESSION ECRITE  |
|--|--|
| <p>L'innamorato di Elena arriva a Parigi con la Moka e vuole preparare il caffè, purtroppo non ha mai usato la macchinetta perché ha l'abitudine di prendere il caffè al bar.</p> <p>Sei Elena e devi spiegargli come utilizzare la Moka. Registrati e non dimenticare i consigli per un buon caffè all'italiana!</p> <p>Se sei in difficoltà guarda gli <i>aiutini</i>.</p> <p><i>NB : Un enregistreur audio intégré à Maskott permet à l'élève de s'enregistrer facilement. La piste audio pourra ensuite être récupérée par le professeur</i></p> | <p>L'innamorato di Elena arriva a Parigi con la Moka. Nel pacchetto regalo Elena trova una lettera dei genitori che le spiegano come usarla per fare un buon caffè.</p> <p>Immagina e scrivi questa lettera in questo modo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- "Cara Elena...";</li> <li>- l'introduzione;</li> <li>- la presentazione della caffettiera;</li> <li>- le istruzioni e i consigli per un buon caffè;</li> <li>- le raccomandazioni e i saluti;</li> <li>- la firma.</li> </ul> <p>Ci sono gli <i>aiutini</i> se hai bisogno.</p> |

- Plus-value de la BRNE vis-à-vis de la compétence travaillée :

- Maskott permet à chaque élève de progresser à son rythme.
- Durant les phases de compréhension orale, plusieurs écoutes sont possibles.
- Une correction est proposée à chaque étape.
- Des aides sont proposées si l'élève se trompe.
- Les activités proposées sont variées.
- Un enregistreur audio est intégré à Maskott.
- Maskott permet au professeur de contrôler la progression de chaque élève.
- Maskott offre la possibilité au professeur d'éditer chaque parcours. Il peut ainsi modifier ou supprimer une activité existante, ou encore ajouter une activité de son choix. Ainsi, il adapte le contenu en fonction du niveau de ses élèves et des objectifs qu'il poursuit. L'édition des parcours est également un moyen de différencier les contenus proposés aux élèves.