

5°B

English

Semaine du 27 avril au 1er mai 2020.



Liens utiles

- ✓ [Les précédentes séances sur le blog](#)
- ✓ [Un bon dictionnaire en ligne](#)
- ✓ [Votre espace Quizlet](#)

Tu verras apparaître ces boutons aux coins des diapositives. Voici à quoi ils servent.

Liens cliquables pour aller aux premières pages de chaque séance.

S1

S2

S3

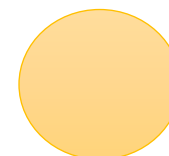
Liens cliquables pour aller aux sommaires des chapitres.

2

3

Lien cliquable pour aller à la page de répartition des séances.

Découpage conseillé des séances de travail.	Temps de travail conseillé.
Séance 1 Pages 5 6 7 8	 S1 30 - 45 minutes.
Séance 2 Pages 9 10 11 12	 S2 20 - 30 minutes.
Séance 3 Pages 13 14 15 16	 S3 45 minutes.



1) Exemple de description de la photographie de la semaine dernière :

The document is a photograph of a famous cooking show called Top Chef USA. There are four contestants, wearing green aprons and white shirts. They are in a kitchen, ready to cook. Around them, I can see utensils like cutting boards, bowls, a rolling pin and plates. To be a good cook, you need to be calm and patient. It is also important to be creative and fast at cooking.



to cook



a cook

2) Land of food.

a) *Observe -> image.*

b) *Read and learn the vocabulary.*

Semaine précédente.

c) Place the correct word for each ingredient on the picture.

d) Draw and complete a food mind map.

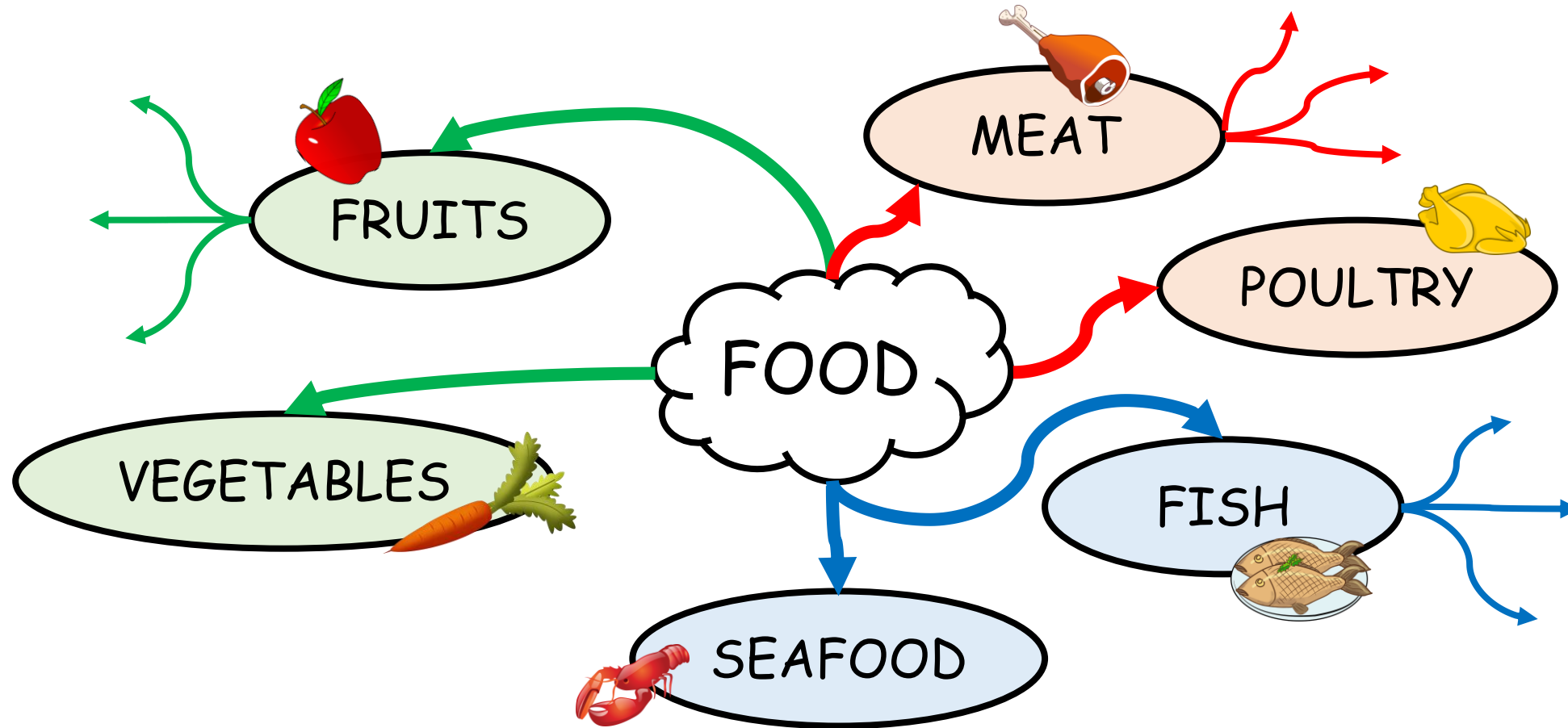


c) Without looking at the vocabulary list, place the correct words for each ingredient on the picture.



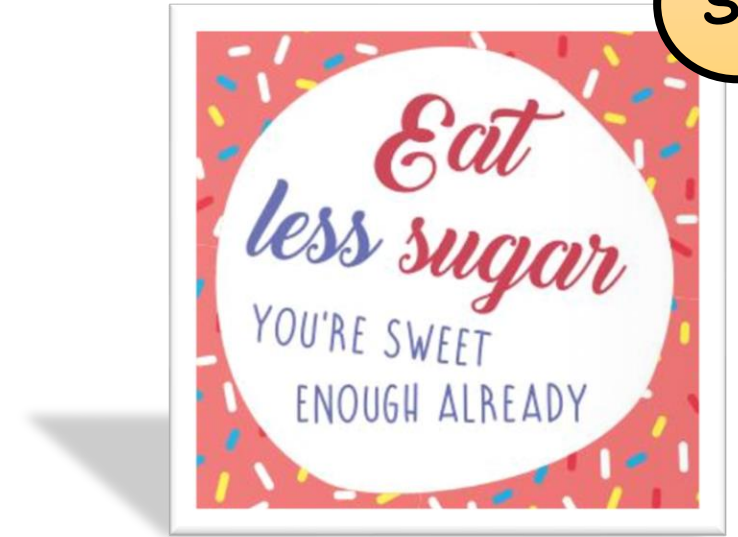
d) Challenge:

Without looking at the vocabulary list, draw and complete a food mind map.

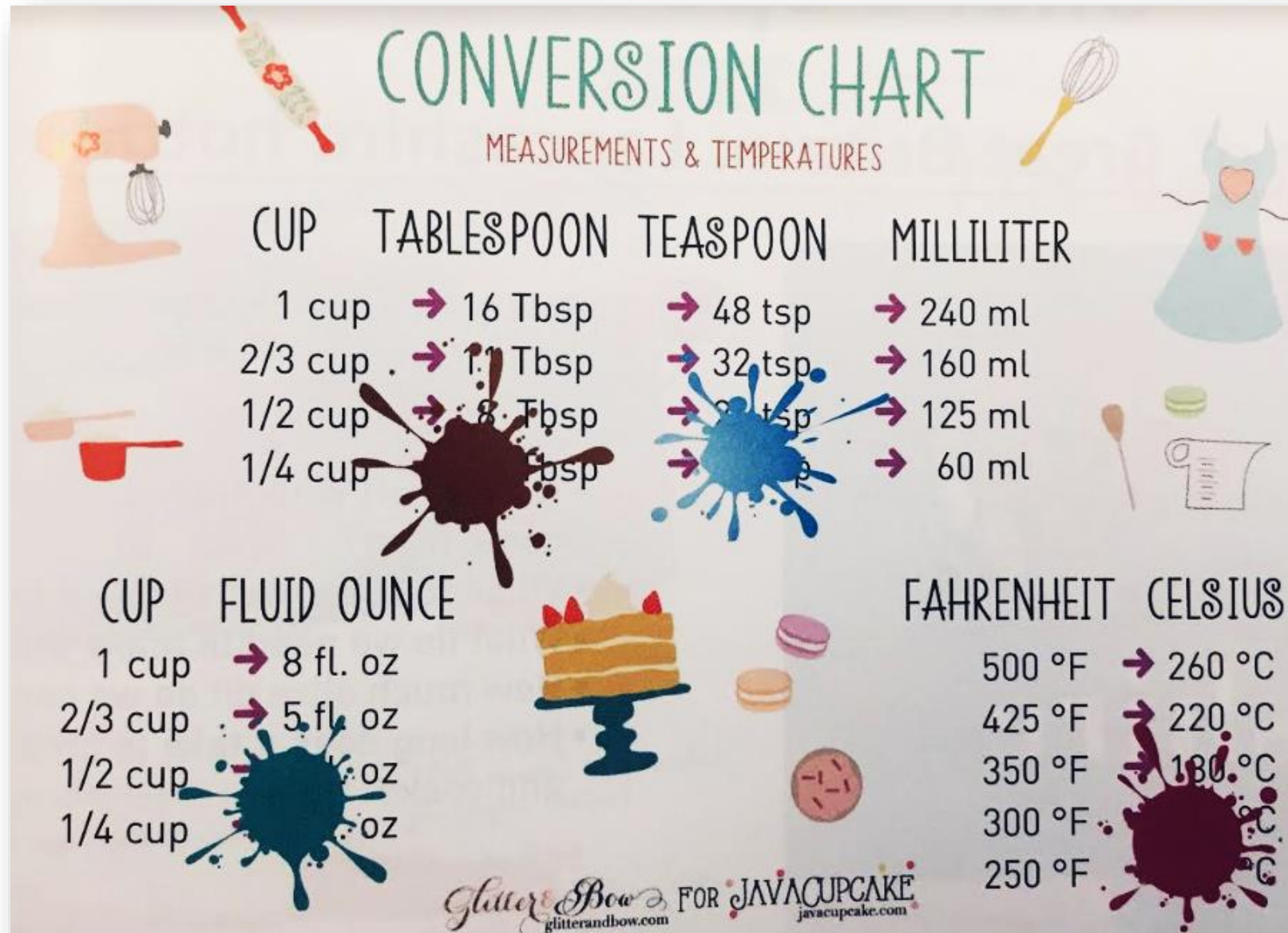


3) Cooking with maths.

- a) Observe -> conversion chart.
- b) Read and learn the vocabulary.
- c) Complete the conversion chart.
- d) Match each word to the correct utensil and find the correct measure.
- e) Conversion exercise.
- f) Cooking in English.



a) Observe: conversion chart.



b) Read and learn the vocabulary.

Catégorie	Mot anglais	Abréviation	Traduction
Noms communs	a conversion		une conversion
	a chart		un tableau
	a measurement		une mesure
	a temperature		une température
	a cup		une tasse
	a tablespoon	Tbsp	une cuillère à soupe (CS)
	a teaspoon	tsp	une cuillère à café (cc)
	a milliliter	ml	un millilitre
	a fluid ounce	fl. oz	une once liquide
	a degree Fahrenheit	°F	un degré Fahrenheit
	a degree Celsius	°C	un degré Celsius

Catégorie	Mot anglais	Traduction
Noms communs	flour all-purpose flour baking powder salt sugar white sugar brown sugar milk an egg butter	de la farine de la farine tout usage de la levure chimique du sel du sucre du sucre blanc du sucre roux du lait un œuf du beurre
Verbes	to convert to measure to melt	convertir mesurer fondre, faire fondre

c) Complete the conversion chart.

CONVERSION CHART

MEASUREMENTS & TEMPERATURES

CUP	TABLESPOON	TEASPOON	MILLILITER
1 cup	→ 16 Tbsp	→ 48 tsp	→ 240 ml
2/3 cup	→Tbsp	→ 32 tsp	→ 160 ml
1/2 cup	→Tbsp	→ tsp	→ 120 ml
1/4 cup	→Tbsp	→ tsp	→ 60 ml

CUP	FLUID OUNCE	FAHRENHEIT	CELSIUS
1 cup	→ 8 fl. oz	500 °F	→ 260 °C
2/3 cup	→ 5 fl. oz	425 °F	→ 220 °C
1/2 cup	→ oz	350 °F	→ °C
1/4 cup	→ oz	300 °F	→ °C
		250 °F	→ °C

glitterandbow.com
javacupcake.com

d) Match each word to the correct utensil and find the correct measure.

• Match each word to the correct utensil.

a cup

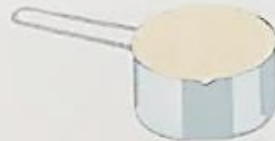
a teaspoon

a tablespoon



• Look at the conversion chart again. Write the correct measure under each drawing.

120 ml • 240 ml • 60 ml



1 cup



16 tablespoons



$\frac{1}{2}$ cup



4 tablespoons



$\frac{1}{4}$ cup



8 tablespoons

e) Conversion exercise.

Convertir des mesures

- Utilise les mathématiques pour résoudre le problème ci-dessous en anglais.
How many ml in a tbsp?
If there are 240 ml in 16 tablespoons, then 1 tbsp = ml!
- Convertis les degrés Celsius en degrés Fahrenheit. Suis la formule ci-dessous.
To convert Celsius to Fahrenheit, multiply the temperature by 1.8 and add 32. Convert 25°C to °F.
.....
- Convertis les degrés Fahrenheit en degrés Celsius. Suis la formule ci-dessous.
Celsius = (Fahrenheit – 32) × (5/9). Convert 77°F to °C.
.....

How much is 240°C in Fahrenheit? How much is 110°F in Celsius?

240°C **110°F**

f) Cooking in English.

Here is the recipe for homemade pancakes. Translate the **measurements** and **ingredients** in French.



INGREDIENTS

1 $\frac{1}{2}$ cups all-purpose flour

3 $\frac{1}{2}$ teaspoons baking powder

1 teaspoon salt

1 tablespoon white sugar

1 $\frac{1}{4}$ cups milk

1 egg

3 tablespoons butter, melted



RECIPE

In a large bowl, sift together the flour, baking powder, salt and sugar. Make a well in the center and pour in the milk, egg and melted butter; mix until smooth.

Heat a lightly oiled griddle or frying pan over medium high heat. Pour or scoop the batter onto the griddle, using approximately 1/4 cup for each pancake. Brown on both sides and serve hot.



Bye!

