

# ESO: ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

## Atelier Crêpes

- Competencia lingüística
- Competencia matemática y científica
- Competencia digital
- Aprender a aprender
- Competencia social y cívica
- Espíritu de iniciativa y emprendedor
- Sensibilidad y expresión cultural

### Competencias clave



- Elaboración y degustación de la receta de las crêpes.

### Producto final



- Receta de las crêpes.
- Diccionarios.
- Ingredientes para el desarrollo de la receta.
- Cocina y utensilios de cocina.

### Recursos



- Aprender a trabajar en pequeños grupos (toma de decisiones, respeto de opiniones, debates).
- Establecer paralelismos entre la lengua materna y la lengua extranjera.
- Reutilizar los contenidos de la unidad en un contexto lúdico y práctico.
- Mobilizar todas las competencias mencionadas para realizar la tarea práctica.
- Favorecer la resolución de problemas de forma individual así como la toma de decisiones.

### Estándares de aprendizaje



- Conocimiento de la receta.
- Planificación del trabajo y reparto de ingredientes.
- Elaboración de la receta.
- Degustación de las crêpes.

### Tareas



- Páginas web
- Diccionarios online

### Herramientas TIC



- Profesorado: observación y evaluación cuatro destrezas (CE, EE, CO, EO) .
- Alumnado: observación y evaluación cuatro destrezas (CE, EE, CO, EO) .

### Métodos de evaluación



- Publicación de la actividad en las redes sociales del centro.

### Difusión



- Pequeños grupos (3-4 personas).
- Realización de actividad como acercamiento a la cultura francófona.

### Agrupamientos/ organización

