

## TACHE authentique : Une recette vidéo

### Matériel

- > Un téléphone portable
- > Les ingrédients nécessaires à la réalisation du plat choisi
- > Les ustensiles de cuisine nécessaires à la réalisation du plat choisi
- > Le TBI de la classe

Réalise une recette vidéo avec ton portable.

#### 1 Comment faire ?

Si tu ne connais pas trop les recettes vidéo, fais une recherche sur Internet. Tu vas comprendre comment elles sont réalisées.

Quels sont les avantages par rapport à une recette écrite dans un livre de cuisine?

Par groupes, choisissez une recette. Choisissez plutôt une recette que vous connaissez. Avant de réaliser la vidéo, entraînez-vous à faire la recette hors-caméra.

#### 2 Silence, on tourne!

Comment filmer ?

Avec un portable, filmez en plan fixe. Avec un autre portable, zoomez sur les détails de votre préparation.

Réglez la lumière

Réalisez votre recette avec le plus de luminosité possible: si la lumière est naturelle, le plat sera encore plus alléchant!

Réglez le son

Parlez assez fort et évitez les bruits de fond.

#### 3 Le montage de la vidéo

C'EST MALIN!

Évitez les vidéos trop longues, votre recette doit se limiter à 5 minutes maximum.

Pour cela, vous avez besoin d'un expert qui mélange » les images des deux caméras, ajoute une bande musicale, et du texte, si nécessaire.

#### 4 La palme d'or de la vidéo

C'EST MALIN!

En classe, regardez vos vidéos au TBI et choisissez la plus réussie. N'hésitez pas à vous mettre aux fourneaux pour tester les recettes de vos camarades!

### Évaluation :

- **Qualité Technique:** Stabilité de l'image, qualité du son, fluidité du montage.
- **Qualité du Contenu:** Clarté des explications, respect des étapes de la recette, attractivité de la présentation.
- **Créativité:** Originalité de la recette, qualité de la mise en scène, choix de la musique et des effets visuels.
- **Communication:** Capacité à transmettre l'enthousiasme pour la cuisine et à donner envie de réaliser la recette.