

L'ESPACE CUISINE

Matériel courant dans nos classes :

- coin délimité fermé avec une entrée
- dînette 4 couleurs en plastique + ustensiles de cuisine pour enfant (fouet, spatule, batterie pâtisserie, casseroles, poêles, bouilloire, cocotte minute, essoreuse, grille-pain, cafetière, passoire, entonnoir).
- aliments en plastiques (fruits, légumes, pain, oeufs, charcuterie, viandes, pâtisseries, poissons, crustacés, fromages...)
- boîte à oeufs
- boîte à conserve, bouteille d'eau, boîte à chocolat,...
- gazinière, frigo, évier, four, plan de travail, buffet
- chaise haute (tendance à s'asseoir dessus)
- tablier et manique
- balai et pelle
- table + chaises
- livret de recettes effectuées en classe

Matériel que l'on pourrait rajouter petit à petit au cours de l'année en fonction des découvertes liées à l'atelier cuisine :

- livres de cuisine
- torchon, serviettes et éponge
- boîtes d'ingrédients pris à la maison (bouteilles de lait, boîte de farine de blé, de maïzena, de blé noir, bouteille de diverses huiles, beurre et beurrier, boîte de sucre, grosses pâtes alimentaires...)
- paniers
- de nouveaux ustensiles
- photos d'actions au mur + dans un livret : mixer, mélanger, fouetter, beurrer, éplucher, couper, râper, presser,...

DOMAINE D'APPRENTISSAGE	COMPETENCES VISEES	ACTIONS	CONNAISSANCES MOBILISEES
DECOUVERTE DU MONDE LANGAGE	Matières/objets : être capable de reconnaître, de sérier, de classer et de désigner des objets et des matières, leurs qualités et leurs usages.	Retrouver des ingrédients et des ustensiles utilisés lors d'une recette de cuisine effectuée précédemment. Ensuite utiliser des livres de cuisine. Présenter des ustensiles de cuisine peu communs (essoreuse, autocuiseur...) et chercher leur fonction.	Reconnaître ou/et découvrir des ustensiles et des ingrédients et leurs fonctions.
DECOUVERTE DU MONDE	Hygiène et santé : connaître et appliquer quelques règles d'hygiènes simples du corps et des locaux.	Balayage et nettoyage des locaux en utilisant le matériel adapté, lavage des mains...	Choisir des outils adaptés à des actions techniques spécifiques.
DECOUVERTE DU MONDE LANGAGE	Hygiène et santé : appliquer quelques règles de l'alimentation. Langage d'évocation : rappeler en se faisant comprendre un moment vécu	Mettre sur un plateau repas un menu de la cantine déjà consommé.	Nommer les aliments. Se remémorer un événement vécu.

DOMAINE D'APPRENTISSAGE	COMPETENCES VISEES	ACTIONS	CONNAISSANCES MOBILISEES
DECOUVERTE DU MONDE LANGAGE	Hygiène et santé : appliquer quelques règles de l'alimentation Matières/objets : Être capable de reconnaître, de sérier, de classer et de désigner des aliments et des plats préparés. Langage en situation : dire ce que l'on fait pendant l'atelier.	Réaliser un plateau déjeuner. Trier des aliments dans des boîtes selon l'entrée, le plat principal et le dessert. Coller des images du menu consommé à l'école.	Différencier l'entrée, le plat principal et le dessert.
DECOUVERTE DU MONDE LANGAGE	Matières/objets : être capable de reconnaître, de sérier, de classer et de désigner des objets et des matières, leurs qualités et leurs usages. Formes et grandeurs : différencier et classer des objets en fonction des caractéristiques liées à leur forme ; comparer, classer et ranger des objets selon leur taille Approche des quantités et des nombres : apprendre à dénombrer des petites collections Communication : répondre aux sollicitations de l'adulte en se faisant comprendre.	Chercher ensemble une organisation commune de rangement fonctionnel pour pouvoir ranger en autonomie le matériel de cuisine (verres, assiettes, ustensiles, légumes, fruits, emballages...) Jeu de la marchande. : le PE est le marchand. Les élèves nomment et dénombrent les aliments qu'ils veulent mettre dans leur panier.	Idem compétences. Associer une image à un objet. Nommer les aliments.

Du coin à l'atelier / de l'atelier au coin

ACTION : Développer des compétences transversales et disciplinaires liées à la production d'un livret de cuisine.

Domaine : Maîtrise de la langue

- 1 . Le langage d'évocation : Etre capable de dire un évènement vécu. Verbaliser des actions vécus.
2. Langage en situation : dire ce qu'on voit, ce que l'on fait.
3. Acquérir un champ lexical lié à la cuisine.
4. Etre capable de distinguer différents types d'écrits (la recette, la fiche technique, le documentaire ...)
5. Lire une recette de cuisine

Découverte du Monde

1. Etre capable de dénombrer des éléments
2. Associer une écriture chiffrée à une quantité(en lisant la recette : 3 cuillères de farine...)

Déroulement

Evènement déclencheur : Tous les vendredis une vente de gâteaux a lieu dans l'école à 16h30, chaque classe à tour de rôle doit fabriquer des gâteaux pour la vente.

1^{ère} étape : Connaître les ingrédients

Séance N° 1

Début d'année / En regroupement . (10 minutes)

Le PE propose aux enfants les ingrédients d'une recette de gâteaux type : chocolat, œufs, beurre, sucre, farine.....

Les enfants nomment chaque ingrédient.



Séance N° 2

En atelier, de 6 enfants . (20 minutes)

Associer la photo à l'ingrédient et faire nommer les enfants.

Evaluation diagnostic.

Séance N° 3

En regroupement

Affichage en A3 d'une liste d'ingrédients + la liste de la recette (son déroulement)

Lecture de la recette.

Séance N° 4

Atelier cuisine 6 groupes de 4 enfants, 1 adulte par groupe. (30 minutes)

Elaboration de la recette

Faire verbaliser les ingrédients, les actions....

- La recette est incluse dans un dossier placé dans le coin cuisine ainsi que chaque ingrédient utilisé pour la recette.

2^{ème} étape : Connaître les ustensiles

Même déroulement que précédemment, les ustensiles étant entourés sur la prochaine recette.

- Les nouveaux ustensiles nommés et utilisés à chaque recette trouvent leur place dans l'espace cuisine : le fouet, la spatule, le plat à gâteaux...



3^{ème} étape : Connaître les actions.

Même procédure.

Trace écrite

Le livret de recettes individuel :

Lors des moments de cuisine : Prise de photos individuelles des enfants en action.
Chaque photo est collée dans leur livret individuel + de la recette du mois.

L'enfant est alors amené à verbaliser ce qu'il voit, se rappeler son action.(dictée à l'adulte).

Le livret collectif

- les ingrédients
- les ustensiles
- les actions : photos des mains en action et non des enfants
- les recettes

Affichage dans le coin cuisine

- recettes
- livres de cuisine

LES TEMPS FORTS DE L'ACTION

- Fabrication de la soupe de légumes

Séance 1 : En regroupement

« Que met-on dans la soupe ? » Les enfants expriment puis vont chercher dans le coin cuisine les aliments nommés.

« Nous allons vérifier dans le livre de cuisine, la recette de la soupe »
Ce qui permet de valider ou non.

Il y a plusieurs recettes de la soupe, le P.E en propose une avec la liste des ingrédients (photo des légumes avec les quantités – 1 poireau, 2 p. de terre.....)

« Où peut-on acheter ces légumes ? » Le supermarché, le marché.....

« Nous allons fabriquer cette soupe mais pour cela nous devons aller au marché. »

Séance N°2

Sortie au marché. Par groupe de 5 ou 6 élèves : 1 liste par enfant et 1 adulte par groupe.
Les laisser nommer les légumes et « faire leur marché !!! »

Séance N° 3

Retour en classe. Lecture de la recette + Préparation de la soupe....

(Pensez à demander aux familles un petit pot avec étiquettes pour ramener leur soupe à la maison)

D'autres activités autour du projet cuisine

Découverte du monde

- Opérer des tris : fruits / légumes sucré/ salé Long / Court
- Images séquentielles de la recette : Remettre dans l'ordre quelques actions importantes.

Activités logiques

- Barrer les intrus (des ingrédients ou des ustensiles non utilisés)

Imaginer / sentir / créer

- Décoration du livret de recettes (pommes de terres creusées + encre ou découpage dans des pub de fruits de légumes...)