

Préambule : Cinq domaines d'apprentissage sont abordés à l'école maternelle et les activités mises en œuvre dans la classe ont pour but de réaliser les apprentissages définis par le programme. La fiche ci-dessous a pour objectif de compléter à la maison le travail de l'enseignant dans la classe en permettant à l'enfant de s'entraîner à expliquer à travers une activité plaisante pour lui, la réalisation d'une recette.

Niveau de classe :	MS	
Domaine (maternelle) :	Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions : l'oral	
Apprentissage attendu :	Parler pour expliquer	
Activité proposée :	Expliquer la recette du gâteau au chocolat	
Vocabulaire :	Noms : ingrédients (tablette de chocolat, beurre, sucre en poudre, farine, œufs), ustensiles (saladier, spatule en bois, casserole, fouet, moule à gâteau), plaque de cuisson, four.	
<u>Conseil</u> À utiliser et faire répéter au cours de l'activité.	Verbes : faire fondre, mélanger, remuer, beurrer, fariner, ajouter, verser, cuire.	
Dérroulement : <u>Conseil</u> : -Ne pas hésiter à reprendre chaque étape autant que nécessaire jusqu'à ce que l'enfant mémorise le vocabulaire et les structures de phrases.	<p>Etape 1 Durée : 30 min</p> <p>1/Entrer dans l'activité Proposer à l'enfant de réaliser la recette du gâteau au chocolat.</p> <p>2/Présenter le matériel utilisé -Faire nommer le matériel en distinguant les ustensiles et les ingrédients. L'aider si nécessaire. -Faire remarquer que les ingrédients peuvent se manger, que les ustensiles ne peuvent pas se manger.</p> <p>3/Réaliser la recette Étape par étape : -dire à l'enfant à haute voix ce qu'il doit faire en respectant la même formulation à chaque fois : soit « il faut... », -faire répéter à l'enfant la formulation la consigne donnée.</p>	
	<p>Etape 2 Durée : 30 min</p> <p>À l'aide de la recette ci-jointe : -Une par une, montrer puis faire nommer les photos des ingrédients, puis des ustensiles. Aider l'enfant si nécessaire. -Une par une, montrer ensuite à l'enfant les photos des actions, (c'est-à-dire les photos sur lesquelles « on voit les mains qui travaillent ») et demander à l'enfant de se rappeler ce qu'il faut faire. L'aider à expliquer si nécessaire. <u>Conseil</u> : il est important de garder la même formulation tout au long de l'explication, soit « il faut... ».</p>	
	<p>Etape 3 Durée : 20 min</p> <p>À l'aide de la recette ci-jointe, demander à l'enfant de parler pour expliquer sa réalisation. L'aider si nécessaire. <u>Conseil</u> : -Il est important de garder la même formulation tout au long de l'explication, soit « il faut... ».</p>	

Remarques :

-Cette activité peut s'étaler dans le temps en 3 étapes. Ce peut être 3 jours, 3 moments distincts...

LE GÂTEAU AU CHOCOLAT

Les ingrédients :



3 œufs



1 tablette de chocolat



du beurre (100g)



de la farine (50 g)



du sucre en poudre (100g)

Les ustensiles :



un saladier



une spatule en bois



une casserole

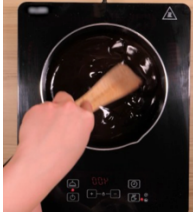


un fouet



un moule à gâteau

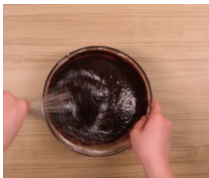
Les actions :



1/Il faut faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole, sur la plaque de cuisson.



2/il faut mélanger, les œufs, le sucre et la farine dans un saladier avec le fouet.



3/il faut ajouter le chocolat et le beurre et mélanger avec le fouet.



4/Il faut beurrer le moule à gâteau.



5/Il faut verser la pâte dans le moule et la faire cuire dans le four (20 min à 180°).



C'est prêt !