

"Cuisiner en maternelle"

Autour de la recette écrite.

1. Découvrir l'affiche présentant la recette.
2. Lire l'affiche avant la réalisation du plat ou du gâteau.

Découvrir l'écrit

- Identifier différents supports écrits: l'affiche
- Découvrir différents types d'écrits: un écrit incitatif, la recette.
- Relever des indices visuels sur des écrits, sur des images
- Reconnaître certains éléments dans un texte pour en découvrir la fonction et le sens

S'appropriier le langage.

- Acquérir un vocabulaire spécifique et le réinvestir (nommer les différents outils, ustensiles, ingrédients utilisés pour la recette)

Découvrir le monde – Approche des nombres et des quantités

- Savoir lire les nombres et leur associer une quantité (notamment les $\frac{1}{4}$ et les $\frac{1}{2}$ qui apparaissent fréquemment dans les recettes) .

Réalisation de la recette

Utiliser l'affiche de la recette en retours fréquents pour s'assurer que les différentes étapes de la recette sont effectuées.

Découvrir le monde - découvrir les objets.

- Découvrir différents outils et objets techniques (couteaux, fouet, spatule, économe, rouleau, mixeur, presse-agrumes...)
- Connaître l'utilité de ces objets (couper, mélanger, éplucher...)
- Se servir de ces objets en respectant les règles de sécurité.

Découvrir le monde - Découvrir la matière

- Découvrir les propriétés des aliments (changements d'états : mélanger le liquide et le solide...)

S'approprier le langage.

- Exprimer une action à l'aide d'un vocabulaire spécifique : (dire ce que l'on fait)
 - *Je graisse le moule pour que le gâteau n'accroche pas*
 - *Je presse l'orange en appuyant...*

Découvrir le monde

- Approche des formes et grandeurs : **Mesure** : Réaliser des mesures avec différents « étalons » : cuillère, pot de yaourt, verre, tasse, verre doseur...
- Structuration du temps : s'initier à la notion de durée (minuter la cuisson à l'aide d'un minuteur par exemple) => Programmer le minuteur, tourner jusqu'au temps indiqué sur la recette

Motricité fine

Réaliser les différentes actions nécessaires à la fabrication d'un plat (casser un œuf, casser le chocolat, utiliser un couteau sans se couper, verser un liquide sans renverser...).

Mémoire d'un temps collectif : Les photos de l'atelier CUISINE.

En utilisant les photographes prises durant l'atelier cuisine.

Demander aux élèves de remettre les photos dans l'ordre pour expliquer aux parents ce qui a été réalisé.

Légender les photos par la dictée à l'adulte.

Découvrir l'écrit : Les types de textes

- En se référant à l'affiche expliquant la recette et à ses souvenirs, retrouver la chronologie de la recette, identifier différents supports écrits: l'affiche
- Relever des indices visuels sur des images
- Prendre conscience de la correspondance entre oral et écrit (lors de la dictée à l'adulte)

S'appropriier le langage.

- Réinvestir le vocabulaire acquis lors de la séance de cuisine
- Formuler des phrases cohérentes pour dicter la légende des photos à la maîtresse