

# FICHE DE PREPARATION

	<b>Illustration d'un calendrier 2011</b>		Fiche n°
<b>Discipline</b>	<b>Découverte du monde</b>		<b>12 séances</b>
<b>Compétences</b>	<p><b>Matières et objets</b></p> <p>Découvrir différents outils et objets techniques (couteaux, dénoyauteurs, fouet, spatule, économe, rouleau, mixer, presse-agrumes...)</p> <p>Connaître l'utilité de ces objets</p> <p>Se servir de ces objets en respectant les règles de sécurité.</p> <p><b>Maîtrise de la langue orale</b></p> <p>Exprimer une action à l'aide d'un vocabulaire spécifique :</p> <p><b>Mathématiques</b></p> <p><u>Mesure</u> : Réaliser des mesures avec différents « étalons » : cuillère, pot de yaourt, verre, tasse, verre doseur...</p> <p><u>Structuration du temps</u> : s'initier à la notion de durée (minuter la cuisson à l'aide d'un minuteur par exemple)</p> <p><b>Motricité fine</b></p> <p>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...)</p>		<p><u>Durée de la séance</u></p> <p>30 minutes préparation</p> <p>20 minutes discussion échange</p>
<b>Objectif de la séquence</b>	<p><b>Réalisation de recettes par petit groupe</b></p> <p><b>Dégustation du plat : éducation au goût</b></p>		
<b>Matériel nécessaire</b>	<b>Déroulement</b>	<b>Mode de groupement</b>	<b>Remarques</b>

# FICHE DE PREPARATION

<p>Les ingrédients de la recette</p> <p>Ustensiles</p> <p>Affiche de la recette illustrée pour une meilleure lecture des élèves.</p>	<p>Chaque jeudi, un groupe réalise une recette pendant le temps d'accueil avec Maîtresse. Le plat est dégusté le lendemain par l'ensemble de la classe lors d'un regroupement.</p> <p>A chaque séance cuisine, prendre en photo le groupe avec le plat</p> <p>Discussion autour de ce plat ; j'ai aimé pourquoi et validation de chacun sur la recette avec des petits icônes qu'il place dessous Ex d'affichage Mousse au chocolat Sonia ☺ Enzo ☺</p> <p>Réalisation d'un calendrier 2011, chaque mois de l'année est illustré par une de ces photos avec la recette indiquée.</p> <p>Mise en vente aux parents au profit de la coopérative dans le but de rembourser l'achat des ingrédients et le coût de l'impression.</p> <p>Idées recette 1.Mousse chocolat 2.gâteau nesquik 3.clafoutis framboises 4.meyacine 5.Flan caramel 6.crumble pommes chocolat 7.flan citrouille 8.fondant poires 9. Gâteau ananas lait concentré 10. Rocher coco 11. gâteau marbré 12. Gâteau yaourt pépites choco</p>	<p>Petit groupe de 3 4 élèves</p>	
--	--	-----------------------------------	--