

# LE FICHIER CUISINE-LECTURE ET L'ALBUM « JE CUISINE »

*DES OUTILS PERMETTANT DE MULTIPLES ACTIVITES*

*Quel que soit l'âge des enfants, les motivations pour faire de la cuisine à l'école ne manquent pas.*

*Fabriquer ensemble un produit vrai, utile, un produit qui ne soit pas exclusivement scolaire...*

*Se régaler, bien sûr, mais aussi régaler les copains, les correspondants, les parents...*

*Préparer un pique-nique, un gâteau d'anniversaire, une recette ou une boisson en classe transplantée..*

*Toutefois, si l'intérêt n'était que culinaire, il serait très limité. Introduire l'activité « cuisine » en classe, que ce soit en maternelle ou (ce qui est hélas moins fréquent) en primaire, c'est aller bien au-delà...*

*Le fichier Cuisine-Lecture : fiche S 30, recto.*

*L'album « Je cuisine »*





S30

## Gâteau scoubidou

pour 6 enfants

Il faut :

 4 cuillères de farine	 4 cuillères de sucre	
 100 grammes de beurre	 1 pomme  1 poire  1 banane	
 1/2 sachet de levure	 2 œufs	 du sel

## Des outils pluridisciplinaires

Chaque adulte sait que pour réussir une recette, différentes compétences sont nécessaires : il faut comprendre les consignes, peser les quantités prescrites, les adapter au nombre de convives, acheter les ingrédients nécessaires, bien respecter l'ordre des opérations...

Ce fichier et cet album sont donc, bien sûr, des outils de cuisine, mais nécessairement aussi des outils de lecture et de mathématiques. De la maternelle au CM, ce dossier contient de nombreux exemples d'activités possibles « à propos » de cuisine.

### Un fichier et un album

Pourquoi deux outils différents ?

Chacun d'eux a ses avantages, à l'enseignant de se déterminer selon le type d'utilisation qu'il désire mettre en place.

#### A. Le fichier

Il est constitué de 57 fiches de recettes, classées en trois familles (les fiches sont de couleurs différentes, pour faciliter le choix) : recettes non sucrées, boissons, recettes sucrées. Il s'agit de recettes simples et faciles à réussir.

La numérotation ne correspond pas à une graduation des difficultés.

#### Le recto

Sous la rubrique « il faut » sont présentés (dessin et écriture) tous les ingrédients nécessaires, ainsi que le matériel de cuisine : cuillers, plats, raves, etc.

Les quantités peuvent être exprimées en grammes : libre à l'enseignant, selon le temps dont il dispose ou selon l'âge des enfants, d'utiliser un verre doseur, une balance de cuisine, une balance Roberval...

Elles peuvent être exprimées aussi en cuillerées, pour la farine par exemple, en pots (de yaourts vides), en verres ou en décilitres pour les liquides.

En haut de chaque fiche, des logos, barrés ou non, indiquent si l'on a besoin d'une plaque chauffante, d'un four ou d'un réfrigérateur. Un logo vide reste à la disposition de l'enseignant qui peut y ajouter un renseignement lui paraissant important.

Le nombre moyen de convives prévu pour les quantités indiquées dans la recette est également signalé dans un encadré : pour... *enfants*.

#### Le verso

Au verso se trouve la recette elle-même, subdivisée en séquences sous forme de bande dessinée, à lire dans le sens de la lecture, de gauche à droite. Les dessins sont stylisés, explicites, et constituent une aide à la lecture. Les phrases indiquant les actions sont simples, courtes, et la répétition des mêmes formes verbales permet une reconnaissance aisée par des enfants qui commencent à lire : « *on met... on presse... on coupe... on verse...* »

#### B. L'album

Ces recettes, extraites de *J Magazine*, sont répertoriées dans la table des matières sous les rubriques : petit déjeuner ou goûter, entrées, oeufs, poissons, légumes, desserts aux fruits, desserts glacés, gâteaux.

Chaque recette est présentée sur deux ou trois pages. Sont indiqués d'abord les ingrédients et matériel nécessaires (dessin et texte). Là aussi les quantités peuvent être proposées sous plusieurs formes : cuillerées,



grammes, verres...

Suit la recette proprement dite, sous forme de séquences dessinées et écrites.

Les dessins sont agréables, en couleur, facilitant la lecture des consignes. Les structures de phrases sont diversifiées : « *verse la pâte dans le moule beurre... hors du feu ajoute la crème fraîche... ajoute la farine cuillerée par cuillerée et mélange bien....* ».

Ces deux outils se complètent parfaitement. L'utilisation d'un fichier n'est pas la même que celle d'un album : on peut distribuer les fiches, les classer différemment, en inclure d'autres... On peut plus facilement feuilleter un album au moment du choix et l'on est sûr qu'une recette ne peut s'égarer. Les recettes sont différentes et l'on peut, pourquoi pas, selon ses objectifs, utiliser l'un ou l'autre, quel que soit l'âge des enfants : ceux de maternelle seront guidés, aidés, alors que ceux de cours moyen pourront se débrouiller pratiquement seuls du début à la fin.

## Des outils de lecture

Le choix de la recette constitue la première activité de lecture. Il peut se faire grâce à la table des matières, en feuilletant le fichier ou l'album, en lisant les titres, en observant les logos, selon le type de recette recherché.

« Au cours de la semaine, certains enfants feuilletent le fichier et isolent quelques fiches. Nous faisons le point le samedi. Si l'unanimité ne se réalise pas, je structure la recherche : je forme des groupes et chacun doit proposer une recette, qu'il réalisera. »

**Mado Deshours - CEI - (48)  
Mende**

« Dès l'étape du choix, les enfants procèdent à des tris, des sélections selon divers paramètres : le temps dont on dispose, les ingrédients, la cuisson ou non, le désir... »

**Christine Charles - Classe  
unique - (19) Tulle**

La seconde étape de lecture est le décriptage des ingrédients et du matériel nécessaires.

« Quand le choix est fait, je photocopie la recette pour chaque enfant. Je demande de se répartir l'apport des ingrédients et du matériel, et de dresser ce listing par écrit. »

**Mado Deshours - CEI**

« L'atelier cuisine a lieu une fois par semaine, avec un adulte (ASEM, maitresse...).

La recette (agrandie à la photocopieuse) est accrochée au tableau, les enfants se regroupent et observent la partie « il faut ». En début d'année, je les aide à faire oralement la liste de ce qui est nécessaire. Plus tard dans l'année, je demande au groupe d'aller directement chercher dans le placard « cuisine » le matériel et les ingrédients (nous avons toujours un fonds de réserve farine, sucre, raisins secs, levure, huile...) et je

charge quelques enfants de faire par écrit la liste des ingrédients manquants, en trouvant sur la fiche les mots nécessaires. »

**Christine  
Brunon - MS. GS  
- (42) Roanne**

Le vocabulaire est à ce stade important : il faut verser, ajouter, poser, beurrer, mélanger, étaler, séparer... Tout cela dans un ordre précis et avec les quantités indiquées.

« Je photocopie le verso de la fiche choisie et on mélange les dessins qui doivent être remis en ordre, la fiche servant d'autocorrection. Quelquefois supprime la légende. Avec des enfants plus âgés, on peut au contraire supprimer les dessins. »

**Brigitte Gallier - CE2 CM - (27)  
Bouquetot**

« Après la lecture de la recette proprement dite, les enfants passent à l'action. Souvent la mémoire ne suffit pas et un retour à la recette est nécessaire : les enfants sont obligés, pour s'y reconnaître, de se « refaire le film » de ce qui est déjà fait, pour retrouver ce qui reste à faire. »

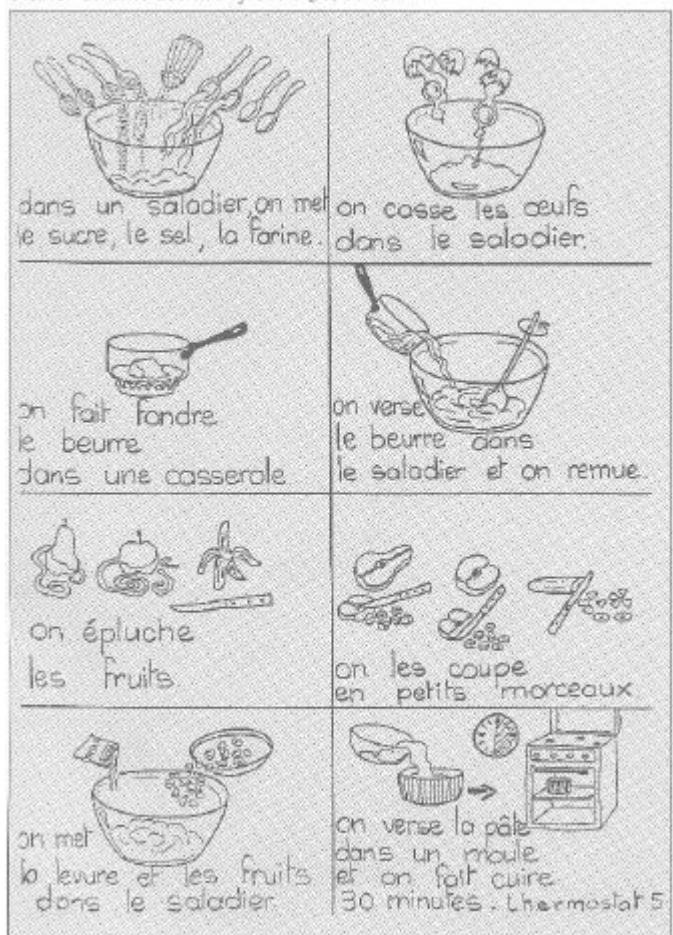
**Christian Bizieau - MS GS -  
(42) Roanne**

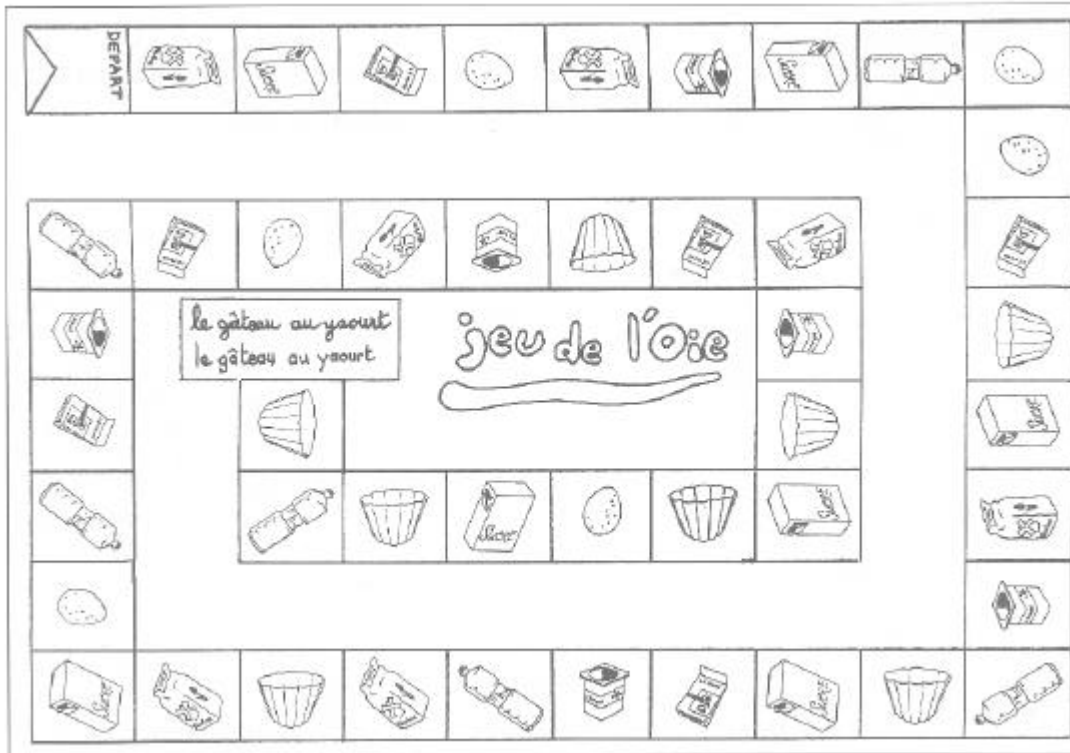
Puis, il faut passer à la lecture des différentes étapes de la recette. Il faut faire attention à la chronologie des actions, à la précision des gestes qu'il faudra effectuer, aux quantités nécessaires, aux ustensiles à utiliser.

## Des jeux en relation avec les recettes

Surtout dans les classes du cycle II, dont les enfants sont au début de l'apprentissage de la lecture, il paraît nécessaire de doubler l'emploi de ces outils de cuisine par des travaux de lecture, sous la forme de jeux, par exemple. Certains enseignants ont fabriqué des jeux qui reprennent les dessins et certains mots clés des recettes, grâce à la photocopie. On peut ainsi imaginer, en relation avec telle ou telle recette, des jeux de l'oie, des dominos, mémorys, etc.

Fichier Cuisine-Lecture : fiche S 30, verso.





Le jeu de l'oie

ce qui constitue pour eux un bon exercice de découpage-collage: on donne à chaque joueur une photocopie des étiquettes. Chacun découpe les étiquettes symbole et mot de la recette, puis colle sur une feuille les mots de la recette, les uns en dessous des autres, dans l'ordre qu'il veut (au hasard) et garde les étiquettes symbole. Les étiquettes-mots se trouvent ainsi dans un ordre différent pour chaque joueur, chacun devra

**Les fiches glossaire**

J'ai joint aux recettes de cuisine des fiches cartonnées d'une couleur différente (jaunes) à découper, représentant soit les ingrédients, soit les actions à accomplir. J'ai plastifié, découpé chaque fiche et constitué deux fois trois glossaires pour trois niveaux de lecture différents :

- trois boîtes (dessins seuls, écriture seule, dessin et écriture) où les enfants vont piocher pour chercher les ingrédients qui manquent pour réaliser une recette qu'ils ont choisie...

- trois boîtes (idem) à l'aide desquelles ils peuvent reconstituer les actions successives d'une recette...

Un affichage permanent dans l'atelier cuisine permet de « lire » les recettes et jouer aux jeux élaborés autour de ces recettes.

**Le jeu de l'oie gâteau au yaourt**

La préparation peut être faite par le maître, mais nous préférons la confier aux enfants,

réellement lire pour les retrouver.

La règle du jeu est simple. Il faut un dé, un pion de couleur différente par joueur, un lexique (qui peut être la fiche recette).

Le premier joueur lance le dé et avance du nombre de cases indiqué. S'il tombe, par exemple, dans la case "levure", il cherche dans ses étiquettes symbole celle représentant la levure et la colle sur sa feuille à côté du mot "levure". Il peut, bien sûr, se référer au lexique pour trouver le mot.

Le deuxième joueur lance le dé à son tour...

Quand un joueur tombe sur la case « moule », il peut coller l'étiquette symbole de son choix : c'est une case joker !

Le gagnant est celui qui a collé toutes ses étiquettes le premier.

**Olivier Francomme - maternelle (60) Herchies**

Le lexique

	œuf œuf	OEUF
	yaourt yaourt	YAOURT
	sucrose sucrose	SUCRE
	farine farine	FARINE
	huile huile	HUILE
	levure levure	LEVURE

**Le jeu des quatre recettes (pour quatre joueurs)**

- une plaque centrale
- une boîte d'étiquettes « symboles »
- quatre recettes
- quatre plaques individuelles de jeu

**Règle du jeu :**

-Chaque enfant a la fiche d'une recette et la plaque de jeu correspondant (où figurent les mois des ingrédients).

-Le premier joueur fait tourner la flèche de la plaque centrale et prend dans la boîte l'étiquette symbole indiquée par la flèche. Il doit alors la placer sur sa plaque de jeu, à côté du mot correspondant si celui-ci figure dans sa recette, sinon :

-il repose l'étiquette dans sa boîte et attend le tour prochain.

-Si le joueur a déjà tiré l'étiquette indiquée, il passe son tour.

- Le " ? " est un joker : chacun prend ce qu'il veut quand il tombe sur cette case.

- Le gagnant est celui qui a complété sa plaque de jeu le premier

**Suzanne Jeanniard -primaire - (60) Saint-Just-en-Chaussée**

Il est possible, sur les mêmes principes, de proposer des jeux de loto, de memory, etc. concernant une seule ou plusieurs recettes à la fois. Le travail de prises d'indices, de lecture et de mémorisation se révèlera fort utile, puisque beaucoup de mots ou d'expressions se retrouvent dans les recettes différentes.

**Des outils de mathématiques**

Avant la réalisation proprement dite, ou au cours de celle-ci, se pose le problème des quantités, des poids ou capacités nécessaires. C'est là une occasion

de permettre aux enfants de manipuler, de calculer, d'évaluer...

« Avant ou après la réalisation du gâteau, j'organise des ateliers de recherche mathématique. Je demande aux enfants d'apporter des emballages (boîtes de conserve, emballages de chocolat, de sucre, levure...) et prépare des questionnaires.

Exemple : le papier de chocolat indique 100 g. Comment faire pour avoir 150 g de chocolat ?

Je n'introduis jamais le verre gradué, nous cherchons les quantités exactes en employant la division ou la multiplication... ou la balance.

Conjointement, les enfants écrivent des travaux de recherche pour les correspondants. »

**Mado Deshours - CE1**

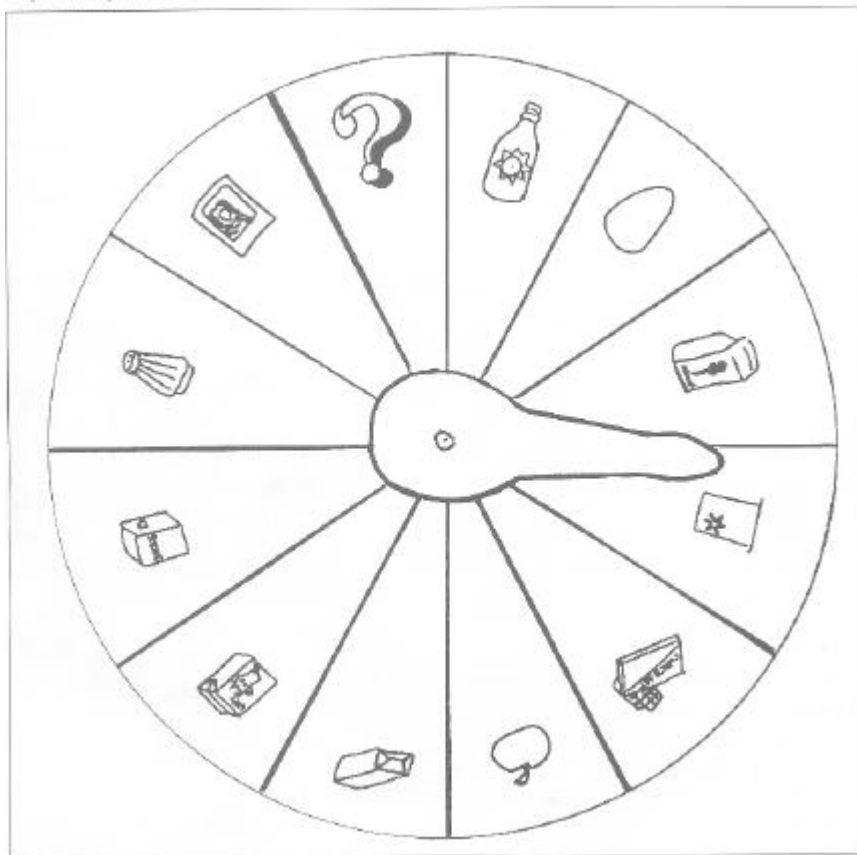
« J'emploie quelquefois le verre doseur, d'autres fois la balance Roberval.

Dans le cas du verre doseur, je fais rechercher aux enfants le « même nombre » que sur la fiche (je choisis la colonne liquide, farine, sucre...) et colle un morceau d'adhésif pour rappeler la limite supérieure à ne pas dépasser lors de la manipulation.

Lorsque nous employons la balance Roberval (un peu désuète, « scolaire », mais si intéressante !) je fais la tare sur un plateau, avec des masses marquées ou avec des matériaux divers et je demande aux enfants d'équilibrer. Plus lourd, moins lourd, aussi lourd que... sont déjà des notions suffisantes à ce niveau, il me semble. »

**Christian Bizieau - MS-GS**

Le jeu des quatre recettes



« Les CM s'occupent d'adapter les quantités proposées sur la recette au nombre de petits gourmands. Telle recette, par exemple, est prévue pour cinq enfants alors que nous sommes, selon les années, vingt ou vingt cinq... »

Ce travail de recherche sur la proportionnalité eu situation a permis à de nombreux enfants de bien comprendre cette notion mathématique.

Les proportions nécessaires sont transcrites soit par les CE, soit par les CP (travail d'écriture) et les différents ingrédients sont pesés. La recette sera réalisée soit par les plus jeunes, soit en groupes hétérogènes, chaque équipe disposant d'une photocopie de la recette choisie sous pochette en matière plastique. »

#### **Christine Charles - classe unique**

Lorsque cela est possible, surtout avec les enfants les plus âgés, le côté financier est très intéressant à aborder. On peut ainsi estimer les prix, en faisant une enquête préalable à l'épicerie, choisir son fournisseur en faisant des comparaisons, calculer le prix de revient de la recette choisie, le prix de revient par personne, comparer les prix de revient de plusieurs recettes pour choisir, faire les comptes de la caisse de la classe ou de l'école, etc. Les pistes de travail ne manquent pas.

« Nous fonctionnons en général pour la cuisine en trois groupes : deux restreints, les « magasiniers » et les « trésoriers », le troisième plus important, les « cuisiniers ».

Les « cuisiniers » choisissent une recette. Ils ont alors en charge de déterminer les quantités d'ingrédients correspondant au nombre d'enfants de la classe. Les calculs seront vérifiés avec

l'aide des « forts en maths » de la classe, puis par moi. Quand tout est correct, le groupe remplit une « fiche de commande » qui est remise aux « magasiniers » avant le jour de cuisine.

Les « magasiniers » vont eux, calculer ce qu'il faut acheter en fonction des réserves. Nous avons un cahier où sont inscrites les quantités d'ingrédients achetées, utilisées et restantes. Après vérification, le groupe remplit un autre bon de commande qu'il remet aux « trésoriers ».

Ceux-ci vont faire une estimation du coût de la commande d'après un tarif établi lors des premiers achats de l'année scolaire (et remis à jour après chaque achat).

Je suis alors chargée de faire les courses. Les « trésoriers » contrôlent les achats avec le ticket de caisse et me remboursent la somme avancée.

Le jour de l'atelier cuisine, les « cuisiniers » viennent chercher leur commande et vérifient les pesées des « magasiniers » avant de passer à l'action. »

#### **Brigitte Gallier - CE2 - CM**

## **Des outils qui favorisent les liens avec les parents**

On se demande souvent comment favoriser les liens de l'école avec les familles. Ces outils de cuisine nous paraissent à cet effet pouvoir être une aide très efficace.

Après avoir fait une recette en classe, les enfants peuvent l'emporter (photocopiée ou réécrite, redessinée) à la maison pour la refaire avec leurs parents. Ils peuvent aussi prendre le résultat de leur cuisine.

« Quand tout est fini, je n'oublie pas de donner à chaque enfant une feuille de papier d'aluminium pour qu'il en emmène un morceau à la maison... »

#### **Mado Deshours - CE1**

Des parents peuvent également venir à l'école pour aider lors de l'atelier cuisine. Mais il y a là un certain risque : il est arrivé de voir certaines mamans trop bien intentionnées... faire le travail à la place des enfants : c'est tellement mieux et plus vite fait ! Il est nécessaire de bien s'entendre en premier lieu avec

#### **Nous avons fabriqué du pain en classe...**

Tous les ans, en début d'année scolaire, j'invite les parents à venir animer un atelier en classe, soit ponctuellement, soit régulièrement.

Cette année, une maman (les papas sont plus rares) a proposé de venir faire du pain avec les enfants en classe, tous les quinze jours. « Du pain ou de la poterie » a-t-elle dit...

Elle a aussi proposé de partir du grain pour aller jusqu'à la farine, quelle moudrait avec eux (« on se débrouillerait bien pour savoir comment ! »)

Le projet n'était pas au départ celui des enfants mais comme je m'y attendais, ils y ont tout de suite adhéré. A tel point qu'il a fallu organiser un tour : entre six et huit enfants par séance.

Un premier bilan est une réconciliation évidente entre certains enfants et les activités de pétrissage on plutôt de contact avec des corps de consistances différentes : au début, c'est assez collant, la pâte à pain, essayez !

Une autre singularité de cette activité est le fait de se salir : on a beau se protéger comme on veut, la farine s'infiltré partout et on se retrouve vite largement blanchi ! Mais ce n'est pas grave.. un coup de brosse et ça a part...

Les filles ont eu beaucoup plus de mal à s'investir dans cette activité, où elles étaient pourtant très motivées, à l'opposé des garçons qui ont déployé une énergie moins mesurée pour pétrir, presser, passer leurs doigts à travers la pâte... D'ailleurs, leur production était manifestement plus travaillée.

**Olivier Francomme - maternelle**



les parents participants, ou avec tout autre intervenant, d'ailleurs. Le travail préparatoire sera fait au préalable en classe : lecture, compréhension, calculs, pesées, achats, comptes...

Lors de la réalisation proprement dite, l'adulte (enseignant, parent, intervenant) n'est là que pour remettre les enfants sur les rails de la recette si nécessaire, assurer la sécurité, voire donner un coup de main pour certaines manipulations délicates : les petits de maternelle ont quelquefois du mal, par exemple, à séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mais ce sont bien eux qui doivent faire la cuisine !

### Des outils déclencheurs

Comme nous l'avons montré dans ce dossier, faire de la cuisine à l'école n'est pas perte de temps, simple amusement. Il est vrai qu'il s'agit là d'une activité dont les enfants de tous âges sont très demandeurs, et qu'ils reviennent en principe à la maison en disant « on a fait un gâteau et on l'a mangé » et oublient de parler du reste. Il est donc souvent nécessaire de bien expliquer aux parents la richesse d'une telle activité.

### Les gâteaux d'anniversaire

*Tous les mois pour fêter les anniversaires, nous faisons des gâteaux. J'ai vingt-neuf enfants dans ma classe. Trois d'entre eux fêtent leur anniversaire. Les tâches sont réparties de la façon suivante :*

- deux « marchands » : deux « grands » qui reconnaissent les étiquettes et peuvent donc aider les « clients » à trouver les ingrédients et ustensiles ;
- trois enfants qui décorent les affiches « joyeux anniversaire » ;
- neuf « pâtissiers » qui fabriquent les gâteaux.

*La fabrication des gâteaux a lieu en six temps :*

- Nous rappelons les consignes rituelles (se retrousser les manches, se laver les mains etc.)
- Nous lisons la recette (liste d'ingrédients et d'ustensiles puis recette proprement dite),
- Nous faisons les courses.

*Pour l'occasion, le coin « dinette » est transformé en « supermarché ». Les ingrédients et ustensiles sont accompagnés d'une fiche bristol portant leurs noms. Les enfants vont les chercher munis des mêmes fiches portant les mêmes inscriptions et la quantité nécessaire.*

- C'est la fabrication des gâteaux par deux « grands » et un « moyen ». Les deux « grands » sont chacun en possession d'une fiche photocopiée correspondant à la moitié des étapes de la fabrication. Ils font participer le « moyen » à leurs tâches (verser le sucre, la farine, casser les oeufs...).
- Vient ensuite l'étape du nettoyage : deux font la vaisselle et deux autres nettoient les tables.
- Enfin, c'est la cuisson : un « grand » surveille le temps de cuisson sur le réveil.

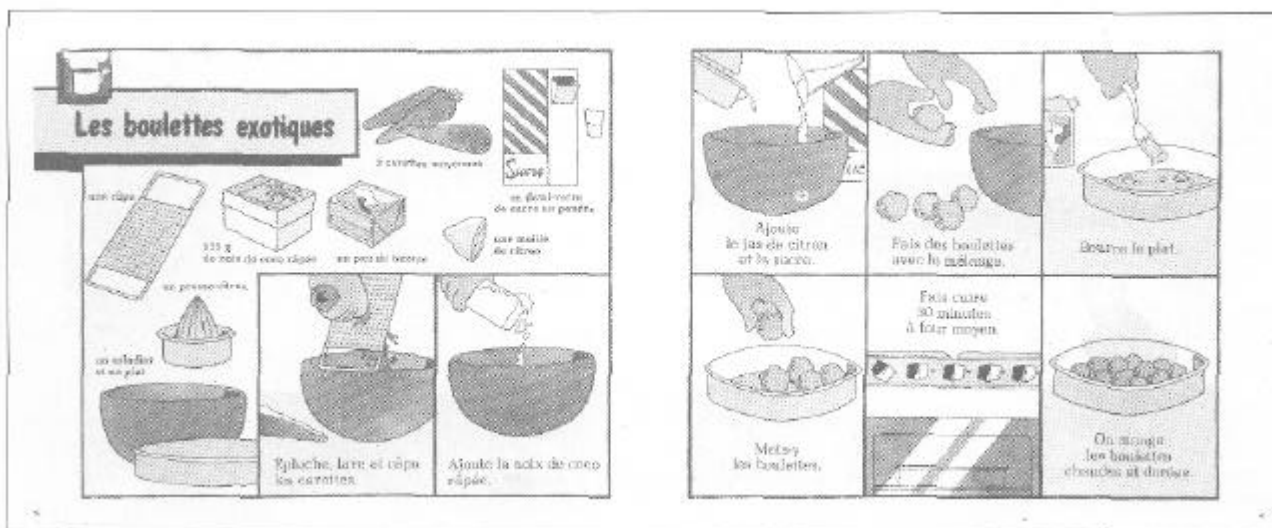
**Frantz Orjollot - maternelle - (60) Andeville**

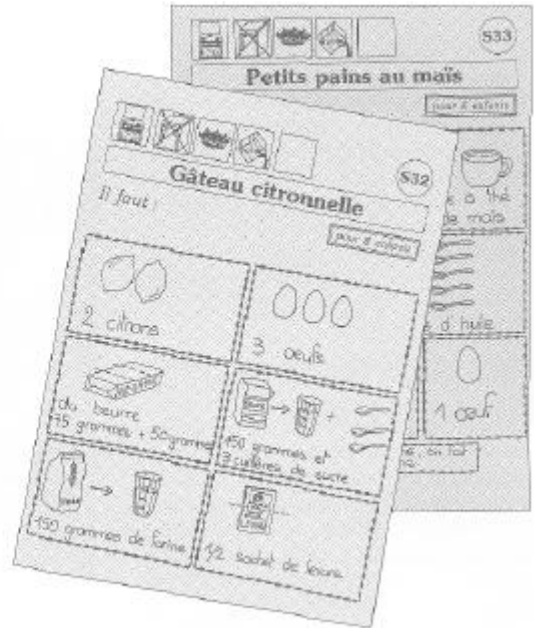
Si la classe fonctionne de façon coopérative, si on laisse aux enfants un maximum d'autonomie et de responsabilité, ils se trouveront confrontés à de nombreux problèmes naturels, les problèmes de la vie qui se posent également aux adultes qui décident de cuisiner d'après recette.

Il s'agit d'un travail vrai, non scolaire, riche parce que

proposant des situations concrètes qu'on trouve difficilement dans le cadre de la classe, travail qui trouvera son évaluation de façon très naturelle : on se régale, c'est assez bon, ou c'est raté !

Mais les recettes ont été choisies pour pouvoir être facilement réussies. Et si le travail préalable a été correctement fait, on se réglera à coup sûr...





Dossier coordonné par C. Bizicau, avec l'aide du chantier des outils de l'ICEM et du groupe départemental de l'Oise.