

SEQUENCE D'APPRENTISSAGE EN VOCABULAIRE

PS La recette des cookies

2^{ème} partie de l'année

Préambule : les ustensiles sélectionnés dans le panier sont les plus variés possible pour élargir le champ lexical des ustensiles et identifier leur fonction et leur nom: spatule, cuillère en bois, fouet, fouet électrique, plaques de cuisson, petits moules à gâteau en silicone, bol, saladier... et seront ensuite mis à disposition dans le coin dînette en jeu libre.

Séance 1 : Découverte d'un panier avec ustensiles et ingrédients

Objectifs:

- Découvrir le lexique des ingrédients et ustensiles utilisés ainsi que des verbes d'action.
- Découvrir différentes représentations d'un même objet

Étape 1 :

Modalités de mise en œuvre : collectif

Matériel : un panier contenant les ustensiles, les ingrédients et le livre de recettes

Déroulement :

- Découverte du panier : Son contenu est caché par un torchon. Puis l'enseignant découvre le panier. Il sort le livre de recettes des cookies, tourne les pages du livre de manière à ce que les élèves puissent l'observer et identifier sa fonction. Ils émettent des hypothèses sur le contenu du panier.

L'enseignant annonce alors à la classe qu'ils vont faire des gâteaux.

Étape 2 :

Modalités de mise en œuvre : ateliers

Matériel : les ustensiles, les ingrédients et le livre de recettes, des images ou photos représentant les ustensiles

Déroulement :

La classe est répartie en 3 ateliers de manière à ce que tous les élèves aient pu confectionner la pâte sur la même plage horaire. Chaque atelier aura un lien avec la réalisation des cookies.

Atelier 1 : Réalisation de la recette avec l'enseignant.

C'est à ce moment-là que l'enseignant sort les objets du panier. Les enfants nomment les objets s'ils les reconnaissent : l'enseignant donne le vocabulaire si les enfants ne le connaissent pas.

L'enseignant affiche la recette et lit successivement chacune des étapes et les fait reformuler par les élèves.

Il les questionne sur les ingrédients et ustensiles nécessaires à chaque étape. Les enfants les sélectionnent et réalisent la recette jusqu'à l'obtention de la pâte. Le façonnage des boules se fera dans un deuxième temps.

**Découverte
Entrée par
l'observation**

Prendre en photo des ustensiles et des ingrédients ainsi que les différentes étapes. Prendre les actions en gros plan. Elles seront utilisées ultérieurement pour mettre en place un affichage, réaliser l'imagier de la recette des cookies et fabriquer des jeux.

Atelier 2 : atelier dégustation avec l'ATSEM.

Les élèves sont invités à goûter chacun des ingrédients entrant dans la composition de la recette des cookies, excepté les œufs crus et la levure. L'ATSEM note les phrases spontanées des enfants, y compris en langage familier. Dans ce dernier cas, elle reformulera les propos des élèves dans un langage correct.

Atelier 3 : mise en correspondances des ustensiles et de leur représentation imagée au coin dînette.

Les élèves doivent associer l'objet réel à la photo le représentant. L'objectif de cet atelier n'est pas dans la désignation de l'objet mais dans la reconnaissance de ces différentes représentations.

Séance 2 : Façonner les gâteaux

Objectif :

- Mobiliser un lexique sensoriel (collant, fariné, doux...) et nommer les actions.
- Réactiver le vocabulaire lié à l'hygiène lors du lavage des mains avant et après la réalisation des boules de pâte. (Exemple : mouiller, savonner, rincer, essuyer)

Dans la première partie de l'année, les enfants

- *auront appris le lavage des mains (gestes techniques et formulations)*
- *se seront entraînés à confectionner des boules avec la pâte à modeler.*

Modalité de mise en œuvre : en petits groupes

Déroulement :

Façonner les gâteaux : Demander aux élèves de former des boules de pâte, de les déposer sur la plaque ou dans un moule adapté puis de les aplatir.

Découverte

Inciter les élèves à commenter leurs actions.

Puis enfourner les cookies.

Prendre des photos de ces étapes.

Deux autres ateliers :

- Consultation de livres : recettes pour enfants et pour adultes et albums de jeunesse en lien avec la cuisine.

- Loto avec l'ATSEM :

loto des ingrédients et des ustensiles :

L'ATSEM tire une carte, la nomme et les élèves la demandent s'ils l'ont. Les représentations sont différentes entre les cartes et les planches.

	<p><u>Séance 3 : Jeu du faire semblant</u></p> <p><u>Objectif:</u> Réemployer le vocabulaire de la recette et celui du coin dînette.</p> <p><u>Modalités de mise en œuvre :</u> En petits groupes</p> <p><u>Matériel :</u> ustensiles, emballages des ingrédients et photos des actions réalisées lors de la recette</p> <p><u>Déroulement :</u> Tous les matins à l'accueil, ou en atelier dirigé dans le coin dînette, l'enseignant est présent. Il montre la photo-action, demande aux élèves de la commenter et le fait lui-même si les élèves ne disent rien. Ensuite, les ustensiles et les ingrédients sont rangés sur différentes étagères. Un enfant est le chef cuisinier et l'autre est l'assistant. L'enseignant fait la médiation en reformulant les actions et en questionnant sur ce dont ils vont avoir besoin pour les réaliser. L'enseignant prépare sur une bande de papier un scénario que les élèves vont devoir réaliser. Les élèves choisissent une « Peux-tu lui donner les pépites de chocolat et la farine ? » « La cuillère en bois est sur l'étagère ; va la prendre » Etc. « Que faut-il faire ensuite ? » (mélanger, tourner....)</p>
<p><u>Structuration</u></p>	<p><u>Séance 4 : Jeu du trouve-tout</u></p> <p><u>Objectifs:</u> - Comprendre une consigne simple - Dire, décrire, expliquer.</p> <p><u>Matériel :</u> photos des élèves en situation (format 6X8cm)</p> <p><u>Modalités de mise en œuvre :</u> En petit groupe (6 élèves)</p> <p><u>Déroulement :</u> Une quinzaine de photos sont étalées sur la table ou affichée verticalement. Consigne : « Pouvez-vous trouver une photo sur laquelle un enfant mélange ? » « La photo où untel prend la farine ? » etc. C'est le groupe qui devra valider si la photo désignée est bien la bonne et pourquoi. La devinette porte sur un verbe d'action : <i>coupe</i> (le beurre), <i>mélange</i> (plusieurs possibilités), <i>dispose</i> (les boules de pâte sur la plaque), <i>enfournier, verser, manger</i>. <i>Prévoir plusieurs possibilités pour favoriser la mobilisation du lexique.</i></p>
<p><u>Réinvestissement</u></p> <p>vocabulaire actif</p>	<p><u>Séance 5 : Réaliser</u> l'affiche de la recette en images pour les grands qui ne savent pas encore lire.</p> <p><u>Objectif:</u> Utiliser le vocabulaire</p> <p><u>Matériel :</u> photos des ustensiles et ingrédients</p>

	<p><u>Modalités de mise en œuvre</u> : Groupe en atelier dirigé</p> <p><u>Déroulement</u> : Chaque groupe réalisera une étape de la recette avec l'adulte. Rappel de la première étape (langage d'évocation) : trouver à partir des affichages précédents les photos de l'ustensile, des ingrédients et de l'action correspondante. Coller en ligne de gauche à droite.</p> <p>Propositions pour les autres groupes qui sont en atelier autonome ou semi-dirigé : - Tri d'images : ustensiles/ingrédients - Rangement de la cuisine : tout est rassemblé en tas sur le sol au coin regroupement. Prévoir des paniers ou bacs pour le rangement. Consignes : « Essayer de regrouper des objets qui vont ensemble »</p>
<p>Evaluation</p>	<p>Compétences de tri : Je sais regrouper des mots d'après un thème commun Je sais revoir un tri de mots selon des critères sémantiques différents Je sais reconnaître un mot générique</p> <p>Compétences d'emploi : Je répète un mot qui ne fait pas partie de mon vocabulaire Je nomme J'essaie un mot nouveau dans mes propres énoncés Je substitue un mot plus précis à un mot passe-partout</p> <p>L'enseignant aura préparé des activités très courtes connues des élèves avec des supports photos ou images qui devront être adaptés pour évaluer la compétence ciblée. Passation individuelle ne devant pas dépasser 5 minutes.</p>
<p>Transfert</p>	<p>Séance 7 : L'album de la classe</p> <p><u>Objectifs</u> : - Communiquer par écrit aux parents une expérience vécue. - Produire un énoncé oral pour qu'il puisse être écrit.</p> <p><u>Matériel</u> : photos des élèves en situation, correspondant aux étapes de la fabrication des cookies.</p> <p><u>Modalités de travail</u> : En petit groupe</p> <p><u>Déroulement</u> : – Dictée à l'adulte Chaque groupe dictera une étape de la recette, jusqu'à la dégustation. L'enseignant peut lire les différentes étapes de la recette, les élèves trouvent la photo correspondante pour la coller sur l'album de la classe et dictent une phrase « légende ». Chaque élève peut avoir une partie ou chaque étape de la recette sur son cahier de vie (même déroulé que pour l'album de la classe).</p>