

FICHES PÉDAGOGIQUES D'ACTIVITÉ DE ACTIVITÉ SOCIOCULTURELLE

Section : grande **Effectif total :** 50 **G :** 25 **F :** 25 **AH :** 00 **G :** 00 **F :** 00

Date :

Champ disciplinaire : EPS, Art, culture et production

Titre : le zamné

Durée : 30 min

Disposition : assis en U

Lieu : en classe

Matériels / Supports : marmite, eau, plat, couscoussier, zamné, potasse

Documents / bibliographie : curricula grande section

Objectifs spécifiques : s'initier à l'art culinaire

Objectifs d'apprentissage :

- Prononcer correctement le mot « zamné »
- Citer les ingrédients de la préparation du zamné
- Donner les étapes de la préparation



ÉTAPES	ACTIVITÉS ENSEIGNANT·E	ACTIVITÉS APPRENANT·E·S	OBSERVATIONS
PHASE DE PRÉSENTATION			
RAPPEL DE LA LEÇON PRÉCÉDENTE / VÉRIFICATION DES PRÉREQUIS (3 min)	Mise en train : - Fait une petite animation - Pose des questions : • Vous connaissez les mets traditionnels ? • Qui peut me donner un exemple ? - Apprécie, félicite et encourage	- Participent à l'animation - Répondent : • Réagissent et interagissent • Répondent : le babenda, gonré... - Se félicitent et s'encouragent	
MOTIVATION (4 min)	- Raconte une histoire : Hier je suis allé à un mariage, j'ai mangé du bon zamné, c'était tellement bon que je me suis dit que je vais venir montrer à mes enfants comment on prépare le zamné.	- Écoutent attentivement	

	- Pose la question : Vous avez déjà mangé le zamné ? - Dit : Très bien, aujourd'hui nous allons apprendre à préparer du zamné. - Communique les objectifs.	- Réagissent - Écoutent - Énoncent les objectifs en leurs propres termes	
PHASE DE DÉVELOPPEMENT			
PRÉSENTATION DE LA SITUATION D'APPRENTISSAGE (3 min)	- Présente le matériel en le nommant - Présente les étapes du déroulement de l'activité	- Observent et nomment - Écoutent	
ANALYSE	- Présente un plat de zamné et explique le processus de préparation avec les différents ingrédients	- Écoutent attentivement	

ÉCHANGES

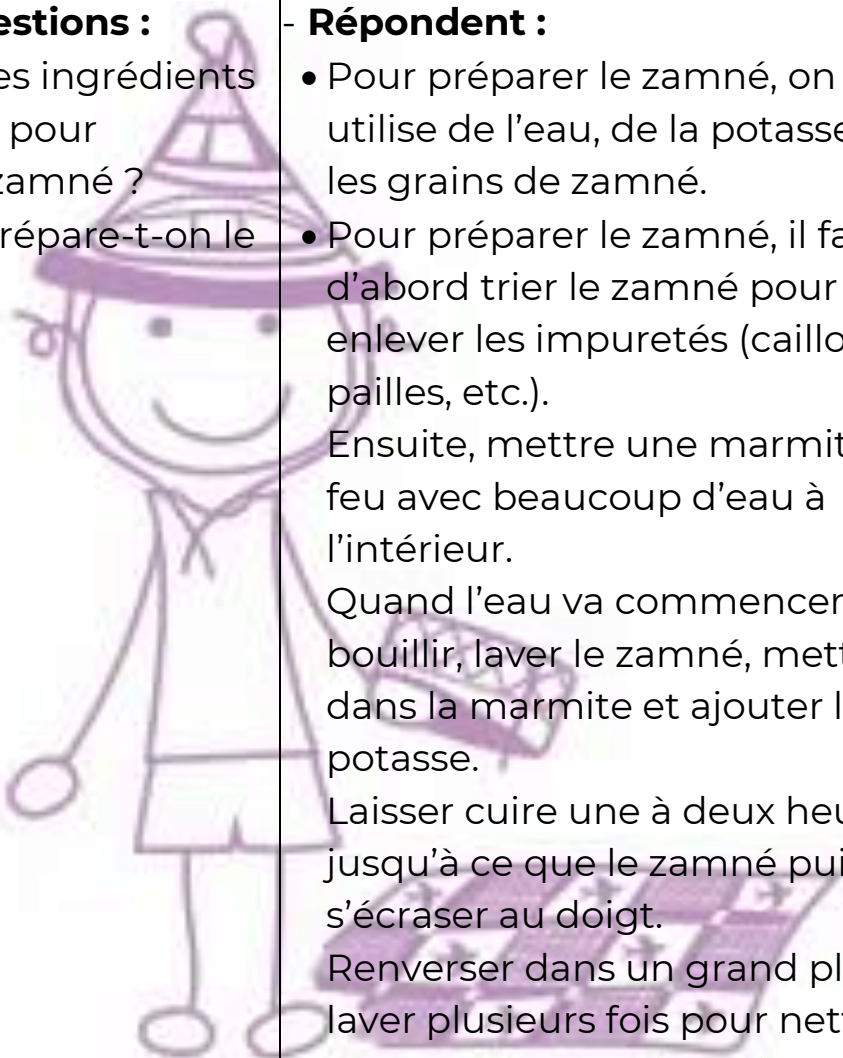
PRODUCTION (15 min)

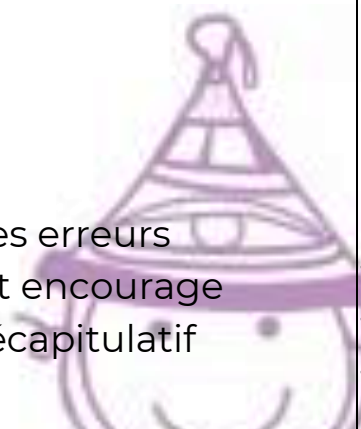
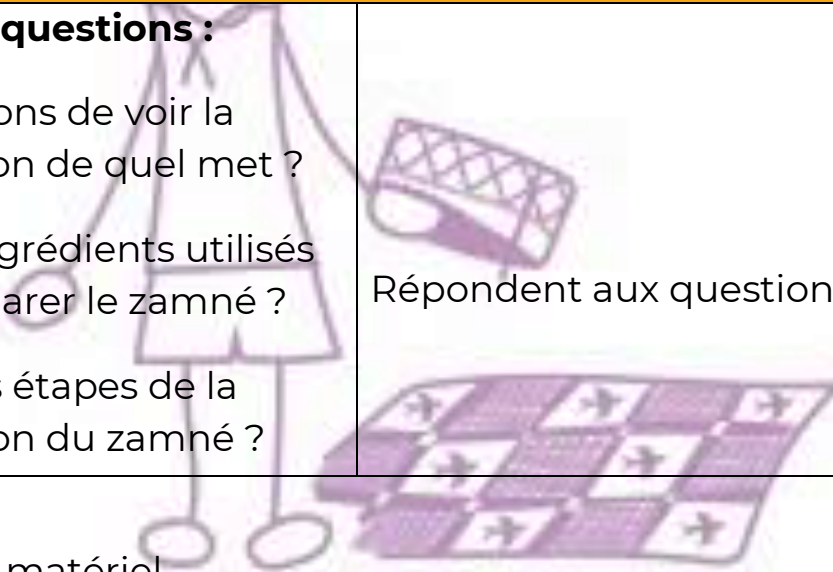
- Pose des questions :

- Quels sont les ingrédients qu'on utilise pour préparer le zamné ?
- Comment prépare-t-on le zamné ?

- Répondent :

- Pour préparer le zamné, on utilise de l'eau, de la potasse et les grains de zamné.
- Pour préparer le zamné, il faut d'abord trier le zamné pour enlever les impuretés (cailloux, pailles, etc.). Ensuite, mettre une marmite au feu avec beaucoup d'eau à l'intérieur. Quand l'eau va commencer à bouillir, laver le zamné, mettre dans la marmite et ajouter la potasse. Laisser cuire une à deux heures jusqu'à ce que le zamné puisse s'écraser au doigt. Renverser dans un grand plat, laver plusieurs fois pour nettoyer encore et encore jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.



	 - Corrige les erreurs - Félicite et encourage - Fait un récapitulatif	Remettre le zamné à la vapeur, ajouter la potasse et laisser bien cuire à feu moyen. Enfin, servir avec de l'huile et du sel. - Se corrigent - Se félicitent et s'encouragent - Écoutent	
PHASE D'ÉVALUATION			
CONTRÔLE DES ACQUISITIONS (5 min)	Pose des questions : Nous venons de voir la préparation de quel met ? Cite les ingrédients utilisés pour préparer le zamné ? Donne les étapes de la préparation du zamné ?	 Répondent aux questions	Critère : Citent les ingrédients qui entrent dans la préparation du zamné et donnent les étapes de la préparation.

RANGEMENT : Invite à ranger le matériel.