Langage

IDENTIFICATION

Activité : Langage recette

Titre:

Bouillie de petit mil concassé au pain de singe (Teedo en mooré)

ORGANISATION DE L'EXERCICE

Section: Moyenne et grande Durée: 1h

section

Disposition: Conforme aux différentes phases

Matériels: petit mil concassé, pain de singe, sucre, eau, ustensiles de cuisine (marmite, spatule, tamis, plat), gaz, cuisinière

Objectif(s):

Développer le vocabulaire chez l'enfant Susciter chez l'enfant le goût de la cuisine

DEROULEMENT DE L'EXERCICE

Motivation(s) de l'exercice :

Pendant la mise en train, l'éducateur demande à la cuisinière de se présenter dans la section avec quelques ustensiles. Il profite de la réaction des enfants pour aborder l'activité du jour. Il pose la question suivante aux enfants : « connaissez-vous tantie ? Qu'a-t-elle dans les mains ? A quoi ces ustensiles peuvent-ils servir ? » Réaction des enfants. L'éducateur informe les enfants qu'il a sollicité l'appui de Tantie pour nous aider à préparer un mets délicieux. « Voulez-vous connaître ce mets ? Il s'agit de la bouillie de petit mil concassé au pain de singe. »

Exercice proprement dit:

Le codage : L'éducateur demande aux enfants quels sont les ingrédients, les cite et détermine avec eux les quantités et l'ordre d'utilisation des différents ingrédients. Il les invite à rejoindre les ateliers pour dessiner les ingrédients (les enfants sont regroupés par petit groupe). Chaque groupe doit dessiner un des ingrédients. Les dessins les plus représentatifs sont choisis par les enfants et classés selon l'ordre de la recette et dans le respect des quantités. Une bande est réalisée avec ces dessins. Pour la réalisation de la bande, les dessins des enfants sont découpés et collés sur la bande en séparant chacun des ingrédients et en indiquant sous chaque ingrédient la quantité nécessaire. La bande doit être visible de loin comme de près. Cette bande dessinée de la recette est l'illustration du déroulement de la recette par les dessins retenus. Elle précise l'ordre et la quantité à utiliser. Il faut donc respecter l'unité de mesure.

Le décodage : il se déroule 2 à 3 jours après le codage. Il consiste à la lecture de la bande réalisée par les enfants. L'éducateur en profite pour enrichir le vocabulaire des enfants par des nouveaux mots.

La préparation du mets : Elle est la préparation proprement dite et suit généralement le décodage.

La préparation a lieu en grand groupe.

L'éducateur présente les ustensiles, demande aux élèves de les nommer.

L'éducateur explique aux enfants le processus pour obtenir la farine de petit mil et la farine de pain de singe.

A la suite des explications, l'éducateur accompagne les enfants soit en classe, à la cuisine ou dans la cour de l'école pour la simulation avec l'appui de la cuisinière.

Les enfants suivront les étapes de la préparation et seront sollicités à des moments donnés pour aider à la réalisation du mets. Dans la préparation, il est important d'insister sur l'hygiène.

A la fin de la préparation, on procède à la dégustation suivie de la vaisselle et du rangement.

Contrôle d'acquisition :

L'éducateur pose des questions aux enfants pour s'assurer que la notion est comprise. « Que venons-nous de faire ?

Comment prépare-t-on la bouillie de petit mil au pain de singe (citer les ingrédients et décrire le déroulement) ? »



Retour au calme