

# FICHE PÉDAGOGIQUE DE LANGAGE RECETTE

**Section :** Moyenne

**Effectif total :** 35 **G :** 20 **F :** 15 **AH:** 00 **G :** 00 **F :** 00

**Date :** .....

**Champ disciplinaire :** Langue et Communication

**Activité :** langage recette

**Titre :** omelette

**Durée :** 2 heures

**Matériels/supports :** assiettes, couteau, cuillère, plat, savon, eau de javel, eau, poêle, gaz

**Ingrédients :** œufs, tomates, oignon, sel, huile.

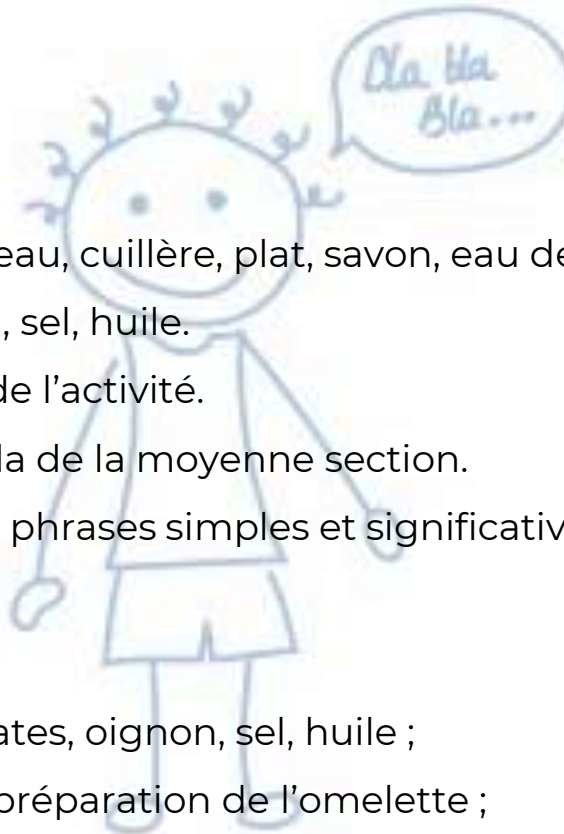
**Disposition :** conforme aux étapes de l'activité.

**Documents/bibliographie :** curricula de la moyenne section.

**Objectif spécifique :** Prononcer des phrases simples et significatives dans la langue maîtrisée et /ou d'apprentissage

**Objectifs d'apprentissage :**

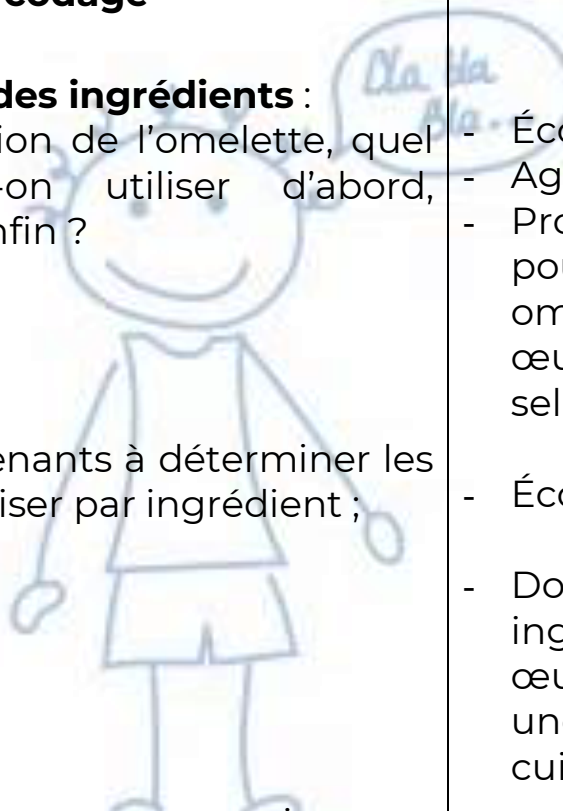
- prononcer les mots œufs, tomates, oignon, sel, huile ;
- citer le matériel utilisé dans la préparation de l'omelette ;
- nommer les différents ingrédients utilisés dans la préparation de l'omelette ;
- classer les ingrédients



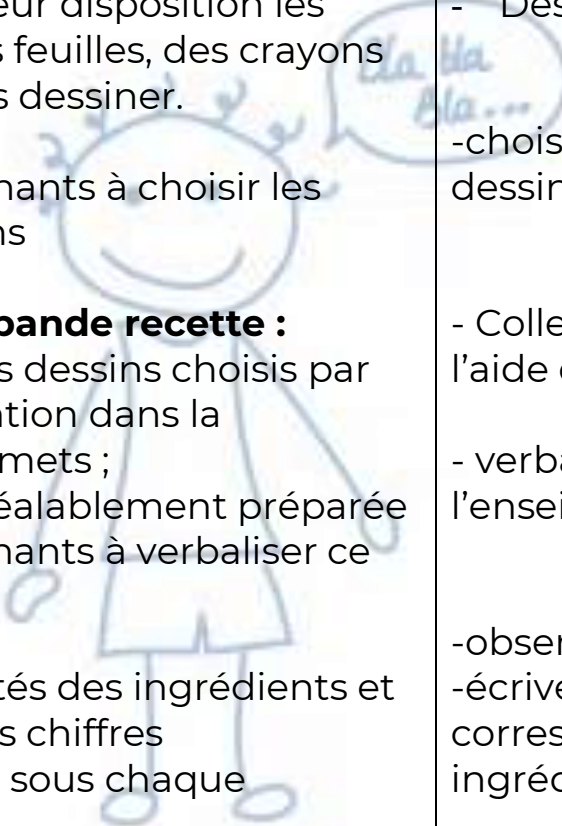
- déterminer la quantité des ingrédients
- réaliser la bande ;
- lire la bande ;
- décrire le processus de la préparation de l'omelette ;
- participer à la préparation l'omelette



ÉTAPES	ACTIVITÉS ENSEIGNANT (E)	ACTIVITÉS APPRENANT.E.S	OBSERVATION
<b>PHASE DE PRÉSENTATION</b>			
<b>Rappel de la leçon précédente /Vérification des prérequis (2min)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fait une petite animation,</li> <li>- Demande de dire le met déjà vu en langage recette ;</li> <li>- Recueille et apprécie les réponses des enfants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participent activement à l'animation</li> <li>- Écoutent et proposent des réponses : la salade de fruits</li> <li>- s'applaudissent</li> </ul>	
<b>Motivation (5 min)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hier je suis allé à la ferme de mon père qui m'a offert des œufs. Arriver à la maison, ma petite fille de votre âge, m'a préparé des omelettes. C'était tellement délicieux, et j'ai décidé de vous apprendre aujourd'hui a préparé aussi des omelettes.</li> <li>- <b>Communique les objectifs d'apprentissage :</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Écoutent attentivement ;</li> <li>- Réagissent et interagissent</li> <li>- Écoutent attentivement et énoncent ce qui est attendu d'eux en leurs propres termes.</li> </ul>	
<b>PHASE DE DÉVELOPPEMENT</b>			

<p><b>Présentation de la situation d'apprentissage (3min)</b></p>	<p><b>Présentation des ingrédients et du matériel</b> Présente les ingrédients (œufs, tomates, oignon, sel, huile) et le matériel aux apprenants ;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- écoutent attentivement ;</li> <li>- Nomment les ingrédients et le matériel présentés ;</li> </ul>	
<p><b>Analyse/ Échange/ Production : 1h45 min</b></p>	<p><b>❖ 1ère Phase : codage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Classification des ingrédients :</b> Dans la préparation de l'omelette, quel ingrédient doit-on utiliser d'abord, ensuite, puis et enfin ?</li> </ul> <p><b>Quantification</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Invite les apprenants à déterminer les quantités à utiliser par ingrédient ;</li> <li>- Valorise les apprenants et corrigent les erreurs</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>- Écoutent attentivement ;</li> <li>- Agissent et interagissent ;</li> <li>- Proposent des réponses : pour préparer notre omelette il nous faut les œufs, tomates, oignon, sel, huile,</li> <li>- Écoutent attentivement</li> <li>- Donnent les quantités par ingrédients : il nous faut 3 œufs, 2 tomates, 1 oignon, une pincée de sel, 4 cuillères d'huile</li> <li>- S'applaudissent et s'encouragent ;</li> <li>- se corrigent ;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Oriente les apprenants dans les ateliers, met à leur disposition les ingrédients, des feuilles, des crayons et les invite à les dessiner.</li> <li>- Invite les apprenants à choisir les meilleurs dessins</li> </ul> <p><b>Réalisation de la bande recette :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Invite à coller les dessins choisis par ordre d'intervention dans la préparation du mets ;</li> <li>- Sur la bande préalablement préparée invite les apprenants à verbaliser ce qu'ils font</li> <li>- Colle les quantités des ingrédients et invite à écrire les chiffres correspondants sous chaque ingrédient ;</li> <li>- Lit la bande et la fait lire collectivement et individuellement</li> </ul> <p><b>-Nettoyage/Rangement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Invite les enfants à faire le nettoyage et le rangement du matériel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rejoignent les ateliers</li> <li>- Dessinent les ingrédients</li> <li>-choisissent les meilleurs dessins ;</li> <li>- Collent les dessins avec l'aide de l'éducateur,</li> <li>- verbalisent les actions de l'enseignant ;</li> <li>-observent attentivement ;</li> <li>-écrivent les chiffres correspondants sous chaque ingrédient</li> <li>- lisent la bande collectivement et individuellement ;</li> <li>- Font le nettoyage et le rangement du matériel</li> </ul>	
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--



	<p><b>❖ 2ème phase : Décodage et préparation</b></p> <p><b>Décodage</b> (lecture de la bande)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Invite à lire la bande ;</li> <li>- Se fait aider pour laver les ingrédients ;</li> <li>- Enlève la peau des oignons et pose des questions : que fait tonton</li> <li>- Découpent les ingrédients (oignons et tomates) en posant une question ; que fait tonton</li> </ul> <p><b>Préparation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procède à la préparation en faisant intervenir chaque ingrédient selon l'ordre d'intervention (œufs, oignons, tomates, sel, huile) : se fait aider pour casser les œufs et mélanger avec les oignons et tomates découper dans un bol</li> <li>- Verse le mélange dans la poêle contenant l'huile et remue au moment convenu</li> <li>- Invite les apprenants à verbaliser ce qu'ils font.</li> </ul> <p><b>Dégustation :</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lisent la bande ;</li> <li>- Aide à laver les ingrédients</li> <li>- Tonton enlève la peau de l'oignon</li> <li>- observent</li> <li>- tonton découpent les oignons et les tomates</li> <li>- Observent, écoutent et répondent aux questions ;</li> <li>- Participent,</li> <li>- Observent</li> <li>- Verbalisent</li> </ul>	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Invite les apprenants à se laver les mains et à prendre chacun un morceau pour dégustation ;</li> <li>- Recueille les impressions des apprenants.</li> <li>- Pose la question : quel est le goût de notre omelette ?</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se lavent les mains et</li> <li>- Dégustent ;</li> <li>- Donnent leurs impressions.</li> <li>- Notre omelette est salée</li> </ul>	
<b>PHASE D'ÉVALUATION</b>			
<b>Contrôle d'acquisitions (5 min)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pose des questions aux apprenants sur les ingrédients utilisés pour préparer de l'omelette, ainsi que sur le processus de préparation du mets.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Apportent des éléments de réponses</li> </ul>	<b>Critères :</b> Les apprenants décrivent le processus de préparation de l'omelette

**VAISSELLE /NETTOYAGE / RANGEMENT :** Invite quelques enfants à chaque séance à l'aider à faire la vaisselle, le nettoyage et le rangement.

