

**CONCOURS DE LA MEILLEURE FICHE PEDAGOGIQUE AU PRESCOLAIRE 2023**

**LANGAGE RECETTE \_ A TCHETCHIENA (BEIGNET DE HARICOT EN GOURMANTCHE)**

**Section :** Grande

**Effectif total:** 60 **G :** 28 **F :** 32 **ASH :** 02 **ADA :** 02 **ADV:** 00 **ADI:** 00

**Date :** 23/10/2023

**Champ disciplinaire :** Langues et Communication

**Activité :** langage recette

**Titre :** A tchéchiéna (beignet de haricot en gourmantché)

**Durée :** 2h

**Lieu :** salle de classe

**Disposition :** conforme aux différentes phases

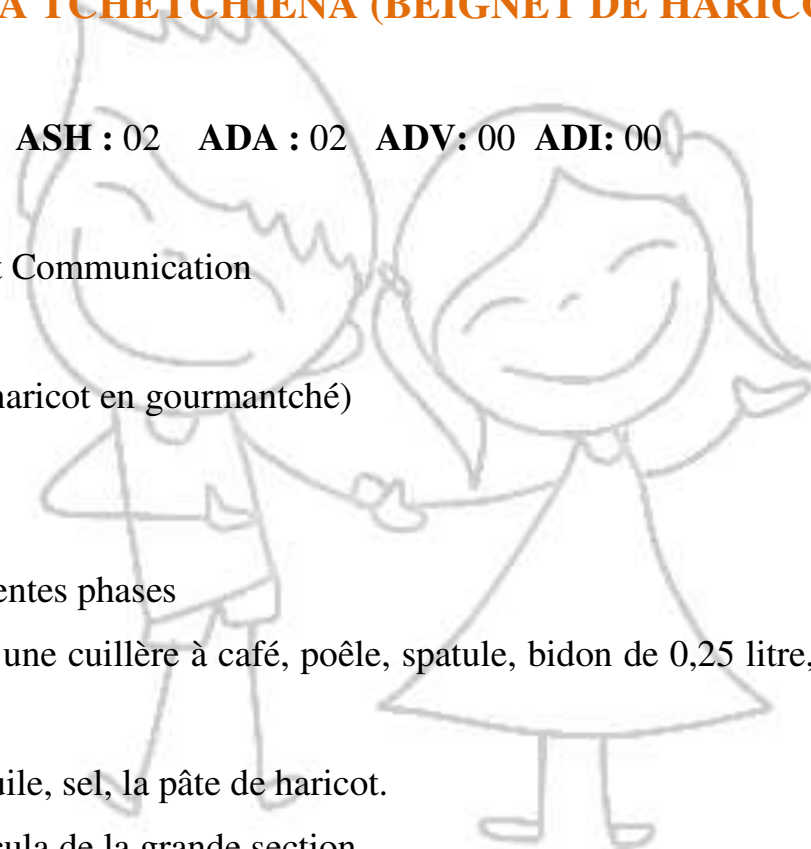
**Matériels/supports :** un couteau, une cuillère à café, poêle, spatule, bidon de 0,25 litre, gobelet, eau, bol, louche, assiettes, bouteille de gaz.

**Ingrédients :** oignons, tomates, huile, sel, la pâte de haricot.

**Documents/bibliographie :** curricula de la grande section

**Objectifs d'apprentissage :**

- Nommer les ingrédients et le matériel



## BALIMA YOWADAOGO FIDELE

- Classer les ingrédients selon l'ordre d'intervention dans la préparation du mets ;
- Choisir les meilleurs dessins
- Réaliser la bande;
- Lire la bande;
- Participer à la préparation du mets ;
- Déguster le mets;
- Faire la vaisselle.



ETAPES	ACTIVITES ENSEIGNANT(E)	ACTIVITES APPRENANTS(ES)	OBSERVATIONS
<b>PHASE DE PRESENTATION</b>			
<b>Rappel de la leçon précédente /Vérification des prérequis (5mn)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fait une petite animation</li> <li>- Poser la question suivante : Quels sont les repas que maman a déjà préparé pour vous ?</li> <li>- Apprécie les réponses données par les apprenant.e.s;</li> <li>- Corrige, félicite et encourage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Participent activement à l'animation</li> <li>-Ecoutent et répondent aux questions</li> <li>- Se corrigent ; se félicitent et s'encouragent</li> </ul>	

## BALIMA YOWADAOGO FIDELE

<p><b>Motivation (5mn)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Présente la pâte de haricot aux apprenants et leur invite à dire ce qu'on peut faire avec cette pâte.</li> <li>-Demande aux apprenant.e.s s'ils veulent apprendre à préparer les beignets de haricot avec tonton.</li> <li>-Invite les apprenant.e.s à rester sages et suivre attentivement,</li> <li>-communique les objectifs aux apprenant.e.s</li> </ul> <p>faire du « A tchéchiéna » (beignet de haricot)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dessiner les différents ingrédients</li> <li>- réaliser la bande</li> <li>- dire les différentes étapes de la préparation du « A tchéchiéna »</li> <li>- déguster le « A tchéchiéna »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Proposent des réponses</li> <li>- Proposent des réponses</li> <li>-S'exécutent</li> <li>-écoutent attentivement l'enseignant.e</li> <li>écoutent attentivement et énoncent ce qui est attendu d'eux en leurs propres termes</li> <li>-se corrigent</li> </ul>	
--------------------------------	--	---	--

## BALIMA YOWADAOGO FIDELE

	-Aide à corriger les erreurs s'il y a lieu		
<b>PHASE DE DEVELOPEMENT</b>			
<b>Présentation de la situation d'apprentissage (3mn)</b>	Explique les étapes de déroulement de l'activité. Corrige, félicite et encourage les apprenant.e.s	Écoutent attentivement  Se corrigent, se félicitent et s'encouragent	
<b>Analyse/Echanges/production (1h40mn)</b>	<p><b>1ère PHASE : CODAGE</b></p> <p><b>-Présentation des ingrédients :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présente les ingrédients tout en les nommant (tomates, oignons, pâte de haricot, sel...).</li> <li>-les fait nommer le matériel et les ingrédients</li> </ul> <p><b>-Classification des ingrédients par ordre d'utilisation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pose des questions pour amener les apprenants à classer les ingrédients selon leur ordre d'intervention dans la préparation du beignet de haricot,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-interagissent entre eux et l'enseignant e</li> <li>- nomment le matériel et les ingrédients</li> </ul> <p>-Répondent, interagissent entre eux et avec l'enseignant e</p>	

## BALIMA YOWADAOGO FIDELE

	<p>-Quantification des ingrédients et réalisation de la bande</p> <p>-Quantifie les ingrédients à utiliser avec les apprenants.</p> <p>-Oriente les apprenant.e.s dans les ateliers pour réaliser les dessins des ingrédients.</p> <p>-Invite les apprenant e s à choisir les meilleurs dessins</p> <p>Récapitulatif (1ère lecture de la bande)</p> <p>-Invite les apprenant e s à lire la bande collectivement puis individuellement</p> <p><b>-Nettoyage et rangement</b></p> <p>-Se fait aider par quelques apprenants pour nettoyer et ranger le matériel.</p>	<p>-Quantifie les ingrédients à utiliser</p> <p>-Dessinent les ingrédients</p> <p>-Choisissent les meilleurs dessins</p> <p>-Lisent la bande collectivement, puis individuellement ;</p> <p>-Aident à faire le nettoyage et le rangement</p>	
--	--	--	--

## BALIMA YOWADAOGO FIDELE

	<p><b>2ème PHASE : DECODAGE ET PREPARATION DU METS</b></p> <p><b>- Décodage (2ème lecture de la bande)</b></p> <p>- Invite les apprenants à lire la bande collectivement puis individuellement</p> <p><b>-Présentation du matériel (ustensiles) :</b></p> <p>-présente le matériel aux apprenant.e.s</p> <p>-Invite les apprenants à nommer le matériel</p> <p><b>- Préparation du mets :</b></p> <p>- lave au savon les différents matériels.</p> <p>- Pose des questions sur les ingrédients qui doivent rentrer dans la préparation du mets</p> <p>- découpe une tomate et deux oignons avec l'aide des apprenant.e.s.</p>	<p>-Lisent la bande collectivement, puis individuellement ;</p> <p>-Suivent avec attention</p> <p>-Nomment le matériel</p> <p>-suivent attentivement et interagissent</p> <p>-Répondent aux questions</p> <p>-Aide à découper les ingrédients.</p> <p>-suivent et verbalisent leurs actions</p>	
--	---	---	--

## BALIMA YOWADAOGO FIDELE

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- mets les ingrédients découpés dans la pâte de haricot contenu dans un bol contenant trois gobelets d'un demi litre de pâte de haricot, ajoute trois cuillère à café de sel et ajoute un bidon de 0,25 litre d'eau</li> <li>-mélange le tout en remuant avec une spatule.</li> <li>-Mesure l'huile à l'aide d'une louche 4 fois, le tout dans le poêle et fait les beignets de haricots.</li> <li>- Dégustation :</li> <li>- invite les apprenant.e.s à se laver proprement les mains.</li> <li>- sert le mets contenu dans une grande assiette à chaque apprenant et les invite à déguster puis donner leur appréciation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-suivent attentivement et verbalisent leurs actions</li> <li>-S'exécutent</li> <li>-Dégustent le mets et donnent leur appréciation</li> </ul>	
<b>PHASE D'ÉVALUATION</b>			<b>Critères</b>
<b>Evaluation des acquis / Contrôle des acquisitions (5mn)</b>	Pose des questions aux apprenant.e.s pour vérifier leurs acquisitions. -Les invites à dire les ingrédients qu'il faut pour préparer les beignets de haricot	-Citent les ingrédients qui rentrent dans la	Les apprenant.e.s décrivent les étapes de préparation du beignet de haricot

## BALIMA YOWADAOGO FIDELE

	-Demande comment préparer les beignets de haricot.	préparation du beignet de haricot -Expliquent comment préparer les beignets de haricot	
<b>Le rangement (2mn)</b>	L'enseignant e se fait aider par les apprenant.e.s dans le nettoyage de la salle et la vaisselle. Ensuite, ils font le rangement.	Aident au nettoyage et au rangement	

