

## **Séance de cuisine**

### **Fabrication, en classe, de la soupe au caillou**

#### ***Domaine d'activité, objectifs et compétences :***

Dans le domaine " découvrir le monde " :

- Découverte sensorielle

Objectif :

Exploration de caractéristiques gustatives et olfactives d'un mets.

Compétence : .

Etre capable de décrire des caractéristiques gustatives et olfactives.

- Découvrir le monde du vivant – sensibilisation aux problèmes d'hygiène

Objectif :

Pendant une activité de cuisine, satisfaire aux règles élémentaires d'hygiène (lavage des mains, remise en ordre de la classe)

Compétence : .

Etre capable de connaître et appliquer quelques règles d'hygiène du corps et des locaux.

- Découvrir le monde des objets – éducation à la sécurité

Objectif :

Utilisation d'objets techniques dans une situation fonctionnelle (cuisine) : découvrir leurs usages, développer une habileté à les manipuler.

Prise de conscience des risques.

Compétence : .

Etre capable d'utiliser de façon performante des ustensiles de cuisine.

#### ***Matériel :***

Les ustensiles de cuisine

(gamelles, louches, économes, couteaux, bols, cuillères, planches à découper, mixeurs)

Les ingrédients (légumes, condiments, caillou)

Autres matériels (essuie-tout, plateaux, sacs poubelle, torchons)

Fiches « les mots soupe et caillou » + crayons de couleur

#### ***Organisation de la classe :***

Classe divisée en deux groupes :

- un groupe qui travaille sur fiche (présence de la maîtresse) ;
- un groupe à l'atelier cuisine : groupe divisé en 3 sous-groupes de 4/5 enfants (1 adulte par sous-groupe)

#### ***Durée :***

Une matinée

#### ***Déroulement :***

Cf. tableau page suivante.

Phases	Horaire et durée	Déroulement
① Regroupement	8h45 – 8h55 (10')	<p><u>Présenter le déroulement de la matinée :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>l'organisation</u> : 2 groupes avec la maîtresse, assis à la longue table, 2 groupes avec les autres adultes, répartis sur les 3 petites tables.</li> <li>- <u>les consignes pour l'atelier cuisine</u> : Chaque table a des légumes différents à préparer. Avant de commencer à éplucher et découper les légumes, vous devez tous vous laver les mains. Pour préparer les légumes, vous allez utiliser des couteaux et des épluche-légumes (les montrer aux élèves et rappeler les consignes de sécurité).</li> <li>- <u>le déroulement</u> : Les groupes 1 et 2 vont aller cuisiner les premiers. Au bout de 20 min., nous échangerons les groupes. Ensuite nous nous réunirons pour verser tous les ingrédients de la soupe dans les deux gamelles.</li> </ul>
② Ateliers Groupes 1 et 2 à l'atelier cuisine Groupes 3 et 4 travaillent sur fiche	9h00 – 9h20 (20')	<p><u>Déroulement :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Tous les élèves se lavent les mains.</li> <li>2- Chaque table prépare ses légumes : éplucher, découper.</li> <li>3- Laver les légumes préparés et les placer dans un récipient blanc.</li> <li>4- Ranger sa table.</li> </ol>
③ Rotation	9h20 – 9h25 (5')	<p>Les élèves de l'atelier fiche se réunissent dans le coin rassemblement. Les élèves de l'atelier cuisine s'installent à la grande table. Les groupes 3 et 4 se répartissent aux tables de cuisine.</p>
④ Ateliers Groupes 3 et 4 à l'atelier cuisine Groupes 1 et 2 travaillent sur fiche	9h25 – 9h45 (20')	<p><u>Déroulement :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Tous les élèves se lavent les mains.</li> <li>2- Chaque table prépare ses légumes : éplucher, découper.</li> <li>3- Laver les légumes préparés et les placer dans un récipient blanc.</li> <li>4- Ranger sa table.</li> </ol>
⑤ Rassemblement du groupe classe dans l'espace regroupement	9h45 – 9h55 (10')	<p>Verser les ingrédients dans les marmites :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 élève verse le plateau des carottes.</li> <li>1 élève verse le plateau des navets et courgettes.</li> <li>1 élève verse le plateau des poireaux, céleri et chou.</li> </ul> <p>Verser le contenu de la conserve de maïs. Placer le caillou. Verser l'eau. Verser le sel et le poivre.</p>
⑥ Récréation	10h – 10h40 (40')	Cuisson de la soupe.
⑦ Rangement	10h30 – 10h40 (10')	Rangement de la classe.
⑧ Dégustation de la soupe	10h40 – 11h30 (50')	<p>Mixer la soupe. La verser dans les bols. Déguster. Faire la vaisselle et ranger la classe.</p>