

Déroulement de la matinée, lors de la séance de fabrication de la soupe

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"> - <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. - <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). - <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.
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"> 1- Tous les élèves se lavent les mains. 2- Chaque table prépare ses légumes : éplucher, découper. 3- Laver les légumes préparés et les placer dans un récipient blanc. 4- Ranger sa table.
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"> 1- Tous les élèves se lavent les mains. 2- Chaque table prépare ses légumes : éplucher, découper. 3- Laver les légumes préparés et les placer dans un récipient blanc. 4- Ranger sa table.
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"> 1 élève verse le plateau des carottes. 1 élève verse le plateau des navets et courgettes. 1 élève verse le plateau des poireaux, céleri et chou. <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>