

Découvrir le monde : technologie

La cuisine à l'école maternelle

Objectif général : pouvoir réaliser un gâteau ou toute autre recette sans l'aide de l'adulte.

Situations	Objectifs disciplinaires visés
Découvrir l'affiche présentant la recette, lire cette affiche avant la réalisation du gâteau ou du plat.	Maîtrise de la langue écrite : <ul style="list-style-type: none">⇒ Identifier différents supports écrits : l'affiche⇒ Découvrir différents types d'écrits : un écrit incitatif, la recette.⇒ Relever des indices visuels sur des écrits, sur des images⇒ Reconnaître certains éléments dans un texte pour en découvrir la fonction et le sens Maîtrise de la langue orale : <ul style="list-style-type: none">⇒ Acquérir un vocabulaire spécifique et le réinvestir (nommer les différents outils, ustensiles, ingrédients utilisés pour la recette) Mathématiques – Numération : <ul style="list-style-type: none">⇒ Savoir lire les nombres et leur associer une quantité (notamment les $\frac{1}{4}$ et les $\frac{1}{2}$ qui apparaissent fréquemment dans les recettes)
Réaliser la recette	Technologie <ul style="list-style-type: none">⇒ Découvrir différents outils et objets techniques (couteaux, dénoyauteurs, fouet, spatule, économe, rouleau, mixer, presse-agrumes...)⇒ Connaître l'utilité de ces objets⇒ Se servir de ces objets en respectant les règles de sécurité. Maîtrise de la langue orale <ul style="list-style-type: none">⇒ Exprimer une action à l'aide d'un vocabulaire spécifique : Je graisse le moule pour que le gâteau n'accroche pas Je presse l'orange en appuyant... Mathématiques <ul style="list-style-type: none">⇒ <u>Mesure</u> : Réaliser des mesures avec différents « étalons » : cuillère, pot de yaourt, verre, tasse, verre doseur...⇒ <u>Structuration du temps</u> : s'initier à la notion de durée (minuter la cuisson à l'aide d'un minuteur par exemple) Motricité fine <ul style="list-style-type: none">⇒ Réaliser les différentes actions nécessaires à la fabrication d'un plat (casser un œuf, casser le chocolat, utiliser un couteau sans se couper, verser un liquide sans renverser...)

Situations	Objectifs disciplinaires visés
<p>Avec les photos prises pendant l'atelier cuisine</p> <ul style="list-style-type: none"> ❑ retrouver l'ordre des photos afin de réaliser une affiche pour les parents ❑ légender les photos en dictant à l'adulte 	<p>Maîtrise de la langue écrite</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ En se référant à l'affiche expliquant la recette et à ses souvenirs, retrouver la chronologie de la recette ⇒ Identifier différents supports écrits : l'affiche ⇒ Relever des indices visuels sur des images ⇒ Prendre conscience de la correspondance entre oral et écrit (lors de la dictée à l'adulte) <p>Maîtrise de la langue orale</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Réinvestir le vocabulaire acquis lors de la séance de cuisine ⇒ Formuler des phrases cohérentes pour dicter la légende des photos à la maîtresse <p>Mathématiques</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Acquérir la notion d'ordre et de rang (la première photo, la deuxième photo...)
<p>Coder et écrire une recette réalisée selon les consignes orales de la maîtresse (et non pas en suivant une recette écrite) pour la communiquer à nos correspondants</p>	<p>Maîtrise de la langue écrite : production d'écrits</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Produire un écrit adapté à son objectif : communiquer une recette ⇒ Formuler des messages écrits par dictée à l'adulte ⇒ Connaître la présentation d'une recette (liste des ingrédients, du matériel, des actions) <p>Graphisme</p> <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Illustrer les différentes étapes de la recette.