



Les gâteaux de COPPEE

CE2	LE LIVRE DE RECETTES DE GATEAUX DE COPPEE		
	Séquence Sciences et Techno Réaliser des recettes de cuisine Choisir des ustensiles adaptés	Séquence Français Rédiger des recettes de cuisine Rédiger des listes	Séquence Mathématiques Mesure des masses et des contenances

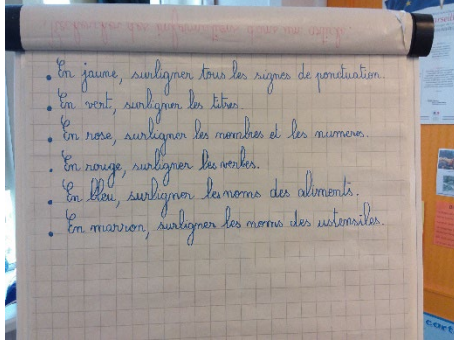
AVANT CE PROJET, L'ENSEIGNANT DOIT SE RENSEIGNER SUR LES POSSIBLES ALLERGIES ALIMENTAIRES DES ELEVES.

Numéro	Titre de la séance / activité		Objectif de la séance		Durée
1	Présentation du projet		Présenter et motiver les élèves sur le projet		20 min
2	Typologie des recettes de cuisine		Comparer des recettes de cuisine pour en lister les éléments obligatoires		65 min
3	La même recette pour tous		Suivre une recette en respectant les règles de sécurité et d'hygiène		65 min
4	Cahier des charges du livre	Première écriture de la recette Choix de la maquette des recettes	Rédiger un cahier des charges	Rédiger une recette en respectant les règles d'écriture de cet écrit.	65 min
5	Rédaction des listes de courses		Rédiger une liste		30 min
6	Réaliser les recettes 1 / mesurer des masses et des contenances avec le verre mesureur et la balance électronique.		Suivre une recette et utiliser un outil de mesure		70 min
7	Dégustation et retour sur la fabrication		Enrichir son vocabulaire Analyser en vue d'amélioration		65 min
8	Relever le besoin d'une unité pour les masses et découvrir la balance Roberval		Connaître les unités de masse et utiliser un instrument pour les mesurer		95 min
9	Rédaction des recettes 1 selon le cahier des charges		Rédiger une recette de cuisine respectant le cahier des charges		35 min
10	Recopie des recettes 1 après correction		Ecrire proprement et lisiblement		30 min
11	Rédaction des listes de courses pour les recettes 2		Rédiger une liste		20 min
12	Mutualisation des listes en 1 liste		Regrouper des listes en une liste		45 min
13	Réaliser les recettes 2 Mesure à l'aide des balances de Roberval		Utiliser un instrument de mesure.		75 min
14	Rédaction des recettes 2 selon le cahier des charges		Rédiger une recette de cuisine respectant le cahier des charges		30 min
15	Dégustation, vocabulaire du goût		Enrichir son vocabulaire		30 min
16	Recopie des recettes après correction		Ecrire proprement et lisiblement		30 min
17	Structuration mesures de masse .		Résoudre des problèmes de mesure		95 min
18	Bilan				45 min

<p>PAS D'ORGANISATION PARTICULIÈRE</p> <p>20 minutes</p> <p>Matériel</p> <p>Par élève :</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Mon gâteau préféré</i>  <p>1_Cuisine_recueil_recettes_preferees.pdf</p>	<p>Séance 1 : Présenter et motiver les élèves sur le projet</p> <p>Phase 1 : Recueil des gâteaux préférés</p> <p>Oral collectif • 15 min</p> <p>* Remarque : Les recettes de gâteaux sont celles dans lesquelles les mesures de poids et de contenance sont les plus simples à associer avec la séquence de mathématiques.</p> <p>> Avez-vous un gâteau fait-maison préféré ? traditionnel ? que vous ne mangez que chez vos grands-parents ? les jours de fêtes ?</p> <p>> Chaque élève écrit sur le document le nom de ce gâteau et rédige pourquoi c'est son gâteau préféré.</p> <p>> Pour le, chacun va recopier la recette et si vous avez une photo du gâteau et/ou de votre famille vous pouvez l'apporter.</p> <p>Phase 2 : Lancement du projet</p> <p>Oral collectif • 5 min</p> <p>> Lancement du projet de tester ces recettes en classe et d'en faire un livre de cuisine.</p> <p>> Projet cuisine qui associe technologie, mathématiques, lecture et écriture.</p> <p>> Apprendre à réaliser des recettes mais aussi à en écrire. Trois temps de cuisine, une première recette commune à tout le monde puis deux temps ou chaque groupe réalisera une recette différente.</p> <p>* Dans la classe dans laquelle a été réalisé le test du projet, les recettes sont issues d'un petit déjeuner organisé en début d'année dans le cadre d'un projet Ecole Familles.</p> <p>> Les apprentissages de ce projet sont listés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mesurer des masses et des contenances. • Résoudre des problèmes de masse (faire un gâteau pour 6 quand la recette est pour 4 par exemple). • Rédiger selon un cahier des charges des recettes. • Rédiger des listes de courses. • Mener un projet de sa conception à sa réalisation. <p>> Le livre sera édité pour que chacun puisse en avoir un.</p>
<p>CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS</p> <p>65 minutes</p> <p>Matériel</p> <p>Pour l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Des livres de recettes <p>Pour la classe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les recettes en A3 <p>Par groupe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 recette A4 par élève 	<p>Séance 2 : Repérer les éléments textuels (ponctuations, verbes, lexiques, caractères) pour comprendre leur rôle dans le texte.</p> <p>Phase 1 : Présentation de la séance</p> <p>Oral collectif • 5 min</p> <p>> Avant de réaliser notre livre de cuisine, nous allons comparer des recettes venant de différents livres pour savoir ce qu'il ne faut pas oublier dans un livre de recettes et aussi ce que nous pourrions ajouter pour le rendre agréable à lire.</p>  <p>Phase 2 : Repérage des informations</p> <p>Travail individuel puis groupes de 3 à 4 élèves • 20 min</p> <p>> Distribution à chaque élève d'une recette, la même pour un groupe d'élève.</p> <p>* Les consignes sont données l'une après l'autre</p> <p>> Surligner en jaune la ponctuation ;</p> <p>> Surligner en vert les titres ;</p> <p>> Surligner en rose les nombres et les numéros ;</p> <p>> Colorier les verbes en rouge ;</p>



- > Colorier le nom des aliments en bleu ;
- > Colorier le nom des ustensiles en marron.



- > Distribution à chaque groupe de leur recette en A3.
- > Le groupe doit reproduire leur travail sur la recette A3, en se mettant auparavant d'accord s'ils n'ont pas surligné ou colorié les mêmes informations.



[2_Cuisine_recettes_typologie.pdf](#)

Par élève :

- Surligneur jaune
- Surligneur vert
- Surligneur rose
- Crayon rouge
- Crayon bleu
- Crayon marron

Phase 3 : Traitement de ces informations : conclusions sur l'organisation du texte

Oral collectif

• 20 min

- > Affichage des productions de chaque groupe, lecture individuelle pour comparaison.
- > Que peut-on dire de l'organisation d'une recette ?
- > Comment est organisée une recette ?
- > Même si les recettes sont différentes, il existe des points communs entre elles. Lesquels ?
- > Relever les invariants :

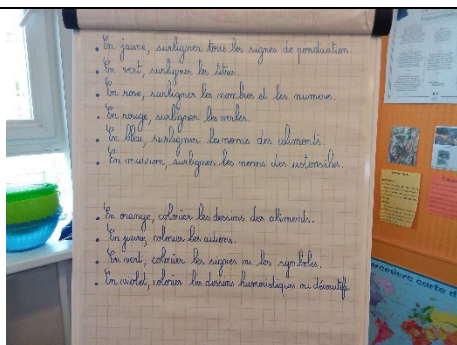
- Différentes parties (titres, ingrédients, étapes, autres) ;
- Ponctuation spécifique de chaque partie (le tiret pour la liste des ingrédients, majuscule et point pour les étapes, quelques points d'exclamation pour la fin ou les anecdotes) ;
- Des nombres pour les quantités et les durées, des numéros pour les étapes ;
- Des verbes au début de chaque phrase. Les verbes : à l'infinitif ou à l'impératif (2^{nde} personne du singulier ou du pluriel) ou au présent.
- Le lexique des aliments et des ustensiles.

Phase 4 : Les différentes illustrations (figuratifs, actions, décoratifs, humoristiques) pour comprendre la relation texte/image.

Travail individuel puis Groupes de 3 à 4 élèves

• 10 min

- > Repérer des informations.
- * Les consignes sont données les unes après les autres.
- > Colorier en orange les dessins des aliments ;
- > Colorier en jaune les dessins des actions ;
- > Colorier en vert les logos ou les symboles ;
- > Colorier en violet les dessins décoratifs ou humoristiques.



> Distribution à chaque groupe de leur recette en A3.
 > Le groupe doit reproduire leur travail sur la recette A3, en se mettant auparavant d'accord s'ils n'ont pas surligner ou colorier les mêmes informations.

Phase 5 : Traitement de ces informations : conclusion sur la relation texte/image.

Oral collectif

• 10 min

> Affichage des productions de chaque groupe, lecture individuelle pour comparaison.

> Relever les invariants :

- Des dessins ou des images qui illustrent ce que le texte explique ;
- Certains signes ou symboles donnent des informations rapidement ;
- Des petits plus avec les décorations et l'humour.

CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

65 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :

-

Pour la classe :

- Au moins 1 mixer

Par groupe :

- La recette
- 5 kiwis
- 3 bananes
- 2 càs de fromage blanc
- 1 verre mesureur, verseur
- 1 économe
- 1 couteau à dents
- 1 cuillère à soupe
- 1 planche à découper
- 1 toile cirée

Par élève :

- 1 verre

Séance 3 : Suivre une recette en respectant les règles de sécurité et d'hygiène

Phase 1 : Lecture de la recette

Oral collectif

• 5 min

*Remarque : cette première recette de smoothie ne nécessite pas de cuisson ni de mesure de masse et va permettre outre de motiver les élèves, de rappeler les règles d'hygiène.

* Le magasin est installé avant la séance, dans un coin de la salle (dans la classe test, dans le couloir).

> Lecture de la liste des ingrédients nécessaires.

> Elle est pour combien de personnes ? 4

> De quels ustensiles avez-vous besoin ? couteau, économe, planche à découper, saladier, cuillère, mixer.

> Rappel des règles de sécurité lors de l'utilisation des couteaux

- Etre assis
- Les couteaux pointés vers le bas lors des déplacements (sans courir).

Phase 2 : Préparation des plans de travail

Oral collectif puis Groupes de 3 à 4 élèves • 10 min

> Interrogations sur l'hygiène nécessaire pour faire de la cuisine :

- Les mains
- Le plan de travail

> Organisation des plans de travail : rangement dans les casiers, nettoyage des tables et/ou installation de toiles cirées.

> Lavage des mains.



Phase 3 : Préparation des ingrédients

Oral collectif puis Groupes de 3 à 4 élèves

• 15 min

Les gâteaux de COPPEE

- > Distribution des ustensiles par ilots.
- > Chaque groupe va chercher les ingrédients nécessaires dans le magasin.



Phase 4 : Fabrication

Groupes de 3 à 4 élèves

• 30 min

- > Chaque groupe s'organise pour la réalisation du smoothie.
- > le passage au mixer est supervisé par un adulte.



Phase 5 : Rangement et dégustation

Groupes de 3 à 4 élèves

• 15 min

* Pour éviter le gaspillage, prévoir, une première ration réduite pour que tous goûtent. Le verre n'est rempli par la suite que pour ceux qui aiment ce smoothie.

- > Chaque groupe range et nettoie son plan de travail.
- > Quand la classe est propre, chacun déguste son verre de smoothie.



CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

65 minutes

Matériel

Séance 4 : Rédiger le cahier des charges du livre

Rédiger la première recette

Phase 1 : Notion de cahier des charges

Oral collectif

• 15 min

> Nous connaissons maintenant :

- Le contenu de notre livre de cuisine, il faut décider quelle sera sa forme ?
- Nous avons étudié comme écrire une recette

Pour l'enseignant :

- Des livres de recettes avec des reliures et des formats différents.

Pour la classe :

- Par groupe :

Par élève :

-

- Les parties obligatoires dans une recette de cuisine (les faire rappeler : titre, liste des ingrédients, étapes de la recette)
- Les parties facultatives qui rendent le livre original.



> Nous devons décider de ce qui s'appelle le cahier des charges de notre livre.

> Un cahier des charges nous donne les réponses aux questions qu'il faut se poser quand on fabrique un livre.

> Pour notre livre il faut définir ensemble :

- Quel format ? Portrait / Paysage / A3/A4 / A5
- Contraintes imposées :
 - Le texte sera manuscrit.
 - La reliure sera à spirale.
 - Les recettes devront être pour 3 personnes.

> Discussion collective, chaque décision prise les unes après les autres, le résultat étant inscrit sur une affiche.

> Chaque élève voulant indiquer son choix, doit argumenter son choix. Tous les élèves ayant souhaité intervenir l'ayant fait, un vote est effectué.

**Remarque : pour la reliure, le format et la couleur ou non cela dépendra des contraintes de l'école et du budget alloué à ces impressions. Pour le nombre de personnes, cela dépend des recettes récoltées, il faut que ce nombre soit différent des recettes courantes pour que les élèves aient à résoudre des problèmes.*

> Pour décider des dernières questions :

- Dans nos pages, en plus des parties obligatoires, mettons-nous des parties facultatives ?
- Quelle forme : texte / photos / illustrations ?

> Vous allez rédiger la recette du smoothie, en comparant vos propositions nous déciderons de la maquette finale pour chacune des recettes.

Phase 2 : Rédiger la recette du smoothie

Travail individuel

• 30 min

> Distribution à chaque élève d'une feuille.

> Chacun organise les différentes informations obligatoires sur la feuille. La seule contrainte est le sens de la feuille décidée dans la phase précédente.

> Faire verbaliser qu'il faut laisser un espace pour la reliure pour qu'il n'y ait pas d'informations perdues car dans la reliure.



Phase 3 : Comparaison des productions et choix de la maquette finale

Oral collectif

• 20 min

> Affichage des productions de chaque groupe, lecture individuelle pour comparaison.

> Les recettes dont les maquettes se ressemblent sont regroupées.

> Un choix est fait collectivement sur la maquette finale en prenant en compte l'organisation des blocs mais aussi les idées originales des uns et des autres



CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

30 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :

- 1 affiche

Pour la classe :

-
- Par groupe :
- 2 « Liste pour le gâteau »

Prénoms : _____ Date : _____
 Les données ne seront partagées avec personne.
 LISTE POUR LE GÂTEAU _____

[4_Cuisine_liste_courses_ustensiles.pdf](#)

Séance 5 : Rédiger une liste

Résoudre des problèmes de numération

Phase 1 : Présentation de la séance

Oral collectif

• 5 min

- > Lors de la prochaine séance nous commencerons les recettes de notre livre, pour cela il faut que nous puissions faire les courses nécessaires.
- > Distribution à chaque groupe d'une des recettes du corpus.
- > Faites la liste des ingrédients et des ustensiles nécessaires pour réaliser votre recette.
- > Pour éviter le gaspillage, les recettes sont prévues, le plus souvent, pour 4 ou 6 personnes, nous allons pour les réaliser en classe, diviser toutes les mesures par 2.

Phase 2 : Rédaction des groupes

Groupes de 3 à 4 élèves

• 10 min

- > Chaque groupe prend connaissance de sa recette et rédige sa liste.
- > Si des élèves se contentent de recopier la liste des ingrédients, rappeler la contrainte de la division par 2.
- > Validation dans le groupe et par l'enseignant des masses et contenances trouvées.
- > Verbalisation des procédures mathématiques utilisées.



Phase 3 : Fonction et rédaction d'une liste

Oral collectif

• 10 min

- > Affichage des listes au tableau et comparaison des différentes mises en forme (tout à la suite, avec tiret, ingrédients séparés des ustensiles ou non, regroupement des ingrédients selon leur type (laitiers, épicerie, fruits...))
- > Discussion sur la fonction d'une liste : faciliter la lecture, les courses, l'organisation.
- > Discussion sur la mise en forme la plus efficace : les tirets avec retour à la ligne pour chaque élément.
- > Rédaction collective sur la façon de rédiger une liste sur une affiche.

Phase 4 : Réécriture des listes

Groupes de 3 à 4 élèves

• 5 min

- > Les groupes pour lesquels c'est nécessaire, réécrivent leur liste sur une nouvelle feuille.

CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

Séance 6 : Suivre une recette en respectant les règles de sécurité et d'hygiène

La première recette ne nécessitait aucun instrument de mesure, dans ces recettes seuls le verre doseur et la balance électronique seront utilisés.

70 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :

-
- Pour la classe :
- Des éponges

Par groupe :

- Dépend des recettes collectées.
 - La recette du groupe.
- Par élève :

Lors du test de ce projet nous avons voulu mener l'ensemble du projet sur une semaine, cela impliquait que des recettes différentes soient faites en même temps. Il est possible d'organiser le travail différemment pour ne pas avoir tous les groupes en fabrications différentes en même temps. Un temps d'atelier dirigé régulier pour 2 ou 3 groupes pendant que le reste de la classe est en travail autonome est aussi possible.

Phase 1 : Rappel des règles et de la méthodologie.

Oral collectif

• 5 min

> Rappel des règles d'hygiène de chacun et des plans de travail

> Rappel de la méthodologie nécessaire pour un travail efficace :

- Lire la recette
- Préparer l'ensemble des ingrédients et des ustensiles nécessaires. Cette étape est à valider par un adulte avant de passer à la suite.
- Respecter les étapes

> Rappel de la nécessité d'être avec un adulte pour les opérations nécessitant les plaques de cuisson ou le micro-ondes.

Phase 2 : Préparation des plans de travail

Oral collectif puis Groupes de 3 à 4 élèves

• 10 min

> Organisation des plans de travail : rangement dans les casiers, nettoyage des tables et/ou installation de toiles cirées.

> Lavage des mains.



Phase 3 : Préparation des ingrédients

Oral collectif puis Groupes de 3 à 4 élèves

• 15 min

*Remarque : prévoir des récipients pour réserver les ingrédients après pesage.

> Distribution des ustensiles par ilots.

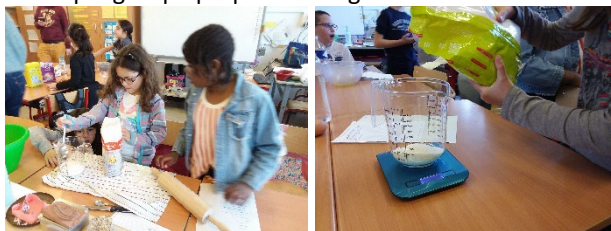
> Chaque groupe va s'approvisionner au magasin.

> Dès qu'un groupe est prêt à utiliser le verre mesureur, arrêt de l'ensemble des groupes.

> Démonstration de l'utilisation du verre mesureur. La faire refaire par un élève, bien faire remarquer que les repères ne sont pas les mêmes pour le sucre et la farine. Verbaliser que 100g de farine occupe plus de place que 100g de sucre.

> Faire verbaliser qu'il faut mesurer en premier les solides pour terminer par le liquide.

> Chaque groupe prépare ses ingrédients.



Phase 4 : Fabrication

Groupes de 3 à 4 élèves

• 30 min

> Chaque groupe réalise sa pâte et remplit ses moules.

> Cuisson selon l'équipement dont dispose l'école.

Les gâteaux de COPPEE



*Remarque : selon l'équipement de l'école, les gâteaux seront cuits à l'école ou dans les familles (les pâtes seront alors distribuées dans des contenants hermétiques).

Phase 5 : Rangement

Groupes de 3 à 4 élèves

• 10 min

> Chaque groupe range et nettoie son plan de travail.

PAS D'ORGANISATION PARTICULIÈRE

65 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :

-

Pour la classe :

- Les gâteaux cuits
- Couteaux
- Carafe d'eau

Par élève :

- 1 assiette
- 1 verre



Phase 1 : Retour sur la fabrication

Oral collectif

• 15 min

> Les fabrications se sont bien passées, tous les gâteaux sont réussis.

> *Que pouvons-nous améliorer pour que les prochaines fabrications se passent encore mieux ?*

Des premières fabrications les améliorations suivantes sont ressorties :

Bien lire toutes les étapes.

Ne pas aller trop vite.

Aller au magasin avec un contenant (un œuf cassé).

Phase 2 : Partage

Groupes de 3 à 4 élèves

• 30 min

> Chaque groupe s'occupe du partage des gâteaux pour que chaque élève et adulte ayant participé ait un morceau.



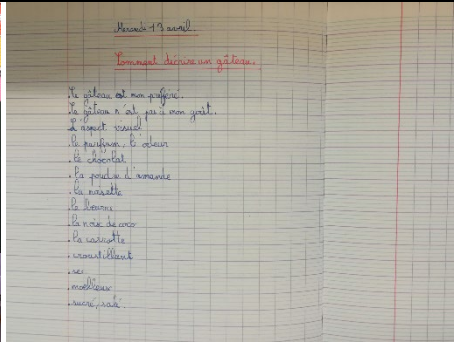
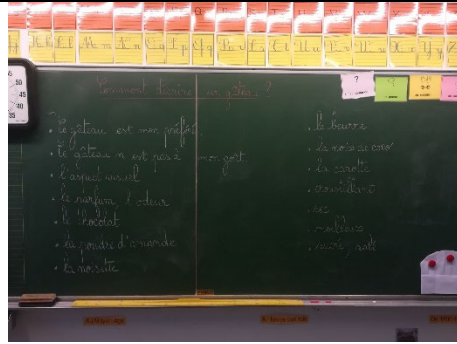
> La règle de politesse demandant que tout le monde doit être servi avant de commencer à manger.

> Avant de déguster, les questions qui leur seront posées ensuite sont énoncées :

Quel est le gâteau que vous avez préféré, le moins aimé ? Pour chacun vous devez expliquer pourquoi.

> Le vocabulaire du goût est énoncé et écrit au tableau.

Les gâteaux de COPPEE



Phase 3 : Mutualisation

Oral collectif

• 20 min

> Chacun énonce ses goûts et explique pourquoi il a aimé ou non tel ou tel gâteau.

> Le vocabulaire caractérisant les saveurs, les textures est utilisé mais aussi celui des émotions ou des souvenirs.

*La séance a été très riche émotionnellement, les élèves étaient très fiers de leurs productions et le caractère culturel commun à tous, tous ont des choses à dire sur la nourriture a été très fédérateur.

CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

95 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :

- Verre doseur
- Balance Roberval
- Balance électronique

Pour la classe :

-

Par groupe :

- 1 balance Roberval
- Masses marquées
- 1 sachet de thé
- 1 noix
- 1 plaquette de chocolat
- 1 paquet de farine

Par élève :

- Listes d'ingrédients



4_Cuisine_listes_ingredients.pdf

- Balance Roberval



Séance 8 : Mesurer des masses

Phase 1 : Présentation de la séance

Oral collectif

• 2 min

> Le travail de la séance va consister à comprendre comment se mesurent les ingrédients d'une recette.

Phase 2 : Différencier les unités de mesure

Travail individuel et Oral collectif

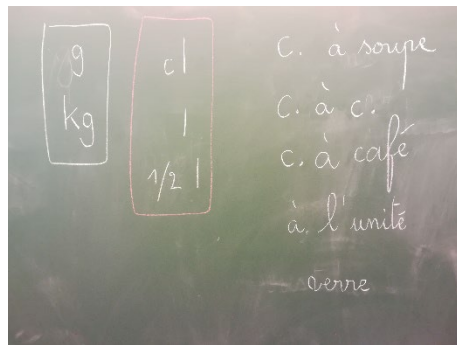
• 18 min

> Lecture à voix haute des listes d'ingrédients. Consigne d'écoute : pendant la lecture, vous devez vous questionner sur les différences entre toutes les mesures.

> Reprise orale collective.

> 1^{ère} consigne de recherche : parmi ces mesures, on élimine toutes les mesures avec les cuillères (cuillères à café, cuillère à soupe). Surlignez-les. Puis, les ingrédients à l'unité. Puis, les verres.

> Reprise orale collective : que reste-t-il ?



> 2^{ème} consigne de recherche : surlignez d'une couleur les mesures de masses et d'une autre couleur les mesures de volumes.

> Validation collective et association des outils pour mesurer les masses et volumes (montrer verre doseur, balance roberval, balance électronique).

Phase 3 : Découverte de la balance Roberval

Oral collectif puis travail individuel

• 30 min

> Annoncer que la séance du jour sera consacrée aux mesures de masse.

> Présentation de la balance de Roberval et des masses marquées.

> Démonstration de la mesure de la masse d'une plaquette de beurre.

5_Cuisine_Roberval.pdf
- Tableau de mesure

6_Cuisine_tableau_conversion.pdf
- Le cahier de mathématiques

> Verbalisation, en utilisant le vocabulaire de la balance (plateaux, aiguille, équilibre, masses marquées) de la procédure à suivre :

1. Ce qu'il faut mesurer sur un des plateaux,
2. Ajouter des masses marquées sur l'autre plateau jusqu'à l'équilibre (aiguille au centre)

> Démonstration par un élève avec un objet quelconque. Les erreurs sont formulées par les autres élèves.

> Distribution du document sur la balance, la légende est faite au tableau puis recopiée par les élèves.

> Consigne de recherche : voici des ingrédients (montrer le sachet de thé, la noix, la plaquette de chocolat et la farine). Il faut mesurer leur masse.

> Préciser les consignes de travail en groupe : chacun-e son tour, s'écouter pour prendre en compte les demandes ou les avis de l'autre).

> Validation collective.

Phase 3 : Mesurer des masses

Groupes de 3 à 4 élèves

• 30 min

> Annoncer que la séance du jour sera consacrée aux mesures de masse.

> Présentation de la balance de Roberval et des masses marquées.

> Démonstration de la mesure de la masse d'une plaquette de beurre.

> Verbalisation, en utilisant le vocabulaire de la balance (plateaux, aiguille, équilibre, masses marquées) de la procédure à suivre :

1. Ce qu'il faut mesurer sur un des plateaux,
2. Ajouter des masses marquées sur l'autre plateau jusqu'à l'équilibre (aiguille au centre)

> Consigne de recherche : voici des ingrédients (montrer le sachet de thé, la noix, la plaquette de chocolat et la farine). Il faut mesurer leur masse.

> Préciser les consignes de travail en groupe : chacun-e son tour, s'écouter pour prendre en compte les demandes ou les avis de l'autre).

> Validation collective.



Phase 4 : Institutionnalisation

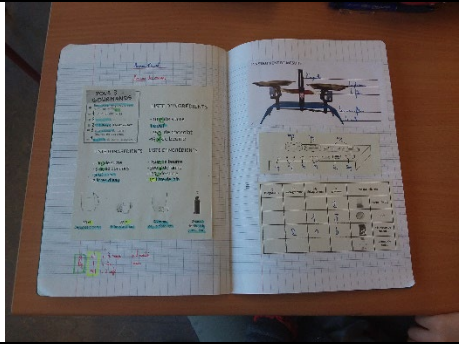


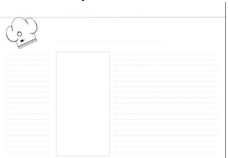
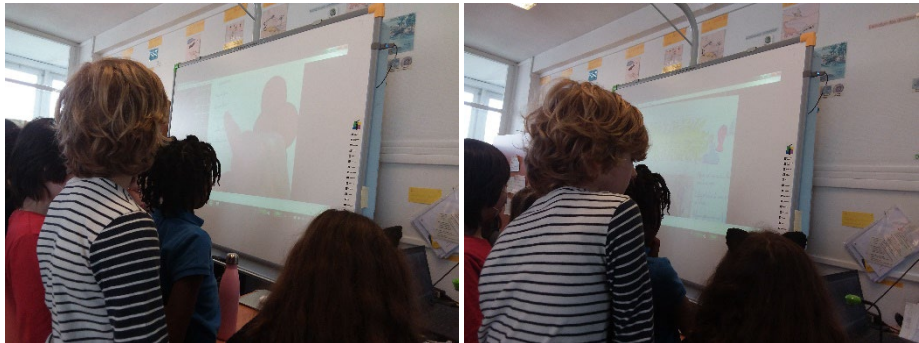
Oral collectif

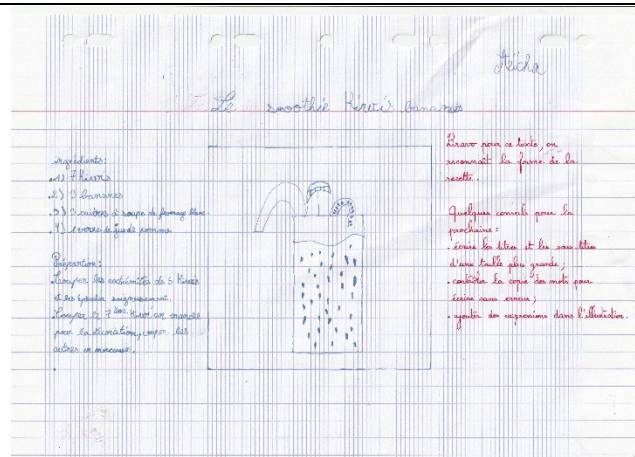
• 15 min

> Mise en forme des résultats des mesures.

> Institutionnalisation du tableau pour écrire les mesures, 1000g = 1kg.

> Consigne individuelle écrite : compléter le tableau.

	
<p>PAS D'ORGANISATION PARTICULIÈRE</p> <p>35... minutes</p> <p>Matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> - <p>Par élève :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maquette recette  <p>maquette recette.pdf</p>	<p>Séance 9 : Rédiger une recette de cuisine respectant le cahier des charges.</p> <p>Phase 1 : Présentation du document support des rédactions de recettes Oral collectif • 5 min</p> <p>> Le document servant à la rédaction des recettes est présenté. > Les différentes parties sont énoncées ainsi que le respect de la maquette choisie collectivement. > Distribution d'un document à chaque élève.</p> <p>Phase 2 : Rédaction Travail individuel • 30 min</p> <p>> Chaque élève rédige la recette qu'il a réalisée.</p> 
<p>CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS</p> <p>30 minutes</p> <p>Matériel</p> <p>Pour l'enseignant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - TNI - Visualiseur <p>Par élève :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Premier jet corrigé - Maquette recette  <ul style="list-style-type: none"> - maquette recette.pdf 	<p>Séance 10 : Ecrire proprement et lisiblement après corrections</p> <p>Phase 1 : Rendu des premiers jets Oral collectif • 10 min</p> <p>> Les premiers jets sont rendus et commentés collectivement. > Les bonnes idées sont montrées au TNI.</p>  <p>Phase 2 : Amélioration des écrits Travail individuel • 20 min</p> <p>> Chaque élève réécrit la première recette en tenant compte à la fois des conseils donnés sur son premier jet mais aussi des idées mises en valeur lors de la phase précédente.</p>



CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

20 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :
-
Pour la classe :
-
Par groupe :
- « Liste pour le gâteau »

Prénoms: _____ Date: _____
LES ILOTS DE COMITÉ
LISTE POUR LE GÂTEAU
Préparer une liste

[4_Cuisine_liste_courses_ustensiles.pdf](#)

-

Séance 11 : Rédiger une liste

Phase 1 : Rappels sur les règles d'écriture d'une liste

Oral collectif • 5 min

> Pour pouvoir réaliser les secondes recettes, nous devons faire les courses. Comme pour les premiers gâteaux vous devez nous faire la liste des ingrédients nécessaires à la réalisation de votre gâteau en divisant les quantités par 2, toujours par souci d'éviter le gaspillage.

> Faire verbaliser les règles d'écriture énoncées lors des premières listes (séance 5) :

- Faire une phrase introductive : Pour faire le (Nom du gâteau) :
- Aller à la ligne pour chaque ingrédient,
- Mettre un tiret devant chaque ligne,
- Ponctuer avec une virgule à la fin de chaque ligne,
- Ecrire lisiblement,
- Regrouper les ingrédients par type (Laitages, épicerie, fruits et légumes)
- Ponctuer la dernière ligne avec un point.

Phase 2 : Rédaction des listes

Groupes de 3 à 4 élèves • 15 min

> Distribution des recettes.
> Chaque groupe rédige sa liste.

CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

45 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :
-
Pour la classe :
-
Par groupe :
- La photocopie de toutes les listes de la séance précédente
- 1 feuille blanche
-

Séance 12 : Regrouper des listes en une liste

Phase 1 : Situation déclenchante

Oral collectif • 5 min

> Présentation du problème : Pour faire les courses, il faut que je sache combien il faut pour la totalité de la classe de chacun des ingrédients.

> Dans plusieurs recettes il faut du beurre, du sucre, de la farine, du lait, des œufs.

> Dans plusieurs recettes il y a des ingrédients spécifiques à cette recette.

> Chaque groupe sera responsable d'un ingrédient. Pour chaque ingrédient il y aura 2 groupes responsables, pour valider le travail de chaque groupe.

> Un groupe est chargé des ingrédients spécifiques.




Phase 2 : Regroupement des listes

Groupes de 3 à 4 élèves • 15 min






> Chaque groupe cherche la quantité totale de l'ingrédient dont il est responsable.

Phase 3 : Mutualisation

Oral collectif • 15 min

	<p>> Un secrétaire est désigné pour recopier la liste finale qui est rédigée au tableau collectivement. > Chaque groupe donne son résultat. > Si les résultats des 2 groupes en charge de l'ingrédient sont identiques, le résultat est validé. > Si les résultats ne concordent pas, les calculs sont refaits collectivement.</p> <p>Phase 4 : Institutionnalisation Oral collectif • 10 min</p> <p>> Formalisation de la relation en g et kg.</p>
<p>CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS</p> <p>75 minutes</p> <p>Matériel</p> <p>Pour l'enseignant : –</p> <p>Pour la classe : – Des éponges – Les ustensiles de cuisine</p> <p>Par groupe : – Dépend des recettes collectées. – La recette du groupe.</p> <p>Par élève :</p>	<p>Séance 13 : Suivre une recette et utiliser des outils de mesure</p> <p>La première recette commune ne nécessitait aucun instrument de mesure, dans les recettes suivantes seuls le verre doseur et la balance électronique ont été utilisés. Dans les recettes de cette séance, l'instrument de mesure pour les masses sera la balance Roberval. Pour les contenances, le verre doseur sera utilisé.</p> <p>Phase 1 : Rappel des règles et de la méthodologie. Oral collectif • 5 min</p> <p>> Rappel des règles d'hygiène de chacun et des plans de travail > Contrainte imposée : Pour mesurer les masses, il faut utiliser la balance Roberval. > Rappel de la méthodologie nécessaire pour un travail efficace :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lire la recette en entier, • Préparer l'ensemble des ingrédients et des ustensiles nécessaires. Cette étape est à valider par un adulte avant de passer à la suite, • Respecter les étapes. <p>> Rappel de la nécessité d'être avec un adulte pour les opérations nécessitant les plaques de cuisson ou le micro-ondes.</p> <p>Phase 2 : Préparation des plans de travail Oral collectif puis Groupes de 3 à 4 élèves • 10 min</p> <p>> Organisation des plans de travail : rangement dans les casiers, nettoyage des tables et/ou installation de toiles cirées. > Lavage des mains.</p>  <p>Phase 3 : Préparation des ingrédients Oral collectif puis Groupes de 3 à 4 élèves • 15 min</p> <p><i>*Remarque : prévoir des récipients pour réserver les ingrédients après pesage.</i></p> <p>> Distribution des ustensiles par ilots. > Chaque groupe va s'approvisionner au magasin. > Démonstration de la tare avec la balance Roberval si nécessaire.</p>   <p>Phase 4 : Fabrication Groupes de 3 à 4 élèves • 30 min</p>

Les gâteaux de COPPEE

	<p>> Chaque groupe réalise sa pâte et remplit ses moules. > Cuisson selon l'équipement dont dispose l'école.</p>  <p>*Remarque : selon l'équipement de l'école, les gâteaux seront cuits à l'école ou dans les familles (les pâtes seront alors distribuées dans des contenants hermétiques).</p> <p>Phase 5 : Rangement Groupes de 3 à 4 élèves • 15 min</p> <p>> Chaque groupe range et nettoie son plan de travail.</p>
<p>PAS D'ORGANISATION PARTICULIÈRE</p> <p>30... minutes</p> <p>Matériel</p> <p>-</p> <p>Par élève :</p> <p>- <i>Maquette recette</i></p>   <p>maquette recette.pdf</p>	<p>Séance 14 : Rédiger une recette de cuisine respectant le cahier des charges.</p> <p>Phase 1 : Rédaction Travail individuel • 30 min</p> <p>> Chaque élève rédige la recette qu'il a réalisée sur le document maquette.</p> 
<p>PAS D'ORGANISATION PARTICULIÈRE</p> <p>30 minutes</p> <p>Matériel</p> <p>Pour l'enseignant :</p> <p>-</p> <p>Pour la classe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les gâteaux cuits - Couteaux - Carafe d'eau <p>Par élève :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 assiette - 1 verre 	<p>Séance 15 : Dégustation</p>  <p>Phase 1 : Partage et dégustation Groupes de 3 à 4 élèves • 30 min</p> <p>> Chaque groupe s'occupe du partage des gâteaux pour que chaque élève et adulte ayant participé ait un morceau.</p> <p>> Lors de la dégustation les élèves expriment leur ressenti sur les gâteaux en utilisant le vocabulaire de la première dégustation.</p>



CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

30 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :

- TNI
- Visualiseur

Par élève :

- Premier jet corrigé
- Maquette recette



- maquette
recette.pdf

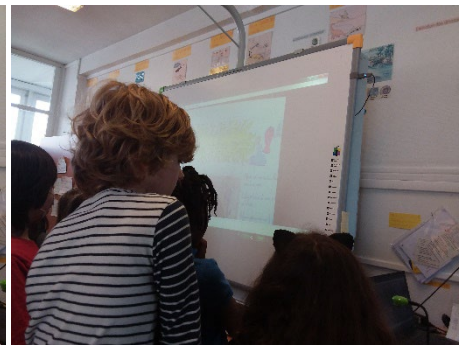
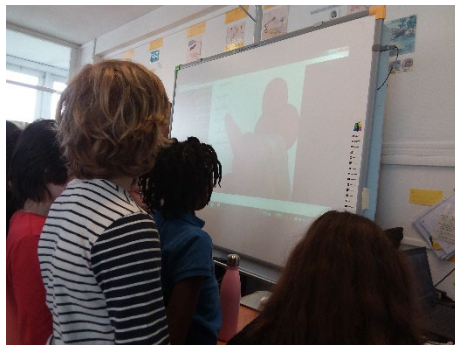
Séance 16 Ecrire proprement et lisiblement après corrections

Phase 1 : Rendu des premiers jets

Oral collectif

• 10 min

- > Les premiers jets sont rendus et commentés collectivement.
- > Les bonnes idées sont montrées au TNI.

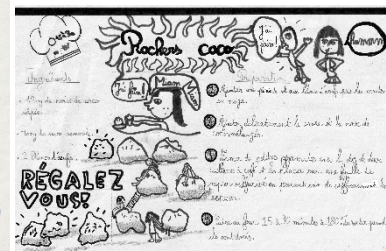
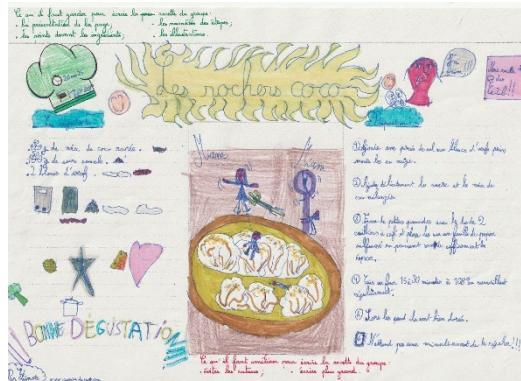


Phase 2 : Amélioration des écrits

Travail individuel

• 20 min

- > Chaque élève réécrit la recette en tenant compte à la fois des conseils donnés sur son premier jet mais aussi des idées mises en valeur lors de la phase précédente.



CLASSE ORGANISÉE EN ILOTS

95 minutes

Matériel

Pour l'enseignant :

- Balance Roberval
- Balance électronique

Pour la classe :

-

Par groupe :

- 1 balance Roberval
- Masses marquées

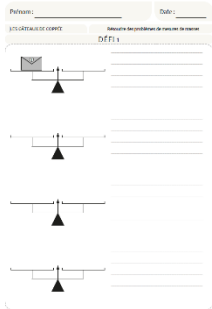
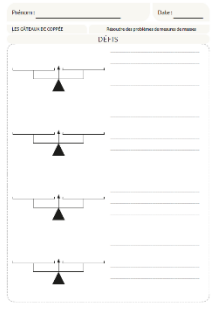
Séance 17 : Résolution de problèmes de mesures de masses

*Avant la séance, l'enseignant aura préparé pour chaque groupe 4 enveloppes numérotées contenant chacune des objets différents (mais identiques pour chaque groupe) et de masse assez différentes. Il est possible d'utiliser des craies, des trombones, des clous. Utiliser une balance électronique pour réaliser les enveloppes. Si possible, à moins que vous ne souhaitiez que les élèves utilisent les unités grammes (masses marquées souvent perdues ou absentes des boîtes), faites des enveloppes de masses « rondes » et donc les différences sont faciles à faire avec les masses marquées dont vous disposez. Exemple : enveloppe 1 : 80g, enveloppe 2 : 55g, enveloppe 3 : 30 g enveloppe 4 : 130g

Phase 1 : Présentation de la séance

Oral collectif

• 2 min

<ul style="list-style-type: none"> - 4 enveloppes fermées et numérotées. - Par élève : - Feuilles défis  <p>7_Cuisine_défi1.pdf</p>  <p>8_Cuisine_défis.pdf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le cahier de mathématiques 	<p>> <i>Le travail de la séance va consister à résoudre des problèmes de mesures de masses</i></p> <p>Phase 2 : Défi numéro 1 Groupes de 3 à 4 élèves • 30 min</p> <p>> Chaque groupe reçoit les 4 mêmes enveloppes, repérées par un chiffre ou un gommette de couleur. > Consigne 1 : <i>vous devez mesurer la masse de l'enveloppe 1. Validation collective.</i> > Consigne 2 : <i>vous devez mesurer la masse des autres enveloppes mais c'est interdit de les mesurer individuellement (comme l'enveloppe 1), il faut toujours une enveloppe sur chaque plateau.</i> > Consigne 3 : <i>vous devez à l'aide des schémas ce que vous avez fait.</i> > Validation collective.</p> <p>Phase 3 : Défi numéro 2 Groupes de 3 à 4 élèves • 30 min</p> <p>> <u>Consigne</u> : <i>choisir 3 objets de la trousse. Mesurer leur masse sachant qu'il est interdit de mesurer la masse des objets individuellement.</i> > Validation par groupe. > Trace écrite des étapes avec les schémas.</p> <p>Phase 4 : Défi numéro 3 (différenciation pour les élèves les plus rapides) Groupes de 3 à 4 élèves • 30 min</p> <p>> <u>Consigne</u> : <i>choisir 3 autres objets de la trousse. Mesurer leur masse sachant qu'il est interdit de mesurer la masse des objets individuellement et qu'on ne peut pas mettre plus de deux objets sur un plateau.</i> > Validation par groupe. > Trace écrite des étapes avec les schémas.</p> <p>Phase 5 : Défi numéro 4 (différenciation pour les élèves les plus rapides) Groupes de 3 à 4 élèves • 30 min</p> <p>> <u>Consigne</u> : <i>choisir 5 objets de la trousse. Mesurer leur masse sachant qu'il est interdit de mesurer la masse des objets individuellement.</i> > Validation par groupe. > Trace écrite des étapes avec les schémas.</p>
PAS D'ORGANISATION PARTICULIÈRE /	Séance 19 : Faire le bilan du projet
<p>45 minutes</p> <p>Matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Par élève : - Le livre terminé 	<p>Phase 1 : Distribution des livres édités Oral collectif • 15 min</p> <p>> Les livres imprimés et reliés sont distribués à chaque élève. > Chacun les regarde et exprime ce qu'il ressent à voir le produit fini du projet.</p> <p>Phase 2 : Bilan du projet Oral collectif • 30 min</p> <p>> Une carte mentale de ce que les élèves ont retenu du projet est collectivement tracée.</p>