



OBJECTIF DE LA SÉANCE

Mesurer des contenances pour réaliser des recettes de cuisine.

INTRODUCTION

La réalisation d'une recette de cuisine en classe permet d'avoir une application directe et concrète de ce qui a été abordé préalablement.

La recette choisie pour cette séance est très simple afin d'être accessible à des élèves de CP : il s'agit ici de réaliser des petits pains sans levure.

DÉROULEMENT DE LA SÉANCE

DÉCOUVERTE DE LA RECETTE

 10 min

L'enseignant affiche la recette au tableau. Il est nécessaire de prendre un temps de lecture oralisée et un autre temps pour s'assurer de la bonne compréhension par tous les élèves. Selon le niveau des élèves et selon les habitudes de classe à réaliser des recettes, le professeur peut proposer aux élèves d'illustrer chacune des étapes. Il est aussi important de s'attarder sur la signification des abréviations : mL, cL.

RÉALISATION DE LA RECETTE

 15 min

Les élèves sont répartis en groupes. Chaque groupe dispose d'un verre mesureur, d'un bol et des ingrédients nécessaires. Étant donné la simplicité de la recette, il est intéressant de travailler en ateliers (et non en classe entière) pour permettre à tous les élèves de participer.



MATÉRIEL PAR ATELIER

- Un bol.
- Un verre mesureur.
- Une fourchette.
- Une plaque pour le four.



INGRÉDIENTS

- 30 cL de farine de blé.
- Huile.
- Sel.
- Eau.



- Verser 15 cL d'eau dans le verre mesureur.



- Verser l'eau dans le bol.
- Ajouter une pincée de sel.

