

Situation d'apprentissage (SA) au préscolaire

par: Vicky Desaulniers sur www.rapidopresco.com

INTENTION PÉDAGOGIQUE DE L'ACTIVITÉ

Cette activité amènera les enfants à :
Comprendre que le pain est fait à la boulangerie en suivant une recette. Comprendre que le pain fait partie des produits céréaliers. Réaliser soi-même un aliment que nous mangeons régulièrement et le réaliser jusqu'au bout.

TITRE : les petits boulangers (fabrication de pain)

DURÉE : 3h15

REGROUPEMENT : 8 équipes de 4 et 2 équipes de 3, une étape individuelle

SOURCE: __ens-ass __guide péd **moi**
site: _____ autre: _____

MATÉRIEL

Phase1 :

- Sel
- Levure
- Farine
- eau
- (voir la recette pour les quantités)
- 10 bols margarine vides
- 10 Linges propres
- Minuterie
- Tasse à mesurer
- Cuillère à mesurer
- Sacs ziploc

Phase 2 et 3 :

- 3 Plaques à cuisson
- 3 Tapis en silicone
- Four
- farine

Surligner les composantes visées

Compétence 1

«Agir et apprendre sont indissociables pour l'enfant.»



Agir avec efficacité dans différents contextes sur le plan sensoriel et moteur

composantes

- Élargir son répertoire d'actions
- Adapter ses actions aux exigences de l'environnement
- Reconnaître des façons d'assurer son bien-être

Compétence 2

«L'enfant apprend à se reconnaître comme un être unique.»



Affirmer sa personnalité

composantes

- Répondre progressivement à ses besoins physiques cognitifs, affectifs et sociaux
- Partager ses goûts, ses intérêts ses sentiments et ses émotions
- Faire preuve d'autonomie
- Développer sa confiance en soi

Compétence 3

«L'enfant découvre les satisfactions et les contraintes de la vie collective.»



Interagir de façon harmonieuse avec les autres

composantes

- S'intéresser aux autres
- Participer à la vie de groupe
- Appliquer une démarche de résolution de conflits
- Collaborer avec les autres

Compétence 4

«L'enfant apprend à être attentif aux messages et à exprimer sa pensée.»



Communiquer en utilisant les ressources de la langue

composantes

- Démontrer de l'intérêt pour la communication
- Comprendre un message
- Produire un message

Compétence 5

«L'enfant développe des stratégies et acquiert des connaissances.»



Construire sa compréhension du monde

composantes

- Démontrer de l'intérêt et de la curiosité pour les arts, l'histoire, la géographie, la mathématique, la science et la technologie
- Exercer sa pensée dans différents contextes
- Organiser l'information
- Raconter ses apprentissages

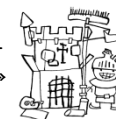
Compétence 5 (suite)

Domaines touchés à surligner:

- arts plastiques
- danse
- musique
- théâtre
- mathématiques
- sciences
- TIC
- histoire
- géographie

Compétence 6

«L'enfant s'engage dans un projet personnel, d'équipe ou de groupe.»



Mener à terme une activité ou un projet

composantes

- S'engager dans le projet ou l'activité en faisant appel à ses ressources
- Faire preuve de ténacité dans la réalisation du projet ou l'activité
- Manifester de la satisfaction à l'égard du projet ou de l'activité
- Transmettre les résultats de son projet

RÉFÉRENT CULTUREL (prog. MEL5 p. 66)

Nous faisons cette activité dans le cadre de notre thème de l'alimentation. Nous avons vu les groupes alimentaires.

Nous parlons du métier des boulangers.

Nous parlons des ingrédients et de leur fonction ainsi que des termes spécifiques pour la recette (levure, sel, farine et eau. Enfourner, pétrir, levée du pain.)

1. PRÉPARATION

Avant l'arrivée des élèves, nous devons préparer la classe pour réaliser l'activité.

- Séparer les tables pour former 10 équipes de 4 élèves.
- Préparation des ingrédients et les mettre sur chaque table.
- Écrire au tableau les ingrédients et faire un pictogramme pour chacun.
- Mouiller les 10 morceaux de tissus pour qu'ils soient humides au moment opportun.

Les élèves de la seconde classe de maternelle viennent faire l'activité avec nous.

Je rappelle notre thème : l'alimentation. Je leur dis qu'aujourd'hui, nous allons mettre notre chapeau de boulanger pour faire l'activité spéciale. Je leur demande ce qu'est un boulanger? Qu'est-ce qu'il fabrique?

Leur montrer comment les boulangers pétrissent le pain en utilisant de la pâte à modeler.

On leur demande ce qu'il faut avoir pour faire du pain.

On leur présente les ingrédients et on les explique (eau + farine pour faire la pâte, le sel pour le goût et la levure pour faire gonfler le pain.)

Faire les équipes de 4 en y allant au hasard. (1, 2,3,4)

2. RÉALISATION

Phase1 :

Les élèves sont assis en équipe autour d'une table.

Table par table, les élèves vont se laver les mains.

Chaque élève a un ingrédient devant lui.

Faire mettre la farine dans le bol par l'ami qui l'a devant lui.

Faire mettre le sel dans le bol par l'ami qui l'a devant lui.

Faire mettre la levure dans le bol par l'Ami qui l'a devant lui.

Faire mettre l'eau doucement dans le bol par l'ami qui l'a devant lui.

L'ami qui a mis la farine mélange les ingrédients ensemble avec ses mains jusqu'à former une boule de pâte.

On met la minuterie 4 fois 2 minutes $\frac{1}{2}$ et chaque ami pétrit la boule de pâte. On remet la boule dans le bol et on couvre celui-ci d'un linge humide et on laisse reposer pendant 1 heure $\frac{1}{4}$,

Phase 2 :

On enlève le morceau de tissu, on sort la boule de pâte qui a gonflée. On la sépare en 4 morceaux.

On remet la minuterie 5 minutes.

Chaque élève pétrit son morceau pendant 5 minutes.

On fait une boule avec le morceau.

On dépose les boules sur les plaques à biscuits (tapis + farine)

On met de la farine sur la boule de pâte

On recouvre les plaques d'un tissu humide.

On laisse reposer environ 1heure $\frac{1}{4}$

Phase 3 :

On enlève les tissus et on met les plaques au four pendant 20 minutes.

3. INTÉGRATION

Faire un retour sur les ingrédients.

Faire un retour sur pourquoi le pain fait parti des produits céréaliers

Voir le pain cuit et le décrire (grosueur, couleur, texture, senteur, etc.)

Dégustation le lendemain matin avec le beurre que nous ferons aussi.

MOYEN D'ÉVALUATION

(de quelle façon vais-je noter mes observations)

Discussion avec les autres enseignantes qui assistaient à l'activité et qui aidaient les élèves durant celle-ci.

DIFFICULTÉS ANTICIPÉES et MOYENS POUR Y REMÉDIER

Le pétrissage peut être difficile à cause du temps et de la grosseur de la première boule de pâte. Les élèves devront persévérer. Le premier pétrissage est de 10 minutes. J'ai séparé le temps en 4 périodes de 2 minutes pour que chaque élève puisse pétrir.

DIFFÉRENCIATION

(Piste d'activité pour les élèves ayant atteint l'intention pédagogique et pour ceux qui ne l'ont pas atteinte)

Pour cette activité, il n'y a pas de différenciation. Tous les élèves font la même chose. La seule façon d'aider les élèves qui éprouvent de la difficulté à pétrir est de les aider par des mots d'encouragement. (nous pouvons les aider à pétrir pour leur montrer la bonne technique.

ACTIVITÉ « DÉVERSOIR »

(ce que fera l'élève une fois l'activité terminée)

L'activité est minutée donc tous les élèves terminent en même temps. Il n'y a pas d'activité déversoir.

PLAN B j'ai fait plusieurs activités sur l'alimentation. Si, par exemple, le four ne fonctionnerait pas, nous pourrions faire autre chose. Nous avons fait une recette supplémentaire au cas où une recette ne fonctionnerait pas.