

## Enrichir son lexique à partir d'un coin jeu: **le coin CUISINE**

Nombre d'élèves: **5 élèves**

Niveau d'habileté des élèves (pour différencier les apprentissages tout en utilisant le même coin jeu): **1 et 2**

Lexique ciblé	Niveau 1	Niveau 2
<b>Noms génériques:</b> - ustensiles de cuisine - mobilier - aliments	Assiette, verre, fourchette, couteau, cuillère, tasse, bol, casserole, table, chaise, four	Poêle, louche, assiette à dessert, moule, marmite, saladier, plat, théière, égouttoir, cuillère en bois, rouleau à pâtisserie, couvercle, évier
<b>Verbes :</b>	Mélanger, cuire, couper, préparer, mettre, chauffer, boire, allumer, éteindre, ranger, nettoyer, laver, essuyer, balayer	Verser, battre, casser, remuer, écraser, fondre, partager
<b>Adjectifs :</b>	Petit/ grand, chaud/ froid, sale/ propre, bon/ mauvais, couleur	Plat/ creux, cuit/ cru, sucré/ salé

### Séquence (Ateliers dirigés par l'enseignant)

#### Séance 1 : préparer une recette pour de vrai, jouer à la marchande pour choisir les aliments

Objectifs langagiers : lexique : syntaxe :	- Nommer les ustensiles et quelques aliments en contexte - Nommer les actions liées à la recette de cuisine.
Apprentissage visé	Apprendre du lexique lié à la cuisine : aliments, ustensiles, actions.
Durée :	20 minutes
Matériel ou support	Une recette de cuisine illustrée : texte écrit mais aussi photographies ou illustrations des actions et des ingrédients. Ingrédients, ustensiles correspondants
Consigne :	« <i>Nous allons réaliser ensemble une vraie recette de cuisine.</i> »
Forme de travail : - nombre d'élèves	-Toute la classe par groupes de 6 élèves

- lieu	-le coin cuisine de la classe
Descriptif de l'activité, scénario proposé	L'enseignant anime un atelier de confection d'une recette de cuisine. Avant de se lancer dans les actions, il nomme chaque ingrédient et chaque ustensile. Il indique également le sens de lecture de la recette illustrée, avec les différentes étapes numérotées. Il répartit également le rôle de chacun : celui qui va tenir le « magasin », celui qui va déchiffrer la recette, celui qui va demander tel ou tel ingrédient/ ustensile, celui qui va agir (verser la farine dans le verre doseur, à quelle hauteur : d'où la nécessité de marquer la quantité avec une gommette ou un trait de feutre)...
Différenciation envisagée :	L'enseignant nomme les différentes étapes et demande aux élèves de reformuler ce qu'ils sont en train de faire. Une prise de photo de chaque étape peut être envisagée pour réaliser ensuite un album écho.

### Réinvestissements de l'atelier 1:

**Séance 2 : nommer les ustensiles/ aliments**

**Séance 3 : nommer le mobilier**

Objectifs langagiers: lexique: syntaxe:	- Nommer les ustensiles et quelques aliments - Utiliser le pronom « je »
Apprentissage visé :	Nommer les objets avec exactitude
Durée:	30 minutes: 15 minutes de préparation de repas, 15 minutes pour mettre la table.
Matériel:	Tout le coin cuisine Fiche des aliments :un aliment du coin cuisine est photographié, collé sur une fiche. Le nom de l'aliment est écrit sous la photographie. C'est l'imagier du coin cuisine.
Consigne:	«Je prépare le repas pour mes amis.» «Je mets la table pour manger.»
Forme de travail : - nombre d'élèves - lieu	- 5 élèves dans le coin cuisine - le coin cuisine de la classe
Descriptif de l'activité, scénario proposé	<b>1<sup>ère</sup> activité :</b> Un groupe de 5 enfants est invité chez un enfant du groupe. Celui-ci tire au sort ou choisit la fiche d'un aliment et prépare un plat à partir de cet ingrédient. D'autres aliments

	<p>peuvent venir compléter ce plat. L'hôte présente ensuite ce plat au groupe : quels sont les différents aliments nécessaires pour la confection du plat, mais aussi les ustensiles utilisés, et les actions réalisées. On peut ensuite recommencer l'activité, avec un autre enfant et une autre fiche aliment.</p>
	<p><b>2<sup>i</sup>ème activité :</b> On met la table tous ensemble.</p>
Différenciation envisagée :	<p>Une seule fiche (une seule recette) pour les élèves les plus fragiles. Moins de mots à mémoriser</p>
Remarques	<p>L'enseignant pourra photographier le plat réalisé dans le coin cuisine par l'enfant, à partir de sa fiche aliment, ainsi que les différentes étapes de réalisation. Ces photographies serviront ensuite de base pour créer ultérieurement un album écho. Le nombre d'assiettes, verres à installer dans le coin cuisine, lors de la seconde activité, doit être en lien avec les capacités de dénombrement des enfants. S'il est supérieur aux capacités de dénombrement des élèves, le recours au terme à terme est possible.</p>

#### Séance 4 : Transposition de l'atelier : réalisation d'un album écho, jeu de devinettes.

Objectifs langagiers : lexique : syntaxe :	Réinvestissement du lexique des séances précédentes Phrases du type : je voudrais....
Apprentissage visé	Savoir réinvestir les mots appris, dans une phrase, à bon escient.
Durée:	20 minutes
Matériel:	Les photographies prises au cours de la séance précédente : les aliments et les ustensiles nécessaires, le plat final. + si besoin, les étapes de réalisation, pour une différenciation.
Consigne:	<i>« Tu vas demander à tes camarades de t'apporter les aliments et les ustensiles nécessaires pour réaliser la recette de cuisine qui est représentée sur ta fiche. »</i>
Forme de travail : - nombre d'élèves - lieu	Idem séances précédentes idem
Descriptif de l'activité, scénario proposé	Un élève demande à ses camarades d'apporter les aliments et les ustensiles nécessaires pour réaliser la recette de cuisine représentée sur la fiche. Il est le seul à la voir, ses camarades suivent ses consignes. La validation se fait par comparaison à la fin de la séance entre la photographie du meneur et la composition du plat réalisée par le groupe.
Différenciation envisagée :	Le nombre d'éléments figurant sur la fiche peut être modulé selon les compétences langagières des élèves. Les étapes de la réalisation de la recette photographiées et ordonnées chronologiquement sur la fiche serviront de repère au meneur pour organiser la succession des actions dans l'ordre logique.
Remarques	Les éléments figurant sur la fiche peuvent être de différentes natures: - des photographies des éléments du coin cuisine de la classe dans un premier temps - une représentation dessinée, symbolisée de ces éléments dans un second temps
Évaluation	Les critères de réussite concernent le vocabulaire appris et réinvesti, des ingrédients, des ustensiles et des actions effectuées.