



UN LIVRE DE RECETTES DU MONDE

■ ENJEUX

Créer un livre de recettes du monde, par exemple avec une thématique particulière telle que « soupes du monde » ou « desserts du monde » ou « les différents pains » et ce, grâce à l'implication des familles. Ce sera aussi l'occasion de travailler le langage oral avec les élèves.

■ MOTS CLEFS

Alimentation ; diversité culturelle.

■ PORTEURS DU PROJET, NIVEAUX ET DISCIPLINES CONCERNÉS

Les activités proposées peuvent être adaptées pour chaque niveau du cycle 1, de la petite section à la grande section.

En petite section, la dimension orale de la langue sera privilégiée ainsi que la possibilité d'exécuter les recettes avec les enfants alors que les élèves de grande section pourront être associés à l'écriture des recettes.

■ NOTIONS EN RÉFÉRENCE AUX PROGRAMMES ET AU SOCLE

Cycle 1

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions

L'oral – Échanger et réfléchir avec les autres

- S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis. Reformuler pour se faire mieux comprendre.
- Pratiquer divers usages du langage oral : raconter, décrire, évoquer, expliquer, questionner, proposer des solutions, discuter un point de vue.

L'écrit

- Comprendre des textes écrits sans autre aide que le langage entendu.
- Reconnaître les lettres de l'alphabet et connaître les correspondances entre les trois manières de les écrire : cursive, script, capitales d'imprimerie. Copier à l'aide d'un clavier.

Explorer le monde

Questionner le monde du vivant, des objets et de la matière – Découvrir le monde vivant

- Acquérir les premiers savoirs et savoir-faire relatifs à une hygiène de vie saine dont les questions nutritionnelles qui peuvent être traitées à travers une éducation au goût.
- Utiliser l'outil numérique (ordinateur, appareil photo numérique, tablette).

■ DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

Situation de découverte

À partir d'une recette de soupe (par petits groupes) :

Temps 1, réalisation de la soupe. Le professeur présente les ingrédients et les ustensiles. Les élèves goûtent, nomment les ingrédients et les ustensiles avec l'aide du professeur si nécessaire. Ils préparent la recette. Un élève est responsable de la prise de photos avec un adulte. Adultes et enfants dégustent le plat réalisé (voir ci-dessous le paragraphe « Points de vigilance »).

Temps 2, activité de langage. Les élèves se remémorent les noms des ingrédients et des ustensiles. Oralement, ils réinvestissent ce vocabulaire spécifique dans un autre contexte.

Temps 3, activité sur la chronologie. À partir des photos prises durant l'exécution de la recette, les élèves remettent dans le bon ordre les différentes étapes ayant conduit à sa réalisation. La production finale est ensuite affichée en classe.

Projet de livre de recettes

En petite section : les parents volontaires proposent une recette régionale ou d'un autre pays (soupe, dessert, pain, etc. selon le projet) et prennent en charge sa réalisation avec un groupe d'enfant en suivant les consignes explicites fournies par le professeur. Celui-ci pourra si nécessaire, proposer une fiche descriptive claire du déroulement de l'activité et des consignes à donner aux élèves.

Le professeur pourra s'appuyer sur cette activité pour travailler en action un vocabulaire ciblé puis proposer des séances de réactivation du vocabulaire en réception/compréhension. Il prévoira aussi des séances décrochées de structuration en proposant des jeux aidant à la mémorisation du lexique visé (jeu de loto, kim, memory, mime...). La confection de recettes offre aussi une occasion privilégiée pour travailler la structuration du temps (antériorité et postériorité) à l'aide de photographies.



Un temps d'éveil à la diversité linguistique peut accompagner la confection de ces recettes régionales ou du monde.

En moyenne et grande sections : les professeurs reprendront, en les complexifiant, les préconisations développées pour les petites sections. Il est possible de travailler avec eux, sur **l'écriture de la recette à travers une dictée à l'adulte**. Cette activité de transcription écrite d'un message oral pourra être réalisée en s'appuyant sur une recette vécue ou vue en vidéo. Il peut également être envisagé de **faire copier par les élèves** quelques mots ou phrases de la recette **à l'aide d'un clavier d'ordinateur**. Cela permettra de les entraîner à la reconnaissance des lettres de l'alphabet et à la mise en correspondance des trois écritures. Un livre de recette comprend souvent une **photographie**. Ce sera l'occasion pour les enfants, avec l'aide d'un adulte, de tester leurs capacités de cadrage et de mise en valeur d'un objet ou d'une situation en utilisant un appareil photo numérique ou une tablette.

Le projet peut être envisagé **sur une année scolaire** pour avoir un nombre de recettes suffisantes. Tous les enfants ne sont pas obligés de faire toutes les recettes. En effet, le fait de **créer des tiers absents** fait de l'activité un excellent support de langage qui permet de travailler le langage d'évocation, en contraignant les élèves à structurer leur discours pour rapporter ce qu'ils ont réalisé, en se faisant comprendre par tous ceux qui n'ont pas participé à l'activité.

■ ÉVALUATION

Il est nécessaire de suivre les progrès des élèves en évaluant finement les élèves en amont du module et en les observant tout au long du projet. La grille d'observation des productions langagières doit inclure lexicque et syntaxe en émission et en réception.

Les élèves sont également évalués dans le domaine « Explorer le monde ». La tâche consiste, individuellement, en binôme ou petit groupe, à associer à l'image du plat final, les ingrédients, voire les ustensiles, utilisés pour le réaliser. Un affichage collectif réalisé au fur et à mesure des séances peut être proposé en soutien.

■ POINTS DE VIGILANCE

Avant toute activité de manipulation et de dégustation de denrées alimentaires, le professeur se procure les projets d'accueil individualisé (PAI) afin de connaître les éventuelles pathologies d'intolérances alimentaires ou d'allergies des élèves.

Toute activité de manipulation de denrées alimentaires implique pour le professeur d'adopter les pratiques d'hygiène nécessaires.

La [circulaire n°2002-004](#) du 3 janvier 2002 intitulée « La sécurité des aliments : les bons gestes » est en ligne sur le site du ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Voici en complément des recommandations officielles, quelques conseils inspirés par le guide pédagogique [« Atelier cuisine et alimentation durable »](#) :



Choisir des matières premières de bonne qualité sanitaire

- Choisir les fruits et légumes exempts de pourriture.
- Décontaminer les aliments.
- Vérifier la date limite de consommation pour les produits frais (lait, yaourt...).
- Assurer de bonnes conditions de stockage après l'achat (froid si besoin, propreté).
- Mettre en œuvre de bonnes conditions de transport jusqu'à l'école (sac isotherme).
- Assurer le maintien de la chaîne du froid.

Dans le cadre de cueillette en milieu sauvage ou dans un jardin non professionnel, le risque d'**échinococcose** (parasites du foie amenés par des excréments de renards, chiens ou chats) est présent. On s'abstiendra de consommer les fruits ou légumes crus et on optera pour des préparations cuisinées, la cuisson détruisant les parasites.

Nettoyage des surfaces de travail

Avant de commencer à travailler et entre chaque type d'opération, bien nettoyer les surfaces (tables, planches) :

- avec un produit détergent (qui enlève les graisses) puis avec un produit désinfectant (qui élimine les germes) ou avec un seul produit qui a les deux fonctions ;
- en choisissant des produits qui possèdent un agrément pour l'usage en collectivité et à contact alimentaire ;
- en respectant la notice d'utilisation (temps de mise en contact avec la surface et le dosage en particulier) ;
- les lingettes très fines remplacent les éponges considérées comme des nids à microbe du fait de leur épaisseur et leur taux d'humidité.

Pratiques des participants

Les personnes sont aussi porteuses de germes, en particulier sur les mains.

- Se laver les mains avec du savon avant de commencer l'atelier : mouiller et faire mousser, frotter entre les doigts, sous les ongles et jusqu'aux poignets avant de rincer sous un filet d'eau.
- Se laver les mains après le passage aux toilettes ou s'être mouché (ou mis les doigts dans le nez).
- Ne pas éternuer au-dessus des préparations.
- Se laver les mains entre la préparation de différentes familles de produits, pour éviter les contaminations croisées.

L'utilisation de tabliers propres permettra de protéger les vêtements et de contrôler le niveau de propreté ; celle des charlottes ou calottes limitera l'arrivée des cheveux dans les préparations.



Dégustation en cours de préparation

Quand on propose de goûter en cours de préparation, on ne retrempera pas la cuillère utilisée dans la préparation (ni les doigts). Pour régulièrement goûter, on peut utiliser une cuillère « mère » qui servira pour le prélèvement et reverser dans les cuillères utilisées pour goûter (chacun gardera sa cuillère de dégustation).

Consommer les plats et spécialités préparés au plus près de leur élaboration

Dans un plat qui vient d'être préparé, même s'il y a quelques bactéries pathogènes, elles n'auront pas le temps de se développer si la consommation se fait peu après l'élaboration. En revanche, un plat chaud qui refroidit lentement pourra être sujet au redéveloppement de microorganismes. On veillera à le laisser refroidir dans une ambiance propre et à le consommer rapidement (peu après la préparation).

Conserver les étiquettes ou emballages des ingrédients utilisés quelques jours (pour faciliter les recherches en cas d'intoxication alimentaire).

