

Recette des feuilles d'automne aux pommes et aux noix

DOMAINE PRINCIPAL : S.L

Date : octobre 2012

<u>Compétences :</u>	<u>Objectifs :</u>
<ul style="list-style-type: none">• Nommer avec exactitude un objet, une personne ou une action ressortissant à la vie quotidienne.• Comprendre un message et agir ou répondre de façon pertinente.• Dec Ec : Identifier les principales fonctions de l'écrit.• DE : attendre son tour.	<ul style="list-style-type: none">• Développer le capital lexical des élèves en réception et en production dans le langage en situation et hors contexte d'activité.• Réutiliser les mots appris dans des situations authentiques.• Catégoriser les mots.• Développer la mémoire lexicale et sémantique.

Séances réparties sur 2 semaines au moins.

Déroulement	Matériel et organisation :
<p>1- <u>Réalisation de la recette : découvrir ingrédients et ustensiles</u></p> <p>Dimension linguistique : <i>Enrichissement lexical (ustensiles de cuisine, ingrédients). Syntaxe : associer le genre et le nombre du déterminant. Elaboration de phrases dans lesquelles l'enfant n'est pas le sujet.</i></p> <p>→ Découvrir l'affiche de la recette et suivre les différentes étapes pour réaliser sa feuille d'automne. <u>Prendre des photos</u>. Dégustation des feuilletés l'après-midi en classe.</p> <p><u>Les jours suivants :</u> → Isoler les ingrédients/ustensiles (réels) utilisés parmi des intrus. Jeu de la marchande en relation duelle (en réception et en production).</p> <p>→ Classer au tableau les ingrédients/ustensiles sous forme de vignettes.</p> <p>→ Réinvestir le lexique pour restituer la recette par écrit pour les familles.</p> <p>2- <u>Album langage : découvrir les actions de la réalisation de la recette.</u></p> <p>Dimension linguistique : <i>Utiliser les verbes d'action de la recette : dérouler, découper, laver, couper, verser, étaler, broyer, saupoudrer, cuire. Employer des connecteurs de temps.</i></p> <p>→ A l'appui des photos prises lors de la recette, élaborer l'imagier des actions.</p> <p>→ Utiliser l'album langage de chacun pour faire utiliser verbes d'action et noms des ustensiles / ingrédients.</p> <p>→ Jouer au mime, faire deviner quel verbe on mime et faire correspondre la vignette avec le verbe d'action.</p> <p>→ Sortir les intrus parmi des vignettes d'ingrédients ou d'ustensiles.</p> <p>→ Utiliser les verbes d'action dans d'autres contextes : saupoudrer le sucre, les paillettes, verser, étaler la peinture, broyer les craies.</p>	<p>Les ingrédients de la recette, les ustensiles. Recette et fiche des ingrédients affichés au coin cuisine. Les élèves sont répartis en 3 ou 4 groupes qui tournent sur une matinée.</p> <p>Vignettes représentant les ingrédients/ustensiles.</p> <p>Photos des élèves en train de réaliser la recette.</p> <p>Album langage et photos de chacun en train de réaliser la recette (verbe + nom ingrédient).</p> <p>Vignettes représentant des ingrédients/ustensiles.</p>

3- Communiquer la recette à d'autres classes : dicter à l'adulte la recette.

Dimension linguistique : Utiliser des adjectifs (5 sens/ couleurs). Employer des connecteurs de temps. Utiliser des verbes à l'infinitif ou à l'impératif ou sous formes conjuguées.

→ Reprendre les photos, distinguer les différentes étapes, les remettre dans l'ordre de réalisation. → Dicter à l'adulte les phrases qui détaillent les procédures.

→ Passer la recette à une autre classe ou aux familles.

4- Evaluation.

Essentiellement pour les élèves « en difficulté ».

Vérifier le lexique en réception (pour ceux qui ne parlent pas, on s'arrêtera là), puis en production selon l'objectif fixé (lexique des ingrédients / ustensiles / verbes d'actions / connecteurs de temps).

Photos des élèves en train de réaliser la recette.

Vignettes représentant les ingrédients/ustensiles.

Bilan :

Observations :

Difficultés rencontrées :

Solutions envisagées :

Satisfactions :

Prolongement :