

Apprentissages langagiers

Espace Cuisine

Situations déclenchantes	Catégories de lexique à privilégier	Activités et supports pour Inventorier / Trier / Classer / Catégoriser / Comparer / Réutiliser ... ces mots de vocabulaire	Mots retenus pour l'imagier de ma classe et qui feront partie du vocabulaire actif
I / Tout est pêle-mêle au coin cuisine. Comment ranger ?	Noms et adjectifs. ➤ vaisselle : - couverts : fourchettes, cuillères,... - assiettes, verres, tasses ... ➤ aliments - fruits - légumes - viande - pain	La vaisselle <u>Structuration</u> ✓ Trier, catégoriser par famille - Trier et introduire le terme générique « assiette » : assiette (plate, creuse, dessert,...) / pas assiette - Mettre en place un code pour la catégorie « assiette » : photo, image, silhouette - Même démarche pour : couteaux/ cuillères/ verres/ tasses... - Trier, ranger la vaisselle sur les étagères ou dans les paniers à partir des codes définis ✓ Trier par fonction : ce qui coupe / qui pique/ qui contient ... ✓ Trier par matière : plastique/ carton/ métal... ✓ Trier selon la forme, la taille, la couleur <u>Entraînement</u> ✓ Ajouter des intrus aux objets du coin cuisine / les éliminer. ✓ Fabriquer des jeux de cartes (Loto / Memory) à partir de photos des objets de la classe.	<i>A définir au niveau de la classe (voire de l'école), en fonction des connaissances des élèves</i>
II/ Mettre la table pour les élèves de l'atelier : que faut-il pour manger de la soupe, boire un café ...?	Noms et adjectifs (idem) Lexique relatif aux quantités et à l'espace. (position des objets)	<u>Réinvestissement</u> Savoir choisir les couverts adaptés, les distribuer et les placer au bon endroit : correspondance terme à terme. Savoir apporter le nombre exact d'assiettes/ de verres /...	
III/ Réaliser une recette	Elargir le champ lexical - à des mots plus spécifiques : moule/ fouet/ saladier ... - aux verbes de la recette	Trier objets réels/ jeux Utiliser le lexique en situation Photographier ces actions Réaliser une affiche Réutiliser le lexique en situation d'évocation.	

	Situations	Objectifs langagiers	Matériel	Consigne de départ du maître	Rôle du maître et modalité d'étayage lorsqu'il est présent	Complexification lexicale introduite par le maître à défaut d'emploi par les enfants (cf. P. BOISSEAU «enseigner la langue orale en maternelle» Retz Vocabulaire de base : PS : mots extraits des 750 mots – MS : mots extraits des 1750 mots – GS : mots extraits des 2500 mots	Complexification syntaxique
Petits	jouent avec des objets familiers, jouent des rôles familiaux connus et marqués : père, mère, bébé, grand frère, grande sœur... Exemple : ranger les ustensiles par catégorie : assiettes, verres, fourchettes, couteaux	Répondre aux sollicitations de l'adulte par une action, une phrase courte, accepter l'échange Entrer en conversation, prendre l'initiative d'un échange même non verbal pour se faire comprendre, prendre la parole à l'invitation du maître Comprendre une consigne simple, personnalisée, en situation. Acquisition d'un vocabulaire spécifique (voir lexique) Dire ce qu'il fait, à fait, va/veut faire : passer du Prénom + i + verbe à : pronom (je) + verbe	Proposer du matériel de cuisine de taille réelle ou adaptée aux enfants. Proposer du matériel en quantité limitée : 6 assiettes, verres, couteaux, fourchettes, cuillères, petites cuillères, 3 ou 4 casseroles, poêles... quelques éléments : cuisinière (four), évier, table, chaises Des aliments : fruits, légumes courants, emballages divers (pâtes, riz, farine, sucre, sel, café, thé, chocolat...), conserves, bouteille de lait, fromage, pain	L'enseignant propose un scénario inducteur simple : Exemple : « Dans la cuisine on peut manger, faire manger les poupées, ranger la vaisselle... »	<ul style="list-style-type: none"> sollicitation. reprise. questionnement interprétation encouragement verbalise ce qu'il fait, ce que font les enfants 	Vocabulaire : Noms : cuisine, repas, assiette, verre, tasse, fourchette, cuillère, couteau, casserole, couvercle, poêle, balai, machine, robinet, pain, eau, lait, fruits, légumes, viande, poisson, fromage, boîte, bouteille, vin, huile, café, thé, chocolat, farine, pâtes, riz, sucre, sel, gâteau, pomme, banane, carotte, tomate, haricot, pomme de terre Verbes : préparer, mettre, poser, accrocher, laver, frotter, répondre, ranger, nettoyer, faire, passer, essuyer, balayer, manger, boire (se) servir, remplir, vider Adjectifs : sale/propre, chaud, froid	Pronoms : objectif principal : diversification : il, elle, ils, elles, je, tu, on ... Temps : renforcement du système à trois temps : présent/ passé composé/ futur aller (proche): je mange/j'ai mangé/je vais manger
Moyens	créent leur cadre, ils mettent en scène les poupées sans intervenir eux-mêmes comme acteurs ou en jouant un rôle. Exemple : faire la vaisselle, mettre le couvert pour 4 personnes.	Entretenir une conversation en restant dans le sujet de départ Ecouter les autres Comprendre une consigne plus complexe, personnalisée (2 tâches successives) Enrichissement du vocabulaire Maniement adapté du « je » et du « tu » Dire ce qu'il fait, a fait va/veut faire : je + verbe au minimum Expliquer ce qu'il fait, comment et pourquoi : phrases construites mais approximations possibles pour les mots	Apporter progressivement des accessoires nouveaux et moins courants : moulin à légume, presse-ail, presse-agrumes, emporte pièces, épluche-légumes, bouilloire... Enrichir le rayon des aliments par des mets moins courants Enrichir le mobilier : micro-onde, réfrigérateur, lave-linge...	L'enseignant propose des scénarios plus complexes: Exemple : « C'est l'heure du repas, il faut mettre le couvert pour la maman (et/ou le papa) et les 2 enfants, il faut préparer le repas » « Qu'est-ce qu'on mange? » (entrée, plat, dessert ...)	<ul style="list-style-type: none"> idem + commentaire + réponse aux questions Met en place des nouveaux scénarios Permet aux enfants de construire de nouveaux scénarios	Vocabulaire : Noms : vaisselle, pile, bol, plat, coquetier, couvert, dinette, nappes, plateau, cuisinière, réfrigérateur, lave-linge, lessive, évier, torchon, éponge, tartine, confiture, céréales, biscuit, boisson, bouchon, désordre, poire, orange, citron, clémentine, abricot, cerise, fraise, framboise, melon, noix, noisette, bifteck, navet, poireau, chou, citrouille, salade, endive, concombre, oignon, ail, persil, petit-pois, baguette, nourriture, aliment, corbeille Verbes : boucher Adjectifs : plat/creux, bon	Pronoms : comme en PS en insistant sur je et tu. Complexités : émergence de <ul style="list-style-type: none"> parce que que « je veux que tu manges... » infinitif « je veux boire » pour+infinitif : « pour faire la vaisselle ... » qui relatif « le fromage qui est sur... » formule de politesse
Grands	deviennent capable de jouer des rôles sociaux connus et variés (famille, invité...) au sein d'un petit groupe, jouent leur propre rôle. Exemple : préparer la soupe, un repas, faire la liste des commissions, lire une recette...	Participer à un échange en tenant compte des propos des autres Défendre un point de vue et écouter celui des autres Comprendre une consigne simple adressée au groupe sans démonstration. Expliquer ce qu'il fait, comment et pourquoi : phrases construites et vocabulaire précis Copier des mots en capitales d'imprimerie, en cursive (liste, recette...)	Relier le coin cuisine au coin épicerie (marchande) Renouveler et/ou enrichir le matériel disponible : aliments, ustensiles, mobilier.	L'enseignant propose aux élèves de tenir différents rôles Exemple : « Aujourd'hui il y a un invité, les enfants doivent s'occuper de	<ul style="list-style-type: none"> idem + questionnement sur les choix Complexifie les échanges en attribuant des rôles	Vocabulaire : Nom : ustensile, carafe, bouilloire, manche, frigidaire, congélateur, croissant, saleté, courgette, poivron, artichaut, asperge, aubergine, betterave, brique, cacao, semoule, poivre, Verbes : suspendre, brancher, congeler Adjectif : fragile, occupé Adverbes : à droite/à gauche Prépositions : à l'intérieur de, entre, à droite de/à gauche de	Pronoms : comme en MS en ajoutant nous, vous. Temps : usage du conditionnel Complexités : <ul style="list-style-type: none"> pour que pour + infinitif quand, comme relative en que et où
				tout ! »	différents à chacun, en s'impliquant dans le jeu.		

	Les enfants...	L'aménagement doit...	Les activités possibles
PS	<p>jouent avec des objets familiers, jouent des rôles familiaux connus et marqués (père, mère, bébé, petit/grand frère, petite/grande sœur...) et de scènes vécues</p> <p><i>Exemple</i> : ranger les ustensiles par catégorie : assiettes, verres, fourchettes, couteaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Proposer du matériel de cuisine de base, de taille réelle ou adaptée aux enfants. •Proposer du matériel en quantité limitée et introduit progressivement : 6 assiettes, verres, couteaux, fourchettes, cuillères, petites cuillères, 3 ou 4 casseroles, poêles... <p>Quelques éléments : cuisinière (four), évier, table, chaises</p> <p>Des aliments : fruits, légumes courants, emballages divers (pâtes, riz, farine, sucre, sel, café, thé, chocolat...), conserves, bouteille de lait, fromage, pain</p>	<p>Dans la cuisine on peut :</p> <ul style="list-style-type: none"> •manger, faire manger les poupées, •ranger la vaisselle •préparer des repas •faire chauffer le biberon ou le petit pot
MS	<p>créent leur cadre, ils mettent en scène les poupées sans intervenir eux-mêmes comme acteurs ou en jouant un rôle.</p> <p><i>Exemple</i> : faire la vaisselle, mettre le couvert pour 4 personnes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Apporter progressivement des accessoires nouveaux et moins courants : cafetière, moulin à légume, presse-ail, presse-agrumes, emporte pièces, épluche-légumes, bouilloire... •Enrichir le rayon des aliments par des mets moins courants •Enrichir le mobilier : micro-onde, réfrigérateur, planche à repasser... 	<ul style="list-style-type: none"> •Classer, ranger la vaisselle •Faire la vaisselle, faire le ménage •Séparer vaisselle, ustensiles et ingrédients •Mettre la table selon un nombre de personnes donné •Préparer le repas selon des demandes précises
GS	<p>deviennent capable de jouer des rôles sociaux connus et variés (famille, invité...) au sein d'un petit groupe, jouent leur propre rôle.</p> <p><i>Exemple</i> : préparer la soupe, un repas, faire la liste des commissions, lire une recette</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Relier le coin cuisine au coin épicerie (marchande) avec l'affichage de recettes et de livres de cuisine, des emballages •Renouveler et/ou enrichir le matériel disponible : aliments, ustensiles, mobilier. <p>Ajouter des ustensiles de cuisine plus spécifiques : louche, passoire, presse purée, spatules, économe, râpes...</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Lire une recette pour la mimer •Inviter la maîtresse : faire le menu et servir les plats

Quelques références :

La cuisine des petits gourmands – Angela Wildes- Larousse

La pâtisserie des petits gourmands – Helen Drew – Larousse

Le festin de Coco – Olivier Latyk – Albin Michel

Cuisine – Bernadette Theulet-Luzié – Casterman

Cuisiner avec les petits au fil des saisons – Virginie Aladjidi – Caroline Pellissier – Marion Billet – Thierry Magnier

Chocolat aime cuisiner – Hirotaka Nakagawa – Koshiro Hata – Bayard

J'ai pas faim – Frédéric Kessler – Thierry Magnier

La maison de Mimi Cracra : la cuisine – Agnès Rosentiehl – Seuil Jeunesse

La soupe a fait grandir – Marie Wabbes – Ecole des Loisirs

Le dîner surprise – Astrid Desbordes – Pauline Martin – Albin Michel Jeunesse

Petit Ours Brun joue à la dinette – Danièle Bour – Bayard

Les repas préférés de Petit Ours Brun – Danièle Bour – Bayard

Tchoupi fait un gâteau – Thierry Courtin – Nathan

Mimi Cracra en cuisine – Agnès Rosentiehl - Bayard