

FICHE DE SEQUENCE

Domaines disciplinaires : LANGAGE AU CŒUR DES APPRENTISSAGES VIVRE ENSEMBLE DECOUVRIR LE MONDE	Niveau : PS2
--	--------------

Titre de la séquence : **AUTOUR DE LA CONFITURE-SURPRISE**

Période : septembre	Durée de la séquence : 10 jours
---------------------	---------------------------------

Objectifs généraux de la séquence :

Réaliser une **confiture** peu habituelle (courgettes !) avec **étiquettes**, à emporter en petits pots individuels, et à faire deviner aux parents, et réaliser un **livre de classe** (à faire circuler dans les familles, et qui viendra enrichir la BCD).

Objectifs de connaissance :

- Décrire perceptions tactiles, gustatives, visuelles, avant puis après transformation (cuisson).
- Attitude et structuratioⁿ du temps : garder un secret, puis répondre aux hypothèses des parents.
- Activités graphiques : reconnaître et copier des lettres en capitales (sur clavier).
- Commencer à « maîtriser son geste sur clavier d'ordinateur ».
- Fonction de l'écrit : savoir à quoi sert une recette.

**Programmation des activités de la séquence**

		L'enfant apprend à : <i>(progression par objectifs spécifiques)</i>	Conditions matérielles (où, quand, formes de travail)
Séance 1	Etape 0	Evaluation diagnostique (ce que les élèves savent déjà du sujet proposé : Connais-tu ces fruits-légumes ? Sais-tu comment on fait de la confiture ?	
	Etape 1	<u>Objectif spécifique</u> : confectionner la confiture. <u>Activité et production attendue</u> : éplucher, couper, peser, apporter à cuire.	
Séance 2	Etape 2	<u>Objectif spécifique</u> : réaliser les étiquettes des pots. <u>Activité et production attendue</u> : arriver à taper une lettre par élève (sur le clavier de l'ordinateur) de « CONFITURE SURPRISE ».	
Séance 3	Etape 3	<u>Objectif spécifique</u> : réaliser le livre-recette de la classe. <u>Activité et production attendue</u> : retrouver les actions d'après photos numériques prises pendant la réalisation de la confiture. Les commenter (verbes d'action). Imprimer et remettre dans l'ordre les pages, avant de relier.	2 séances nécessaires pour réaliser le livre avec relieur.
		Evaluation : Cf évaluation de chaque séance développée.	
		Réinvestissement, évaluation à long terme : Cf prolongements de chaque séance développée.	

Fiche de Séance n° 1/3 CONFECTIION

Domaines disciplinaires :

LANGAGE AU CŒUR DES APPRENTISSAGES (description)
 VIVRE ENSEMBLE (participation à réalisation commune, garder un secret)
 DECOUVRIR LE MONDE (sensoriel, objets, vivant : végétal, transformat°)

Niveau : PS2

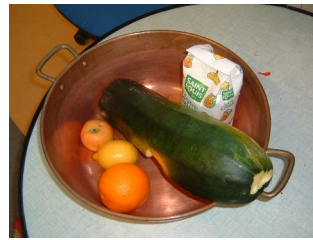
Titre de la séquence : **LA CONFITURE–SURPRISE**

Compétences visées :

- Décrire perceptions tactiles, gustatives, visuelles, avant puis après transformation (cuisson)
- Savoir utiliser un outil (couteau)
- Attitude et structuratio du temps : garder un secret, puis répondre aux hypothèses des parents.

Objectifs spécifiques d'apprentissage :

- Observer et manipuler fruits et autres aliments
- Les transformer (préparation culinaire)
- Goûter et faire goûter (familles)
- Manipuler des outils : un couteau, une balance



Matériel :

- Couteaux
- Bassine à confiture
- Balance (avec bande adhésive « index »)
- Courgettes, sucre, pommes, citrons, oranges
- Pots à confiture

Durée	Déroulement	Observations
40 min	<ul style="list-style-type: none"> • Découverte des courgettes • Couper en tout-petits morceaux 	Couper par 8 autour de la grande table.
30 min	<ul style="list-style-type: none"> • Peser fruits, repérer position de l'aiguille, et mettre autant de sucre (repère sur balance) • Apporter à la cantine (cuisson et mise en pots par ATSEM) 	Quelques élèves devant groupe classe pour peser ; Collectivement pour apporter à la cuisson.

Evaluation : Sait placer son couteau à l'endroit (scies vers la matière à couper)

Prolongements :

- Goûter ≠ confitures
- Chercher dans fiches-recettes des prép. à base de courgettes



Fiche de Séance n° 2/3 ETIQUETTES

Domaines disciplinaires : LANGAGE AU CŒUR DES APPRENTISSAGES (écriture) VIVRE ENSEMBLE (entraide) DECOUVRIR LE MONDE (outil informatique)	Niveau : PS2
Titre de la séquence : LA CONFITURE–SURPRISE	

Compétences visées :

- Activités graphiques : reconnaître et copier des lettres en capitales (sur clavier)
- « maîtriser son geste sur clavier d'ordinateur »

Objectifs spécifiques d'apprentissage :

- Confectionner des étiquettes
- Se familiariser avec outil informatique
- Retrouver des lettres sur le clavier



Matériel :

- Ordinateur, lettres-modèles (cartes du jeu « le mot le plus long »), imprimante
- Adhésif large et transparent
- Pots à confiture (pots de yaourts)

Durée	Déroulement	Observations
40 min	<ul style="list-style-type: none"> • Donner un « nom » à notre confiture. • Chacun choisit une lettre du nom : la retrouver sur clavier. • Taper la lettre 1 fois : <u>consigne</u> : Tape sur la touche comme une poule picore du grain : pic ! pic ! • Imprimer étiquettes terminées. 	par 3 autour de l'ordinateur,
30 min	<ul style="list-style-type: none"> • Coller les étiquettes découpées sur son petit pot de confiture. • Mettre son signe (tampon) sur couvercle, pour emporter son pot à la maison. 	puis atelier à table pour le collage par petits groupes.
	<p><u>Consigne</u> : Rapportez votre pot en gardant le secret : goûtez papa, maman, « sans faire d'histoires » et devinez à quoi elle est, cette confiture ?</p>	

Evaluation :

- Peux-tu retrouver deux lettres de ton prénom (à l'aide de ton étiquette) sur le clavier ?
- Peux-tu inscrire une seule lettre à la fois sur écran ?
- Retour des familles : a-t-il (elle) su garder le secret ? a-t-il (elle) su dire la bonne réponse ?

Prolongements :

- Utilisation libre de l'ordinateur avec lettres à disposition, étiquette-prénom ...
- Entraînement à « picorer » sur le clavier.

Fiche de Séance n° 3/3**LIVRE-RECETTE**

Domaines disciplinaires :
 LANGAGE AU CŒUR DES APPRENTISSAGES (école puis famille)
 VIVRE ENSEMBLE (entraide)
 DECOUVRIR LE MONDE (outil informatique)

Niveau : PS2

Titre de la séquence : **LA CONFITURE–SURPRISE****Compétences visées :**

- Fonction de l'écrit : savoir à quoi sert une recette
- Evocation : redire des actions vécues
- Structuration du temps : chronologie

Objectifs spécifiques d'apprentissage :

- Réaliser un livre-recette (fonct° de l'écrit, pour garder une mémoire ...) à faire passer dans chaque famille, puis pour bibliothèque d'école.
- Se familiariser avec outil informatique.
- Lien avec les familles (favorisant langage d'évocation).

Matériel :

- Appareil-photo numérique
- Ordinateur, imprimante
- Relieuse



Durée	Déroulement	Observations
20 min	<ul style="list-style-type: none"> • Regarder les photos sur écran et s'exprimer librement. • Retrouver les actions pour « élaborer » une phrase (texte du livre en relation avec image). • Imprimer les photos. 	<p>Présenter photos réalisées lors de la confection de la confiture.</p> <p>Salle d'ordis par petits groupes de niveau : 5 par 5</p>
30 min	<ul style="list-style-type: none"> • Une fois les photos imprimées, retrouver leur chronologie. • Une fois les phrases imprimées, associer la bonne image au texte lu par adulte. • Participer avec adulte à la reliure. 	dictée à l'adulte.
	<p><u>Consigne :</u> Quand ce sera à ton tour d'emporter ce livre de classe chez toi, Ce sera à toi de le raconter (de le « lire »).</p>	Livre à faire passer dans les familles (1 par jour).

Evaluation :

- Retrouver 2 livres de recettes culinaires parmi 4 livres proposés.
- Retrouver dans recette illustrée simple quelques ingrédients, et « ce qu'on doit faire d'abord » (le début des actions).
- Retour des familles : l'enfant a-t-il raconté ?



(cahier de l'élève)

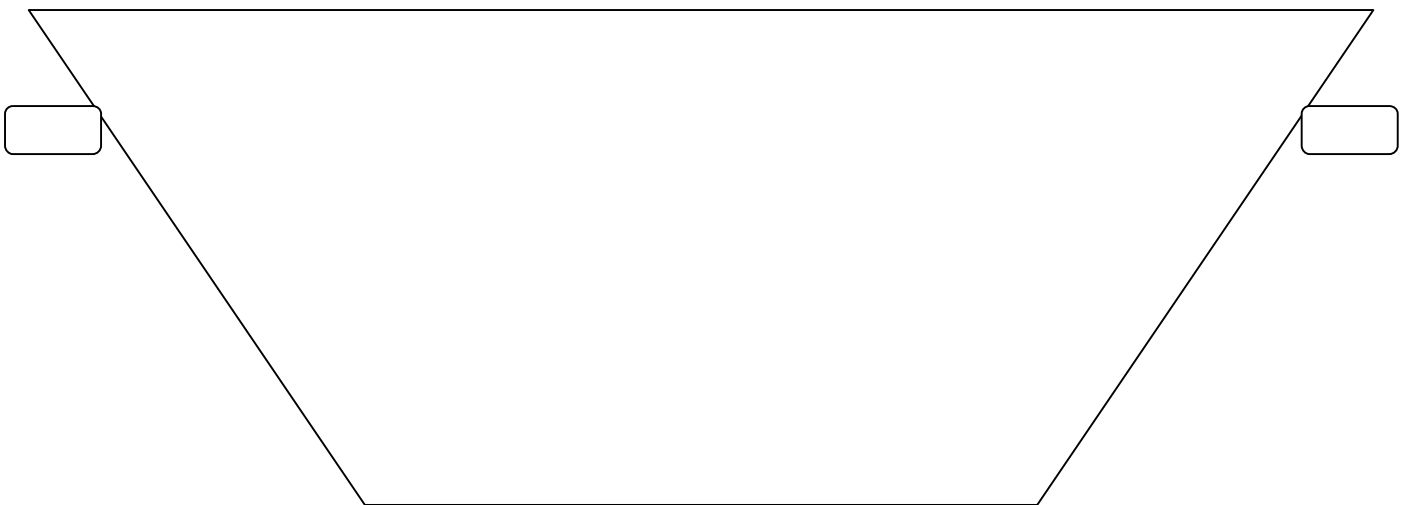
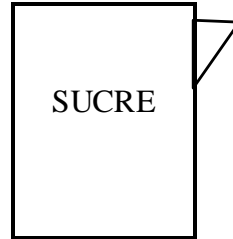
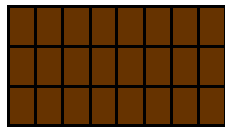
Lundi 13 (et mardi 14) septembre 2004

Nous avons cuisiné :

Puis, à la dînette de la classe, nous avons joué à faire les courses pour notre recette.

Retrouve les « ingrédients » pour faire de la confiture de courgettes !

Dessine-leur une flèche jusqu'au fond de la bassine.



Recette : notre confiture de courgettes

(Colle les images « dans la bassine »).

Eplucher les courgettes puis les **râper** au robot.

Ajouter presque autant de sucre (3/4 du poids de fruits)

Mettre un peu de citron et d'orange non traités.

Faire cuire longtemps jusqu'à une couleur un peu dorée (environ 2h)

