

DU BLÉ AU PAIN

Âge: À partir de 5 ans	Durée: 2 heures (sans les temps de pause)	Nombre d'enfants: 15 maximum	Automne	X
			Hiver	X
			Printemps	X
			Été	X

Déroulement:

Tour de parole pour faire émerger les connaissances des enfants.
 Les enfants sont initiés aux différentes étapes de transformation du grain de blé.
 Puis ils mettent la main à la pâte et confectionnent leur pain. Chacun repart avec sa boule de pain.

Objectifs Pédagogiques:

Acquérir les notions de transformation du blé à la farine
 Suivre la recette
 Découverte du four à pain.

Objectifs Techniques:

Technique de fabrication du pain.
 Manipulation
 Développer une motricité fine.

Thèmes abordés: Les céréales. L'eau, le sel. Les métiers.	Autres orientations possibles: Les différents types d'agriculture	Suite possible: Visite du moulin de Brignemont Planter des céréales.
---	---	---

Matériel mis à disposition:

Panneaux sur les céréales
 Céréales
 Moulin
 Ingrédients et ustensiles de cuisine, poches,
 crayons.

Matériel à apporter: