

D'OÙ IL VIENT MON GÂTEAU ?

Âge: À partir de 8 ans

Durée: 1h30	Nombre d'enfants: 15 maximum
---------------------------	--

Automne	X
Hiver	X
Printemps	X
Été	X

Déroulement:

Cuisine d'un gâteau au yaourt en se questionnant sur l'origine et la transformation de chaque ingrédient. L'ajout d'un nouvel ingrédient sera l'occasion de visiter animaux, bâtiments, de faire des petites manipulations et expériences, de consulter des imagiers.

Objectifs Pédagogiques:

Acquérir des notions sur les besoins et la reproduction des plantes et des animaux.
Comprendre le système de filière et de transformation de quelques produits alimentaires.
Relier les aliments à la ferme et au producteur.
Comprendre l'impact sur le bien-être animal des différents types d'élevage.
Travailler sur le savoir être (attendre son tour pour manipuler, prendre la parole, participer individuellement à une création collective)

Objectifs Techniques:

Gestes techniques de la conception d'un gâteau.
Utiliser un moulin à bras.
Manipuler, développer une motricité fine.

Thèmes abordés:

L'alimentation
L'origine et la transformation des aliments
La reproduction

Autres orientations possibles:

La numérotation des œufs
Origine géographique des aliments
Saisonnalité des produits

Suites possibles:

Goûter sans déchets
Compost et déchets biodégradables
Ateliers cuisines

Matériel mis à disposition:

Ingrédients, ustensiles de cuisine, four, moulin, imagiers.

Matériel à apporter:

∅