

# Exploitation du coin cuisine en maternelle

## Instructions officielles

Propositions de situations pédagogiques qui permettent :

- l'appropriation du langage : formuler, comprendre, nommer ...
- la découverte de concepts mathématiques : classer, mémoriser, dénombrer

## Compétences et contenus d'apprentissage

Compétences sollicitées	Contenus
<b>Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions</b>	
<i>Echanger, s'exprimer</i> - Formuler en se faisant comprendre	- Dire ce que fait un camarade - Reformuler la consigne - Commencer à dire à quoi ça sert et ce que l'on a réussi avec l'aide de l'enseignant ...
<i>Comprendre</i> - Comprendre un message et agir	Agir en fonction des différentes consignes mises en situation : <ul style="list-style-type: none"><li>• classer, étiqueter et distribuer des objets,</li><li>• comparer, distribuer, dénombrer des quantités, lire des nombres ...</li></ul>
<i>Progresser vers la maîtrise de la langue française</i> - Nommer avec exactitude objets, personnes, actions	Nommer ses camarades, les ustensiles et les meubles de cuisine, la nourriture, les légumes, les actions en cours ...
<b>Explorer le monde</b>	
<i>Découvrir les objets</i> - Classer des objets selon leurs qualités	Classer les couverts dans la ménagère, les ustensiles de cuisine dans les meubles étiquetés et la nourriture (fruits, légumes ...) dans les seaux et les boîtes étiquetés, dans l'espace du coin cuisine.
<i>Se repérer dans l'espace</i> - Se situer dans l'espace et situer les objets	
<b>Construire les premiers outils pour structurer sa pensée</b>	

<p><i>Approcher les quantités et les nombres</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comparer des quantités (« le plus », « le moins »)</li> <li>- Réaliser une collection ayant le même nombre d'objets qu'une autre (« autant que »)</li> <li>- Résoudre des problèmes portant sur les quantités : problèmes de distribution</li> <li>- Reconnaître de petites quantités</li> <li>- Mémoriser la suite des nombres</li> <li>- Dénombrer une quantité</li> <li>- Commencer à associer le nom des nombres et leur écriture (PS) ; associer le nom des nombres et leur écriture (MS et GS)</li> </ul>	<p>Manipuler les couverts, les légumes et la nourriture factice et utiliser la file numérique écrite pour répondre aux consignes des fiches.</p> <p><i>Domaines numériques abordés :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en PS : de 1 à 3 (ou 4)</li> <li>• en MS : de 1 à 6</li> <li>• en GS : de 1 à 10</li> </ul>
<b>Devenir élève</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les autres et respecter les règles de la vie commune</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter ses camarades lors des phases de distribution et de vérification en s'adressant à eux de façon correcte</li> <li>- Respecter le matériel lors des phases de classement et de rangement ...</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecouter, aider, coopérer, demander de l'aide</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ecouter et respecter la consigne</li> <li>- Demander de l'aide quand on ne reconnaît pas un objet ou qu'on ne sait pas où le trouver</li> <li>- Répondre à la demande d'aide d'un camarade sans attendre l'intervention de l'adulte ...</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jouer son rôle dans des activités scolaires</li> </ul>	<p>Respecter le rôle attribué dans la situation (serveur ou convive) et agir en fonction de ce rôle.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dire ce qu'on apprend</li> </ul>	<p>Dire ce que l'on a appris en situation, avec l'aide de l'enseignant.</p>

## 1) Mise en œuvre dans la classe

### a) **Installation matérielle** (cf. annexe 1- page 14)

- L'espace « coin cuisine »

- Espace clairement délimité et suffisamment vaste pour faciliter les déplacements des élèves lors des activités

- 1 meuble pour classer le matériel et les présentoirs

- 1 table et 4 chaises permettant l'exploitation du coin cuisine pour un groupe de 8 élèves maximum répartis en 2 groupes : les 4 « convives » et les 4 « serveurs ».

- Nécessité de la présence d'éléments spécifiques au coin cuisine (four, évier, plaque de cuisson ...) pour le jeu symbolique.

- Etiquetage de référence doublé : sur les meubles, pour un classement identique à l'année.

- Le matériel du coin cuisine

- Répertorier le matériel présent (aliments et ustensiles) et le compléter en cas de besoin pour qu'il soit en nombre suffisant

Exemples : a) lien entre : groupe de 8 élèves, 4 « serveurs » et 4 « convives », et quantités jusqu'à 6 en MS et GS → Prévoir 24 unités

b) prévoir un peu plus pour faciliter les stratégies de tâtonnement

- Utiliser des aliments factices

Les fruits et les légumes sont privilégiés mais d'autres peuvent l'être aussi : viandes, poissons, œufs, coquillages, pains, fromages ...

- Prévoir des ustensiles de formes et d'origines diverses : casseroles, poêles, cocottes, bols, tasses, pichet, plateau, cafetière, essoreuse à salade, couvercles, bassine, éponge ...

- Le matériel pédagogique

- Les files numériques de référence:

- ✓ affichées en permanence
- ✓ utilisées plus particulièrement lors des activités sur les quantités et les nombres
- ✓ certaines seront mobiles en cas de besoin
- ✓ abordent différents domaines numériques pour une meilleure adaptation au niveau et à l'âge des élèves (PS : de 1 à 3/ MS : de 1 à 6/ GS : de 1 à 10)

- Les fiches consignes : (cf. annexes)

- ✓ format A4
- ✓ plastifiées pour prolonger l'usage
- ✓ utilisées en petit groupe ou en autonomie
- ✓ restent en accès libre toute l'année, avant et après les activités dirigées (anticipation des activités à prévoir par l'enseignant)

- Autres supports écrits :

- ✓ livres : de recettes de cuisine, sur les aliments, sur les plantes comestibles ...
- ✓ imagiers créés par les élèves sous forme de boîtes à images ou de livres imagiers (en rapport avec le coin cuisine)

### **b) Organiser les groupes**

- En situation d'apprentissage, pour les situations complexes :

- ✓ 6 élèves maximum en PS
- ✓ 8 élèves au maximum en MS (4 « convives » et 4 « serveurs »)

- Inversion des rôles (une fois la tâche réalisée, vérifiée et le bilan achevé), s'effectue :
  - ✓ à la suite pour des tâches rapides en MS
  - ✓ lors d'une autre séance pour des tâches plus longues
- Constitution des groupes
  - Les **groupes multi-âges** peuvent être favorisés lors des séances concernant les objets, les formes et les grandeurs.
  - Niveaux de classe conservés pour les activités sur les quantités et les nombres.
  - **Groupes hétérogènes** pour :
    - favoriser un temps de prise de repères dans la situation pour les élèves qui en ont le plus besoin
    - faire progresser ceux qui « savent déjà faire » en les faisant verbaliser leurs observations, en expliquant et en aidant leurs camarades avec l'aide de l'adulte.
    - développer les interactions entre élèves.
  - **Petits groupes homogènes** pour :
    - cibler une difficulté particulière
    - solliciter les élèves plus à l'aise à un niveau plus complexe

**Les élèves les plus jeunes** (PS nouveaux arrivants) sont intégrés progressivement et sur des durées limitées en fonction des possibilités de chacun.

#### c) Organisation du temps

- **Séances courtes** : environ 10 à 15 mn pour PS / 20 mn pour MS / 25 mn pour GS
- 1 ou 2 séance(s) hebdomadaire(s)
- Nombre de séances à fixer par l'enseignant en fonction des besoins et de l'adaptation des séquences
- Organisation progressive des séquences sur l'année puis sur le cycle

#### Une programmation possible :

- de septembre à décembre :

découverte du coin cuisine, son organisation et les activités de classement

- à partir d'octobre en GS, de novembre en MS et de janvier en PS

activités de distribution et de comparaison de quantités

- à partir de novembre en GS, entre février et juin en MS et à partir de mai/ juin en PS

activités visant à lier quantités d'objets et écritures chiffrées

#### d) Conseils pour bien mener les activités

- Faciliter la mise en œuvre des activités

Au début, il arrive que des élèves n'écoutent pas et continuent à jouer librement au lieu de répondre à la consigne.

Il est donc conseillé de :

- **Installer un nouveau schéma de situation** : le coin cuisine est lié à des activités avec consignes et non plus « coin cuisine = jeu libre ».
- Privilégier une consigne simple et courte pour les premières séances
- **Expliciter la situation** et en quoi elle diffère de l'habitude
- Donner du temps aux élèves de **jouer librement** avant la mise en place des activités dirigées pour permettre aux élèves d'explorer l'ensemble du matériel.
- Prévoir un moment de **jeux libres** après la séance dirigée et l'annoncer aux élèves

- *Il arrive que les élèves sortent beaucoup de matériel et que le rangement écourté la séance dirigée initialement prévue*

Il est donc conseillé de :

- Appréhender l'objectif « apprendre à classer » prévu dans la programmation afin de créer une situation fonctionnelle et ainsi mener ou réinvestir cet apprentissage.

- *Les déplacements nécessaires peuvent être inhabituels et déstabilisants pour l'enseignant comme pour les élèves.*

- Expliciter la nécessité du déplacement, le valoriser voire le développer au sein du groupe. Il fait évoluer les procédures des élèves car l'éloignement des objets les oblige à anticiper la réponse et à se la représenter mentalement.

- Se laisser quelques séances pour que chacun ait pris ses repères dans cette nouvelle situation pédagogique.

- Faciliter les stratégies numériques

- Par manipulation, tâtonnements successifs, prise de recul sur l'activité et l'apprentissage, étayage entre élèves ...

- Les moments d'analyse et l'évolution du langage sont valorisés et étayés par l'enseignant à l'aide d'interactions langagières fortes et structurantes.

- Prendre en compte / anticiper les difficultés rencontrées par les élèves :

- Mémoriser la suite numérique orale
- Organiser le dénombrement
- Synchroniser le pointage des objets avec le doigt et la suite numérique orale
- Comprendre que le dernier nombre de la suite orale prononcé lors du dénombrement désigne la quantité dans son ensemble
- Comprendre que le dénombrement n'impose pas une position fixe des objets

- L'enseignant incite les élèves à utiliser plusieurs stratégies :

- La correspondance terme à terme
- Le dénombrement et l'utilisation de la suite numérique orale
- La référence à la file numérique affichée
- La reconnaissance globale de quantités (domaine numérique plus limité)

### e) Traces écrites et tableau de suivi

- Les traces écrites

Pour donner à voir le travail effectué lors de ces activités de manipulation et de langage, il est conseillé de :

- faire des photos numériques des élèves en activité pour : expliquer, témoigner, garder la mémoire des activités et créer des supports de langage pour rappeler des situations vécues et passées.

- supports disponibles individuellement ou collectivement

- réalisation d'affiches, de fiches consignes, de photos séquentielles ....

- Le tableau de suivi (cf. annexe 2 - page 17)

- trace individuelle à privilégier

- outil à compléter par l'enseignant en présence de l'élève pour expliquer ce qu'il fait et formuler les réussites des élèves

- ne met en évidence que les réussites

- outil d'aide au report des acquis dans le carnet de réussites

- permet de repérer les réussites et les besoins des élèves

- permet de témoigner des acquis auprès des familles
- sert à cibler les compétences lors des phases de découverte et des premières phases d'apprentissage
- sert à verbaliser et consigner les premières observations des réussites lors des séances suivantes
- sert à préciser les observations déjà réalisées de façon plus exhaustive lors d'une phase d'évaluation
- aide l'enseignant à prendre des repères pour faire progresser les élèves et repérer leurs progrès éventuels consécutifs aux séances différenciées

## **Progression des situations d'apprentissage PS-MS-GS**

La découverte et l'appropriation du coin cuisine se fait au sein de la classe. (Jeux libres, puis jeux plus guidés, règle de rangement et appropriation du lexique.)

### **Séquence 1 : acquisition et renforcement du lexique**

#### **Objectifs :**

- Donner des situations/activités permettant aux élèves pour leur permettre d'acquérir le vocabulaire du coin cuisine
- Apprendre à catégoriser

#### **Séance 1 : jouer librement au coin cuisine**

**Objectif :** acquérir un vocabulaire pertinent concernant les actes du quotidien pour pouvoir jouer au coin cuisine : *la vaisselle, les aliments mis à disposition*

- L'enseignant s'installe avec les élèves au coin cuisine et assure la mise en place d'un scénario où il va être la maman ou le papa cuisinant un repas, le dégustant. Dans ce jeu de faire semblant, l'adulte verbalise ce qu'il fait (préparation d'une recette), ce qu'il ressent (température d'un plat, trop chaud ou pas assez ; goût de certains mets, trop salé, pas assez sucré), et échange avec les élèves qui jouent le rôle des élèves puis celui du papa ou de la maman.
- Progressivement, les élèves construisent eux-mêmes leurs propres scénarios, voire reprennent partiellement ou complètement celui initié par l'enseignant. L'introduction de poupons permet de relancer l'activité: jouer le rôle d'un adulte qui prépare le biberon.

#### **Tâche des élèves :**

- Se familiariser avec le coin cuisine. Les élèves manipulent sans intention particulière, sortent beaucoup de matériel, jouent seuls. Ils essaient de reproduire des situations connues.
- Répondre aux sollicitations de l'adulte par une action, un mot, une phrase courte, prendre l'initiative d'un échange, même non verbal.
- Jouer différents rôles : un enfant, le papa, la maman, la nounou... Faire semblant de préparer un biberon ou des plats connus.

#### **Rôle de l'enseignant :**

- Parler de ce qui est en train de se faire.
- Commenter sa propre action, l'action de l'élève.
- Laisser le temps, accepter les silences pour favoriser les prises de parole des élèves.

**Séances suivantes** (le nombre et le type d'activités et scénarios est à l'appréciation de l'enseignant)

**Objectif :** acquérir un vocabulaire pertinent concernant les actes du quotidien pour pouvoir jouer au coin cuisine

<b>ACTIVITES ET SCENARIOS</b>		
<u>Section des Petits</u>	<u>Section des Moyens</u>	<u>Section des Grands</u>
<p>Rôles familiers : cuisiner, manger, servir, desservir</p> <p>Jouer la maman, le papa, préparer à manger</p> <p>Bébé à faim : préparer à manger (biberon, petit pot), donner à manger à la cuillère, installer dans une chaise, mettre la bavette.</p> <p>L'enfant rentre de l'école et va se mettre à table</p> <p>Dire ce qu'on aime, ce qu'on n'aime pas</p> <p>L'enfant reçoit un copain pour son goûter</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idem</li> <li>• Introduction de recettes, catalogue de courses</li> <li>• Mettre la table</li> <li>• Varier le nombre de convives invités</li> <li>• Suivre une recette</li> <li>• Trier fruits/légumes</li> <li>• C'est samedi, on aide maman à mettre la table pour la famille qui est invitée.</li> <li>• Préparer une recette avec sa maman</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Idem MS</li> <li>• Établir des listes d'objets nécessaires avec le référent de la classe selon l'activité imposée</li> <li>• Recevoir des invités (dîner presque parfait)</li> <li>• Préparer une recette (avec liste des ingrédients et ustensiles)</li> <li>• Recette avec intrus</li> <li>• Inviter des amis, leur téléphoner, rédiger une invitation (dictée à l'adulte), écrire le menu</li> <li>• Jouer à « Top Chefs » avec une consigne du type, vous préparer une soupe, un gâteau, une purée...</li> <li>• Jouer au restaurant avec un serveur qui prend la commande</li> </ul>
<b>LEXIQUE TRAVAILLE</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manger, mélanger, chauffer, goûter, essuyer, couper, boire, ranger, laver, avaler, mâcher, sucer, lécher</li> <li>• Assiettes, fourchettes, cuillères, couteaux, verres, biberon, bol, casseroles</li> <li>• Fruits (pomme, banane, orange, poire)</li> <li>• Légumes</li> <li>• Tournures de phrases : mettre la table, distribuer les verres, j'aime bien, je n'aime pas</li> <li>• Utiliser les pronoms : je, tu, il elle</li> <li>• Bon/ pas bon, propre/sale, chaud/froid, cuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Éplucher, mouliner, cuire, cuisiner, empiler, essuyer, débarrasser, servir,</li> <li>• Assiettes et assiettes à dessert, couverts, louche, tasses, poêle</li> <li>• Four, micro-onde, robinet</li> <li>• Aliments, fruits (mandarine, raisin, citron,</li> <li>• Aliments, légumes (pomme de terre, carottes, haricots,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacher, râper, digérer, incorporer, mesurer, peser, faire fondre, proposer, verser, +utilisation de l'impératif</li> <li>• Assiettes plates, assiettes creuses (à soupe), cruche, presse-citron, cocotte, moules à gâteaux, fouet, spatule, essoreuse à salade, balance, mixer, centrifugeuse (aborder le côté technologique des objets)</li> <li>• Cuisinière, plaque électrique, cafetière, grille-pain, évier</li> <li>• Aliments, fruits (kiwi, melon, pastèque, ananas,</li> <li>• Aliments, légumes (poireaux, courgettes, poivron, navet, radis...)</li> <li>• Délicieux, succulent, tranchant, mauvais, tiède</li> </ul>

## **Séquence 2 : classer les couverts**

**Objectif :** travailler sur la catégorisation en amenant les élèves à identifier un critère de tri, de façon à verbaliser une erreur dans un classement.

### **Séance 1 :**

**Objectif :** apprendre à trier les couverts

- Nommer les objets, leur couleur, leur forme en collectif
- Remobiliser le lexique lié aux couverts :
  - o Les couverts sont disposés en désordre sur la table et un élève les classe dans le casier en respectant l'étiquetage



- o Le casier est bien rangé et placé sur une table à proximité du coin cuisine et l'enseignant demande à un élève : « Va me chercher toutes les cuillères, va me chercher un couteau jaune, va me chercher une petite cuillère bleue, va me chercher tous les couverts rouges....»
- o Classifier le couvert en répondant à une consigne : nommer les objets montrés par l'enseignant en usant d'une structure syntaxique appropriée : « c'est une cuillère rouge, c'est un couteau bleu et une cuillère verte »

### **Séance 2 :**

**Objectif :** acquérir une structure syntaxique « Je range.... »

**Matériel :** 4 barquettes étiquetées aux noms des 4 types de couverts.

- L'enseignant propose une collection d'objet : dans une barquette avec étiquetage,
- Il dispose des couverts « mal rangés » (exemple : 3 fourchettes et 1 couteau dans la barquette « fourchette », 3 couteaux dans la barquette « cuillère »....)
- Il demande aux élèves si les couverts sont bien rangés.  
Les élèves justifient, expliquent leur réponse et proposent une solution  
Cette situation est répétée plusieurs fois au sein de la séance d'APC.
- Acquisition d'une structure langagière :
  - l'enseignant dit : « Où dois-je ranger cet objet ? »
  - l'élève doit dire à l'enseignant dans quelle barquette l'objet doit être placé « Tu le ranges dans la barquette des couteaux ».
  - l'enseignant invite l'élève à justifier sa réponse.

## Séquence 2 bis : classer les ustensiles et les aliments (PS - MS et GS)

*Cette séquence dépend du matériel présent dans la classe.*

Nous préconisons une base de matériel/corpus :

*Les ustensiles* : assiettes, verres, casserole, poêle, cocotte, bol, tasse, une éponge, une bouteille vide de produit vaisselle, un torchon, un évier (une cuvette), plaque électrique et/ou four.



*Les aliments* : collection de fruits et légumes (ou autres) en plastique



### Séance 1 : les ustensiles / les aliments

**Objectif :** acquérir le lexique des ustensiles et des aliments présents dans le coin cuisine

- nommer les ustensiles et les aliments présentés par l'enseignant
- désigner un objet nommé par l'enseignant
- indiquer la fonction des ustensiles
- faire des petites commandes :
  - o « mets des pommes de terre dans la casserole, va laver des pommes, faire cuire des tomates dans la poêle, ... »

### Séance 2 : évaluation (tableau de suivi individualisé)

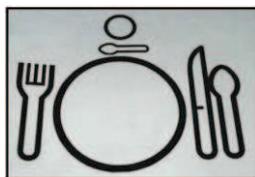
- La cuisine est en désordre, un élève doit la ranger en prenant appui sur l'étiquetage.
- Puis il explique son rangement (en quelques mots, une phrase, un mot)

Durant cette séance, l'enseignant pourra compléter le livrer de progrès avec les élèves.

### **Séquence 3 : distribuer le couvert**

#### **Séance 1 :**

**Objectif :** comprendre ce que veut dire mettre le couvert pour soi, pour x personnes



- On donne le support en grand format aux élèves
- Ils doivent aller chercher dans la cuisine les couverts, verre et assiette et placent ensuite ces objets sur le modèle en papier
- Le modèle en plus petit, les élèves mettent le couvert devant eux. L'enseignant aide à la disposition des différents objets en verbalisant.
- A plusieurs, ils mettent le couvert pour (3 PS/4MS) poupées (ou peluches). Les élèves doivent vérifier que chaque peluche a : 1 assiette, 1 couteau, 1 fourchette, une grande cuillère et une petite, un gobelet.
- **Bilan :** on vérifie/valide que chaque peluche dispose de la bonne quantité d'objets. Et on met en évidence que la quantité d'objets dépend du nombre de convives (autant que, la même quantité,...)

#### **Séance 2 : demander les objets nécessaires pour mettre le couvert**

**Objectif :** réinvestir les mots et les structures syntaxiques en action de communication

- 2 organisations possibles :
- a) l'enseignant gère le stock
  - b) des élèves gèrent le stock

##### **Situation 1 :**

- L'enseignant commence à dresser pour chacun des élèves du groupe (situation de 1 pour 1)
- L'élève reconstitue son couvert en demandant à l'enseignante ce qu'il manque

##### **Situation 2 :**

- 3 poupées
- La table est mise de façon incomplète et les élèves doivent demander à l'enseignant les objets manquants de façon libre (le type d'objets à ramener n'est pas défini en amont de la tâche)

**Situation 3 :** même déroulé que la situation 2 mais les élèves gèrent le stock

#### **Séance 3 : mettre le couvert pour un nombre de convives donné**

**Objectif :** Construire une quantité d'objets définis pour un nombre de convives fixé

- Aide à la réalisation de la tâche et aussi un support de validation : une fiche consigne (cf. annexe 3 - page 19) sous forme d'un schéma représentant la table dressée pour les convives.

**6 élèves :**      **Organisation 1 :** 2 convives « élèves » et 4 serveurs

**Organisation 2 :** 3 convives « élèves » et 3 serveurs

**Organisation 3 :** 4 convives « fictifs » et 6 serveurs

**Consigne :** le serveur choisit l'objet dont il aura la charge et doit construire la collection nécessaire au nombre total de convives.

### Critère de réussite :

- Le serveur construit la collection en mettant en œuvre des procédures numériques ou non.
- Le convive : vérification de la validité du dressage de la table,

Collectivement, combien de verres avez-vous ramenés ?.....

### Séance 4 : compléter le couvert pour un nombre de convives donné

Objectifs : compléter une collection / savoir demander les objets nécessaires pour compléter son couvert

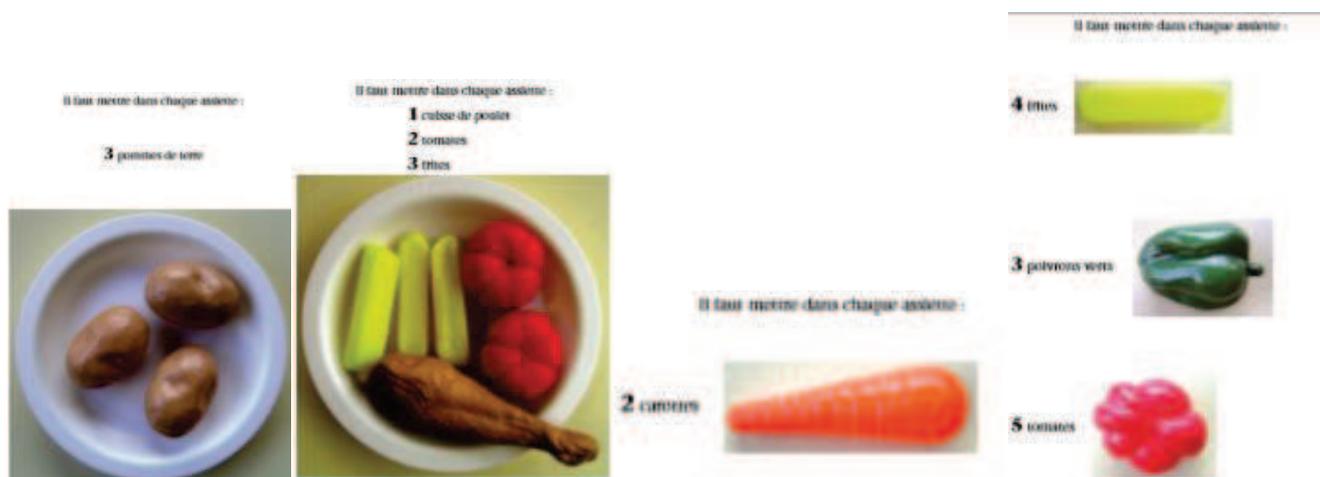
Situation de communication : la table est dressée pour 3 élèves-convives mais incomplète et les trois autres élèves viennent chercher, auprès de l'enseignant, le nombre d'objets dont ils ont besoin. Le type d'objets a été défini en amont.

### Séquence 4 : donner une quantité d'aliments identiques à celle de la photo

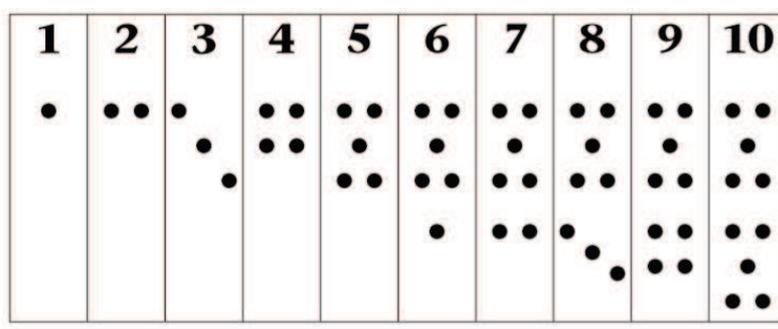
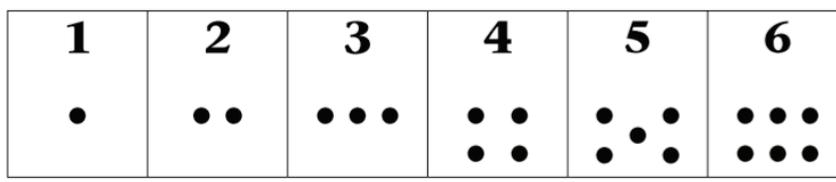
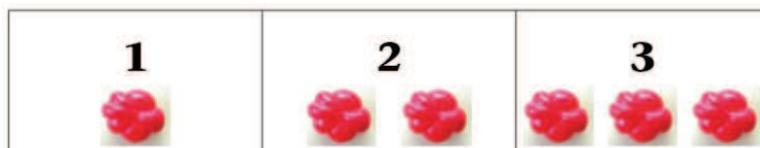
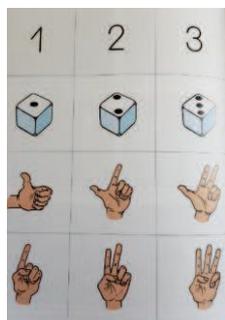
- 4 à 5 séances avec des supports-commandes qui évoluent
- Chaque séance d'apprentissage se déroule selon le plan suivant :
  - 1) **La consigne :** les élèves peuvent l'anticiper et la verbaliser.  
Elle est ensuite reprise par l'enseignant grâce à la fiche consigne (cf. annexe 4 - page 20).
  - 2) En **phase d'action**, chaque responsable doit distribuer la nourriture pour un seul convive en respectant la quantité sur le support commande
  - 3) **Vérification :** elle impose de comparer la quantité d'objets dans l'assiette à celle du support commande. Elle permet de commencer à travailler sur le dénombrement.
  - 4) **Bilan collectif :** les élèves disent ce qu'ils ont fait, ce qu'ils ont appris, sur sollicitation et avec aide de l'enseignant.
  - 5) **Jeu symbolique :** élargissement possible

### Les supports « commande » :

Une progression possible



*Les quantités sont à adapter en fonction du niveau de classe des élèves et de leurs propres compétences.*



*On pourra utiliser les différentes représentations des nombres et des supports aides à la réalisation de la tâche (bande numérique, file numérique...)*

### **Séquence 5 : comparer des quantités d'aliments**

- 4 à 5 séances d'apprentissage
- Les notions « plus que » et « moins que » seront appréhendées au cours de cette séquence.
- Chaque séance d'apprentissage se déroule selon le plan suivant :

#### **1) La consigne :**

- Donnée et expliquée par l'enseignant : « Il faut dire qui a le plus à manger, qui a le moins à manger ? »
- Afin de clarifier les notions « de plus » et « de moins », l'enseignant peut dire « plus=plein, beaucoup », « moins=un petit peu ».

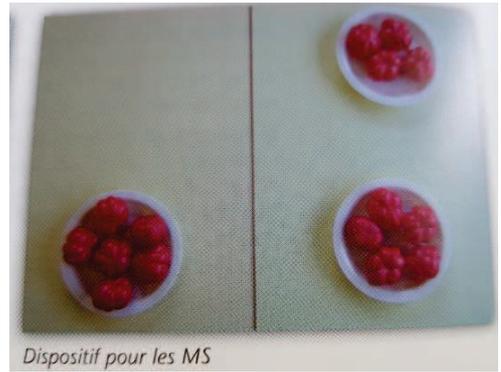
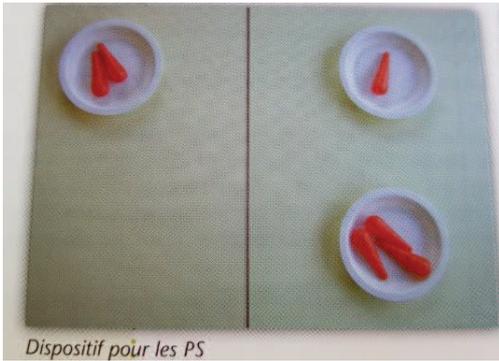
#### **2) Observation-comparaison**

- L'enseignant distribue des quantités différentes d'aliments aux élèves.
- Il les guide ensuite afin qu'ils comparent les quantités d'aliments présentées dans les assiettes.

#### **3) Vérification :** mise en évidence des stratégies utilisées par les élèves

(Correspondance termes à termes, reconnaissance globale de quantité, dénombrement, utilisation de la suite numérique orale)

- 4) **Bilan collectif** : les élèves disent ce qu'ils ont fait, ce qu'ils ont appris, sur sollicitation et avec aide de l'enseignant.



## Annexe 1 : Le matériel du coin cuisine

### Exemple de matériel utilisé au coin cuisine

#### Les aliments factices



Les poireaux



Les tomates



Les pommes de terre

#### **20 unités au minimum**



Les courgettes

#### **16 unités au minimum**



Les oignons



Les carottes



Les frites

#### **12 unités au minimum**



Les poivrons verts



Les poivrons rouges

#### **4 unités au minimum**



Les poivrons jaunes



Le poulet

Les aliments factices peuvent aussi être des fruits, viandes, poissons, œufs, coquillages, pains, fromages, ect., à prévoir en quantité suffisante selon les activités dirigées mises en place par l'enseignant.

#### Le matériel de la cuisine



### **Le casier de rangement et ses couverts**

- 4 unités au minimum : – cuillères à soupe  
– petites cuillères  
– fourchettes  
– couteaux



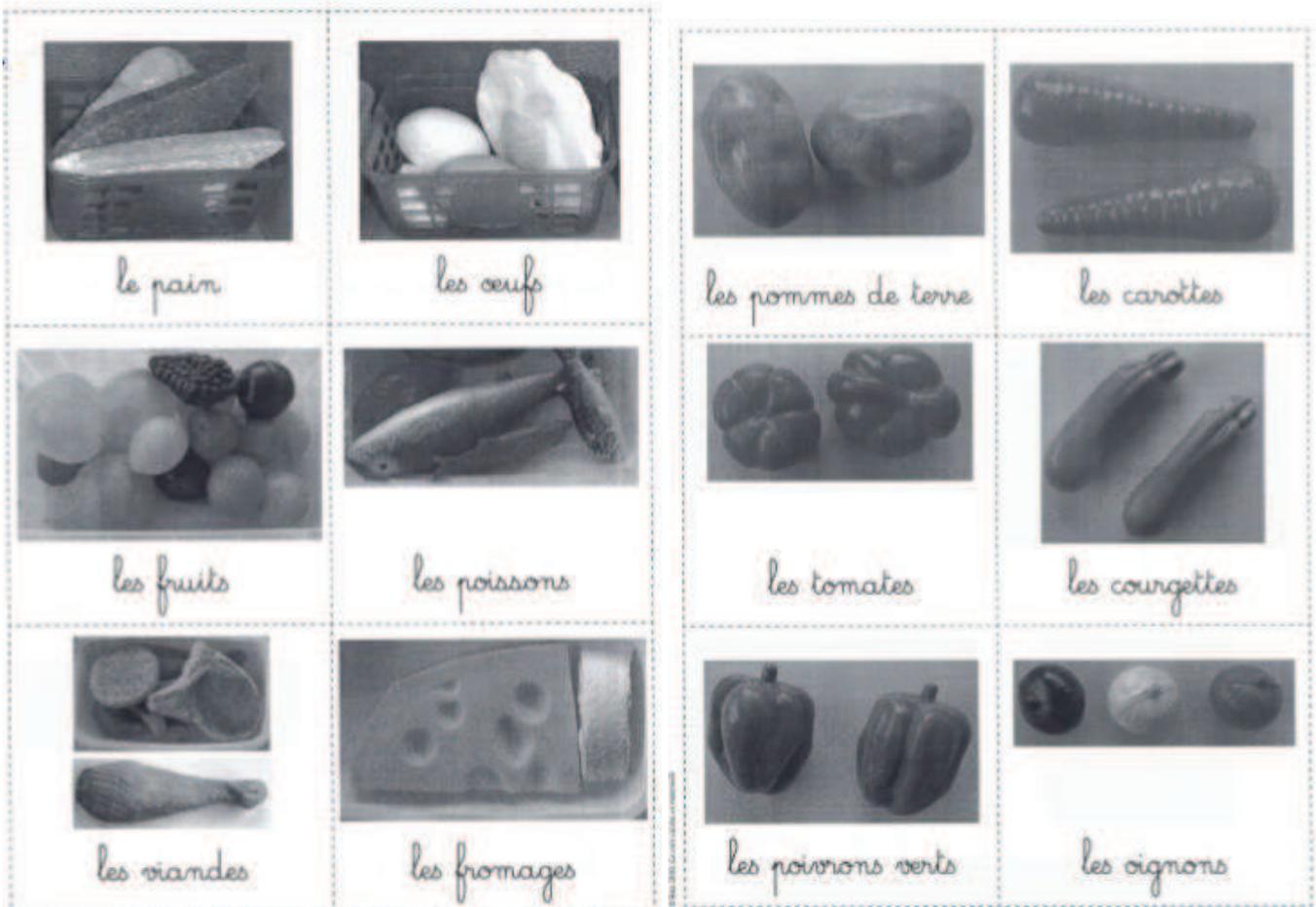
### **Les assiettes : 4 unités au minimum**

*Prévoir des assiettes assez grandes pouvant contenir les quantités d'aliments voulues.*



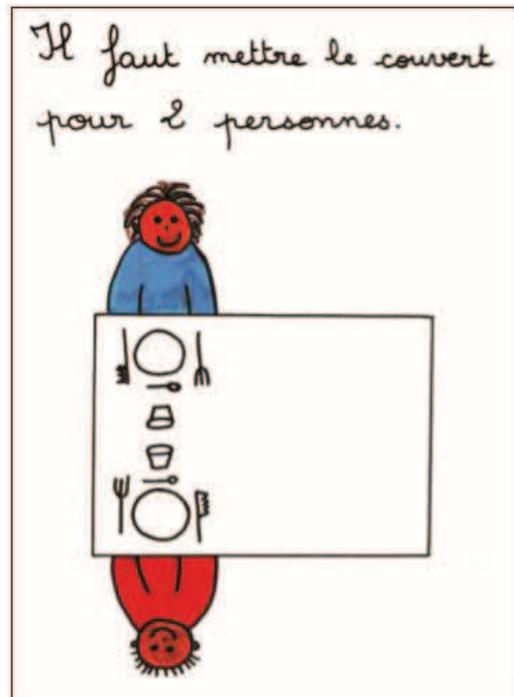
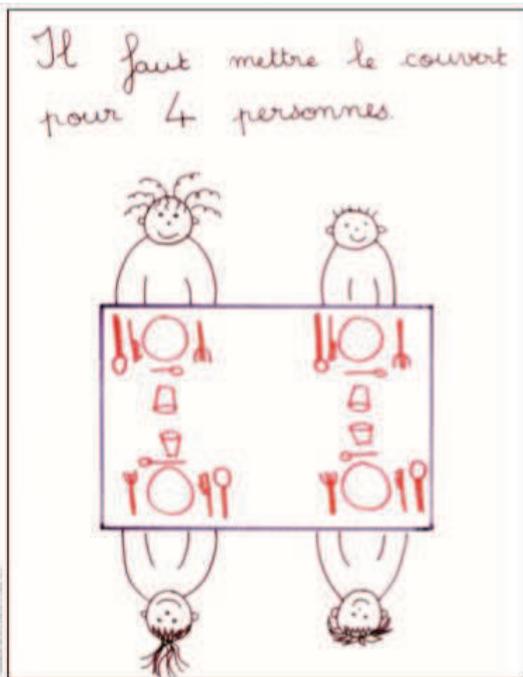
### **Les verres ou gobelets : 4 unités au minimum**

Il faut mettre à disposition des élèves d'autres ustensiles de formes et d'origine diverses : casseroles, poêles, cocottes, tasses, pichet, plateau cafetière, essoreuse à salade, couvercle, bassine, éponge, écumoir...



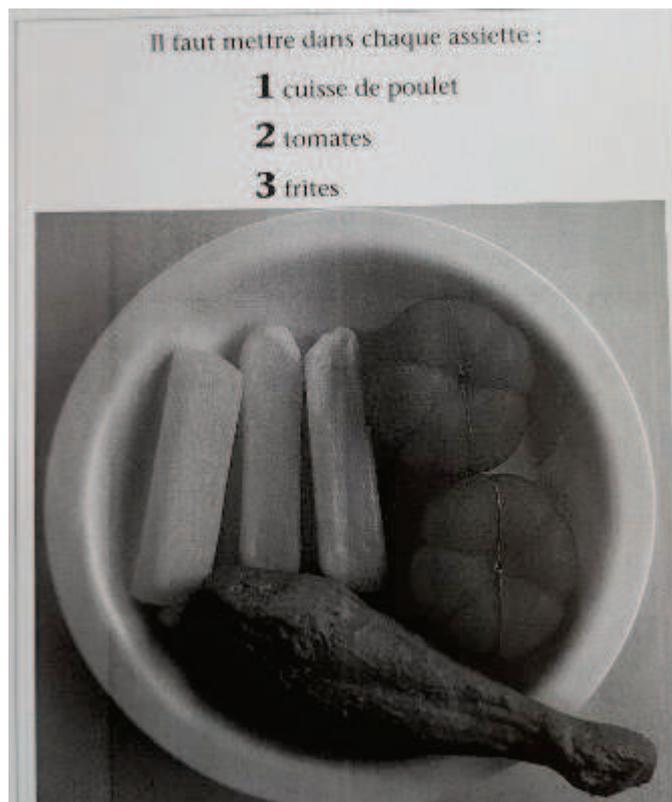
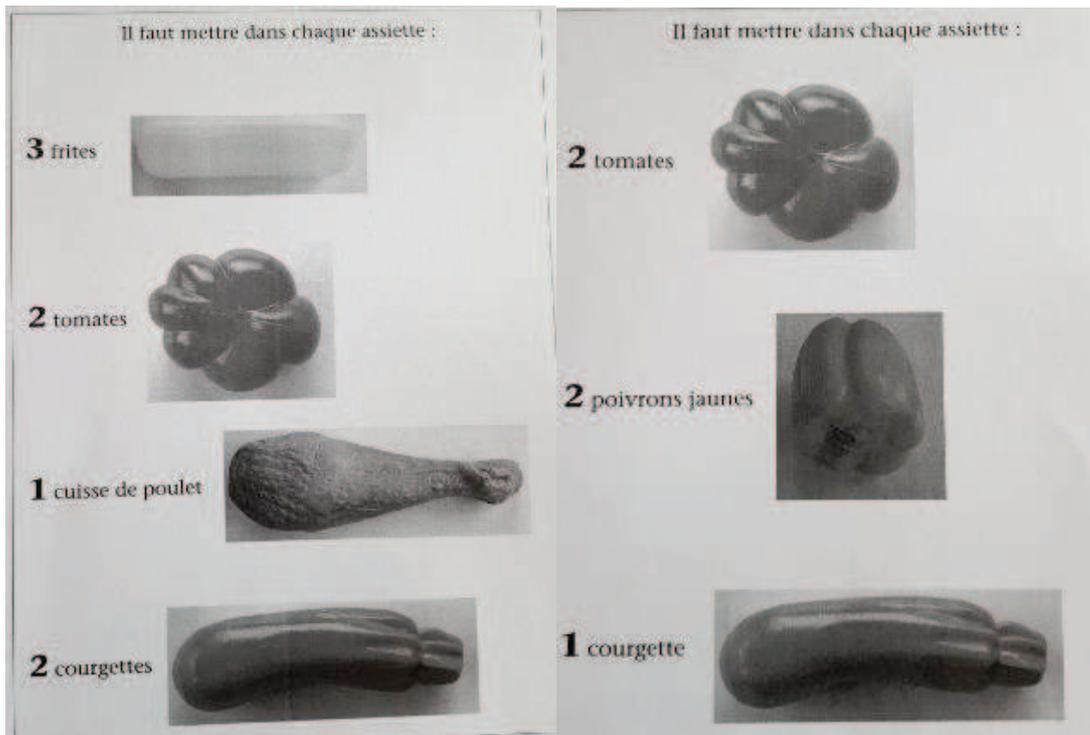
<b>Prénom :</b>		<b>Nom :</b>			
<b>Domaine d'activités :</b> mobiliser le langage dans toutes ses dimensions / construire les premiers outils pour structurer sa pensée					
<b>Acquérir le vocabulaire du coin cuisine</b>					
PS/MS/GS	J'ai réussi à nommer les objets pour mettre le couvert :				
	le couteau	la fourchette	la cuillère	l'assiette	le verre
PS/MS/GS	J'ai su nommer les ustensiles de cuisine :				
	.....				
	.....				
	.....				
PS/MS/GS	J'ai su nommer les aliments de la cuisine :				
	.....				
	.....				
PS/MS/GS	J'utilise des mots pour désigner des actions				
	.....				
	.....				
	.....				
PS/MS/GS	J'ai réussi à dire ce que je faisais au coin cuisine				
	un mot	quelques mots	une phrase		
	.....				
	.....				
	.....				
	.....				
<b>Classer les couverts</b>					
PS/MS	J'ai réussi à classer les couverts dans leur casier.				
PS/MS/GS	J'ai réussi à dire ce que je faisais avec				
	un mot	quelques mots	une phrase		
MS/GS	J'ai réussi à expliquer comment j'ai su où ranger				

<b>Classer les ustensiles et les aliments</b>	
PS/MS/GS	J'ai réussi à ranger au coin cuisine des objets en fonction de l'étiquetage : ..... objets sur 2, .....objets sur 4, .....objets sur 6
PS/MS/GS	J'ai réussi à dire ce que je faisais avec un mot                      quelques mots                      une phrase
PS/MS/GS	J'ai réussi à expliquer comment j'ai su où ranger
<b>Distribuer le couvert</b>	
PS/MS/GS	J'ai mis le couvert pour ..... personnes
PS/MS/GS	Je sais demander la quantité d'objets dont j'ai besoin pour mettre le couvert
MS/GS	Je sais compléter une collection pour mettre le couvert pour ...convives
<b>Donner une quantité d'aliments identique à celle de la photo</b>	
PS/MS/GS	J'ai donné la même quantité d'aliments que celle indiquée sur une fiche-consigne
<b>Comparer des quantités d'aliments</b>	
PS/MS/GS	J'ai pu dire qui avait le plus ou le moins manger

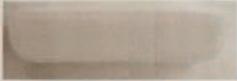


Annexe 4 : exemple de consigne sur la quantité des aliments

PS



Il faut mettre dans chaque assiette :

**4** frites 

**3** poivrons verts 

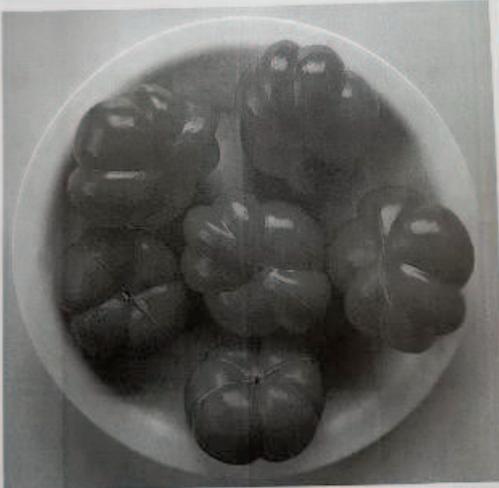
**5** tomates 

Il faut mettre dans chaque assiette :

**1** cuisse de poulet 

**6** tomates 

Il faut mettre dans chaque assiette :

**6** tomates 

Il faut mettre dans chaque assiette :

**4** carottes 

## BIBLIOGRAPHIE

a/ *Le coin cuisine en maternelle* – Edition RETZ – Collection « Des situations pour apprendre » - Isabelle LE NABAT – 2010

b/ *Vers les maths* - PS/MS/GS - Edition ACCES – 2010

b/ *Scènes de langage* - PS/MS/GS - Edition ACCES – 2015

## SITOGRAPHIE

a/ Le jeu symbolique :

[http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Apprendre/56/0/Ress\\_c1\\_jouer\\_symbolique\\_474560.pdf](http://cache.media.eduscol.education.fr/file/Apprendre/56/0/Ress_c1_jouer_symbolique_474560.pdf)

b/ Jouons au coin cuisine :

<https://www.acces-editions.com/system/articles/extracts/000/000/096/original/SDL.pdf?1476435423>

c/ Le coin cuisine :

[http://pedagogie.ac-toulouse.fr/ien12-espalion/spip/IMG/pdf/Coin\\_-\\_cuisine\\_dinette.pdf](http://pedagogie.ac-toulouse.fr/ien12-espalion/spip/IMG/pdf/Coin_-_cuisine_dinette.pdf)

d/ Le langage au coin cuisine :

[https://www.youtube.com/watch?v=cT9OySR\\_xPc](https://www.youtube.com/watch?v=cT9OySR_xPc)