Espace cuisine et épicerie

Rôle du maître :

- L'enseignant prévoit les temps d'activités et les inscrit à l'emploi du temps : activités libres, avec consignes ou dirigées, en sa présence ou non. Il élabore des scénarios.
- **Jeux libres avec l'adulte** : l'adulte fait verbaliser l'action en cours. Pour les élèves les plus jeunes qui sont dans une communication gestuelle, le maître accompagne l'action par la parole, nomme les objets, reformule, précise, sollicite l'aide d'un élève (coopération).
- Lors des phase de jeux libres en autonomie (en petits groupes, en individuel) : le maître observe les comportements et productions langagières entre pairs... Il repère les besoins pour adapter son enseignement.
- Lors des séances d'apprentissage : il donne la consigne, fait nommer les objets, utilise une syntaxe attendue, fait repérer les étiquettes (lisibilité / rangement)... Il sollicite les petits parleurs, canalise les interventions spontanées. Il commente les réussites, valorise. Il observe et note les progrès et les besoins.

Modalités d'organisation :

- Au choix : l'élève choisit de se rendre dans l'espace (respect des règles)
- En autonomie :
- nombre d'élèves en fonction des règles de fonctionnement (colliers, inscriptions dans un tableau, à l'accueil, en atelier...)
- situation de découverte, de jeux libres, d'imitation...
- En situation d'apprentissage avec le maître :
- PS: 6, voire 4 ou moins pour les situations plus complexes
- MS: 4 à 8 (ex: 4 serveurs/4 convives)
- Groupes hétérogènes :
 - > favorisent l'interaction, la prise de repères par ceux qui en ont besoin
 - > permettent de verbaliser ce qu'on sait déjà faire
 - > permettent d'expliquer aux autres, aider, coopérer
- Groupes homogènes :
 - > en fonction des besoins ciblés (réf. au tableau de suivi des élèves, aux observations)
 - > pour des activités portant sur le nombre et la quantité
 - > pour des activités langagières en groupes de parleurs
- Temps : Séances courtes avec les plus jeunes : 10 à 15 mn en PS, 15 à 20 mn avec les plus grands

Rôle des élèves :

- > PS: nommer, jouer des rôles, établir des activités en lien avec l'espace (importance de la manipulation, du vécu)...
- > MS: jouer des rôles diversifiés, passer des commandes, dialoguer...
- > GS: anticiper des besoins: écrire la liste des courses, prévoir le menu, la recette avant de préparer le repas...

Devenir élève

Respecter les autres et respecter les règles de vie commune

- Respecter le fonctionnement de l'espace.
- Jouer à plusieurs dans l'espace en autonomie.
- Partager l'espace, le matériel à plusieurs.
- Respecter ses camarades lors des phases de distribution et de vérification en s'adressant à eux de façon correcte.

Apprendre à «ranger»

- Respecter le matériel lors des phases de jeux libres, de classement et de rangement.
- Retrouver la place de chaque chose.
- Demander de l'aide quand on ne reconnaît pas un objet ou qu'on ne sait pas où le trouver ou le ranger.

Ecouter et respecter la consigne

Répondre à la consigne en réalisant la tâche demandée.

Ecouter, coopérer, aider, demander de l'aide

- Répondre à la demande d'aide d'un camarade sans attendre l'intervention de l'adulte.
- Respecter le rôle attribué dans la situation (serveur/convive) et agir en fonction de ce rôle.

Comprendre ce que l'on apprend

- Au début de la situation le maître verbalise ce que l'élève va apprendre « vous allez apprendre à... ».
- A l'issue de la situation le maître fait verbaliser ce qui a été appris «Qu'est-ce que vous avez appris ?», « maintenant que vous avez appris à ...» (projection dans l'avenir).
- L'élève dit ce qu'il a appris avec l'aide de l'enseignant. «C'est pour..., ça sert à...»...

Caractères en gras et rouge : vocabulaire de base 3 ans

Caractères en maigre et bleu : vocabulaire à travailler dès 4 ans

Caractères en italique et vert : vocabulaire dès 5 ans

CUISINE	Activités	Matériel	Lexique et syntaxe
	Echanger, s'exprimer (nommer, décrire, formuler en se faisant comprendre). • Mettre en place progressivement l'espace jeu avec les élèves et établir des règles. • Reproduire des rôles familiaux: (père, mère, petit/ grand frère, petite/grande sœur, bébé) en variant la situation de départ : repas de famille, de Noël, d'anniversaire, au restaurant, à la cantine. • Mettre en scène des poupées sans intervenir soi-même comme acteur : faire manger les poupées • Jouer son propre rôle mais aussi d'autres rôles sociaux connus : la marchande, le client, le serveur Comprendre et répondre à une consigne • Classer, étiqueter, distribuer, comparer, dénombrer • Trier et ranger la vaisselle. • Préparer un pique-nique, le menu de la cantine • Dresser la table pour les différents moments de la journée : petit-déjeuner, déjeuner, goûter, dîner. • Donner une consigne à un camarade et vérifier l'exécution en situation de tutorat. • Répondre à une devinette : «Je range l'argent à l'intérieur, c'est», «Il sert à transporter mes courses, c'est», « C'est un récipient qui sert à mélanger la salade, c'est» Progresser vers la maîtrise de la langue française Lexique • Nommer les objets dans une situation de jeu d'imitation. Jouer avec des objets familiers : objets et fonctions. • Manipuler des appareils ménagers (mécaniques ou non) en toute sécurité. • Réaliser des activités décrochées : kim, lotos, mémory, réalisation d'imagier, dire ce que je fais, ce qu'un camarade fait (album écho), d'activités de rangement, de tri, de classement	Mobilier de cuisine adapté aux enfants: 1 table, 4 chaises, meubles pour «faire semblant»: évier ou bassine dans une table évidée, table de cuisson ou deux rondins de bois collés sur une table, vaisselier Vaisselle en quantité limitée mais suffisante (4 à 6) des petites et des grandes assiettes, verres, bols, 2 saladiers, (4 à 6) couteaux, fourchettes, grandes cuillères, petites cuillères, 3 ou 4 casseroles, 2 poêles, 1 louche, 1 passoire, 1 range couverts Des aliments fac simili: fruits et légumes courants, conserves, fromage, pain, oeufs emballages divers (pâtes, riz, farine, sucre, sel, café, thé, chocolat), bouteille de lait Enrichir progressivement le rayon des aliments par des produits moins courants. Ajouter progressivement selon les besoins et la place divers appareils: micro-onde, four, réfrigérateur	Petite Section Noms: cuisine, table, chaise, assiette, casier meuble, verre, repas, tasse, fourchette, cuillère couteau, serviette, casserole, couvercle, poêle balai, machine, robinet, pain, eau, lait, boîte pot, seau, sac, sucre, farine, pâte, rouleau a pâtisserie, essoreuse, timbales, marmites soucoupes, plateau, éponge, feu, jus de fruits eau, café, lait, beurre, sel, sucre, oeufs chocolat, beurre, fromage, fruits (fraise pomme, banane, orange), légumes (poireau pomme de terre, carotte, tomate, haricot) faim, soif, repas, maman papa, mère / père parent(s), garçon / fille, bébé, frère /sœur grand-père /grand-mère Verbes: préparer, mettre, poser, accrocher laver, frotter, nettoyer, essuyer, ranger, balayer manger, boire, (se)servir, remplir, vider, jouer prendre, tenir, faire couler, mouiller, ouvrir fermer, tourner, remuer, casser, battre, jeter vider, recommencer, mettre, remettre, finir couper, presser, serrer, écraser, vouloir pouvoir, falloir, sécher, cuire, boire, manger goûter, ajouter, allumer, éteindre, cuire, faire fondre, se brûler faire sauter, rouler, poser, décorer, réussir sentir, recevoir, choisir, partager, (se) servir manger, boire, rester, travailler, déjeuner Adjectifs: petit / grand, sale / propre, chaud / froid, sucré / salé, petit / gros, entier, deux, rond, plein / vide Petits mots: beaucoup, plus, moins, trop, à, au de, du, et, dans, dehors, sur, sous, en haut, et bas, à côté, dedans, dehors, pour, avec Syntaxe: Utiliser différents pronoms: je, tu, il, elle, ils, elles, on Utiliser les trois temps: présent, passé, futu aller « je lave », « j'ai lavé », « je vais laver ». Utiliser des adjectifs au masculin et au féminin. Exprimer des règles de politesse.

CUISINE	Activités	Matériel	Lexique et syntaxe
Document d'accompagnement «Découvrir le monde à l'école maternelle» le monde du vivant, la matière, les objets http://www.ia56.ac- rennes.fr/jahia/Jahia/site/ia5 6/pid/19431	Syntaxe Expliquer comment j'ai su où ranger les objets, justifier sa réponse (signe, mot puis phrase). Dire ce qu'il fait, a fait, va / veut faire. Exprimer ses préférences : j'aime, je n'aime pas parce que Formuler une demande pour ranger, pour savoir comment se nomme un objet avec aide puis sans aide. Poser une question : « boîte mystère » Retrouver ce qui s'y cache en posant des questions sur la forme, la couleur, la matière, la fonction La réponse ne peut-être donnée que par oui ou non. En situation de jeu inciter à l'utilisation de connecteurs, demander d'expliquer, poser des questions inductrices (temps verbaux). Dire ce que je fais par un mot, quelques mots, une phrase simple. Dire à quoi ça sert : « c'est pour Connaître et utiliser des formules de civilité : bonjour, au revoir, s'il vous plaît, merci Faire du lien avec la découverte du monde Activités cuisine : laver, préparer des légumes, des fruits (salade, jus, soupe), tartiner des biscottes pour le goûter, décorer un gâteau, préparer un repas, réaliser un gâteau d'anniversaire Verbaliser les actions et le matériel, prendre des photos pour nommer, raconter, expliquer à posteriori. Préparer ustensiles et ingrédients pour réaliser une recette. Observer la transformation des aliments : lait et dérivés, de la vache au produit fini, visite d'une ferme, du poisson à l'assiette Manipuler des objets techniques : objets qui coupent, qui râpent, qui essorent, qui pressent Manipuler des objets techniques : objets qui coupent, qui râpent, qui essorent, qui pressent Catégoriser : classer des objets, sérier, identifier des matières, des objets, leurs qualités, leurs usages, leurs fonctions, leurs formes, leurs couleurs : les couverts / les contenants / la vaisselle, ce qui se mange / ce qui ne se mange pas, le bois / le métal / le verre / le plastique, perméable / imperméable	Livres de cuisine Imagiers, photos Album écho pour les petits parleurs Livres de cuisine, recettes	Moyenne Section Noms: vaisselle, étagère, pile, bol, saladier, plat, moule, coquetier, couvert, louche, dînette, nappe, plateau, cuisinière, four, allumette, réfrigérateur, lavelinge, lessive, évier, torchon, éponge, poubelle, épluchures, tartine, confiture, céréale, biscuit, tranche, part, moitié, bout, bonbon, crêpes, galette, tarte, couronne, boisson, bouchon, désordre, bouteille, litre, sac en plastique, tablier, saladier, moulin, repas, poire, orange, citron, clémentine, abricot, cerise, framboise, melon, noix, noisette, bifteck, navet, chou, citrouille, salade, oignon, ail, aubergine, persil, petits pois, baguette, nourriture, aliment, entrée, plat, dessert, recette, appétit, anniversaire, invitation, odeur, goût, sens, nourriture, petit-déjeuner Verbes: boucher, pousser, tirer, tourner, verser, renverser, souffler, plonger, verser, éplucher, chauffer, casser, mélanger, , verser, renverser, goûter, croquer, lécher, sucer, chauffer, bouillir, déborder, étaler, souhaiter, inviter, refuser, remercier, avaler, aimer, se régaler, secouer, déjeuner, préparer le repas, faire la vaisselle, mettre le couvert Adjectifs: plat(e) / creux (se), mouillé / sec / humide, cru / cuit, dur / mou, lourd / léger, bon / mauvais, gourmand, mûr, abîmé, taché, lisse / rugueux Petits mots: beaucoup, peu, pas, autant, encore, à moitié, moyen, plus que / moins que, devant, derrière, avant, après, contre, à côté de, loin, de près, en haut de, en bas de, vers, chez, sans, au milieu, autour de, bord, coins, en face de, avant / arrière, à gauche / à droite, puis, parce que, pouril faut que Syntaxe: Idem à PS + Faire des phrases avec «Je veux que tu manges ta soupe pour grandir», «Pour faire ce gâteau, il faudra», «J'ai besoin des fourchettes parce que je dresse la table» Utiliser le pronom relatif «Qui»: «Donne-moi le plateau qui est sur». Pour + infinitif: «Le moulin à légume c'est pour écraser ou mouliner la soupe». Exprimer des règles de civilité et de politesse.

CUISINE	Activités	Matériel	Lexique et syntaxe
Le coin cuisine de la PS à la MS I. Le Nabat, Ed. RETZ	Classer les différents groupes d'aliments (produits laitiers, fruits, légumes, viandes, matières grasses, boissons). Motricité fine et grandeurs: Appariement entre contenant et couvercles ou bouchons, ranger les assiettes, les casseroles par taille. Se repérer et se situer dans l'espace et le temps: Ranger selon l'étiquetage (les couverts dans le range couvert, les ustensiles de cuisine dans le placard, sur l'étagère, dans le vaisselier en référence à l'étiquetage, dans les seaux, les boîtes, les bacs étiquetés). Le coin cuisine est en désordre; il faut le « ranger ». La mascotte de la classe a fait une farce. Elle a emporté dans son sac des objets de la cuisine. Nommer et retrouver la place de chaque chose. Visite de musées des objets, observation d'objets. Approcher les quantités et les nombres: Déposer X éléments dans chaque assiette. Mettre le couvert pour soi, pour x poupées, pour x personnes Dénombrer la quantité d'aliments distribuée à chacun. Donner la même quantité d'aliments à chacun à partir d'une fiche consigne en images: exprimer des correspondances terme à terme, compléter, ajouter	Ajouter progressivement de vrais outils: moulin à légumes, râpes, presse-agrume, presse ail, rouleau à pâtisserie, emporte pièce, essoreuse à salade, moulin à café, grille pain (sécurisé), passoire, entonnoir, pinces à sucre, à cornichons, cuillères toutes tailles, écumoire, ouvre boîtes en fonction des objets techniques rencontrés (montage / démontage, utilisation dans des situations fonctionnelles). Pots et couvercles à visser, bouteilles plastiques et bouchons de toutes tailles Histoire des objets (le moulin à café, le moulin à légumes) Cartes de menus Fiches consignes lisibles par les élèves (voir l'ouvrage «le coin cuisine», Isabelle Le Nabat) Bande numérique	Grande Section Noms: ustensile, vaisselier, carafe, dent, bouilloire, manche, réfrigérateur, congélateur, croissant, caramel, sucette, bulle, saleté, sucrier, set de table, réchaud, presse-fruits, grains secs, poudre, liquide, courgette, endive, concombre, poivron, artichaut, asperge, betterave, brique, cacao, semoule, poivre, corbeille Verbes: suspendre, brancher, congeler, tordre, aérer, peler, presser, gonfler, agiter, mélanger, partager, d'iner Adjectifs: fragile, bouillant, glacé, amer, délicieux, meilleur, transparent, occupé, égal, épais / mince, barbouillé, maladroit, entier / demi Petits mots: égal, même, autant, chacun, quelques, aucun, nombreux, chaque, plusieurs, à l'intérieur, de, entre, à droite de/à gauche de, contre, autour de, au milleu de, à l'intérieur de, à l'extérieur de, entre, à droite de / à gauche de, contre, autour de, au pied de, à l'avant de / à l'arrière de, ensuite, comme, jusque, depuis, pendant, à travers Syntaxe: Utiliser les pronoms: je, tu, il, elle, ils, elles, on, nous, vous. Utiliser des petits mots pour enrichir la syntaxe «Nous avons lavé la vaisselle puis nous l'avons rangée dans le placard pour faire de la place ». Renforcer dans les situations (le récit de vie, le retour sur l'activité à l'aide de photos, le rappel des règles, le choix) l'alternance Imparfait / passé composé, le conditionnel et le futur simple et travailler la généralisation du système à trois temps dans le futur: futur / futur antérieur / futur dans le futur. « Si j'allais dans la cuisine, j'aiderais les petits à ranger». «Quand j'aurai terminé, je pourrai jouer dans la cuisine».

L'EPICERIE **Activités** Matériel Lexique et syntaxe Comptoir (2 côtés), caissettes, Evolution de l'espace cuisine vers l'épicerie, le Noms: corbeilles, paniers, plateaux de boulanger(e), restaurant présentation étiquetés, Fac-• « De quoi aurions-nous besoin pour faire un similé de divers aliments (fruits, coin...? ». Faire évoluer le coin cuisine en épicerie ou restaurant avec les élèves.



- Trier ce que nous avons, réaliser une liste des besoins, rechercher sur des catalogues de publicité, des catalogues de matériel scolaire...
- Apporter des emballages, comparer, nommer, reconnaître
- Réaliser des menus, des listes de courses, des étiquettes de prix, des pièces de monnaie, des billets.
- Organiser des visites de commerces, du marché, de grands magasins et installer à la suite un étalage d'épicier, de boucher, de crémier, de poissonnerie: trier les aliments.
- Reconstituer un panier identique à celui présenté sur la table, sur une image et faire la liste des commissions avant de se rendre chez le commerçant.



- Réaliser une collection avant le même nombre d'objets qu'une autre (autant que).
- Demander ce que l'on veut acheter, préciser la quantité, donner le nombre exact.
- Il faut mettre le couvert pour 10 personnes. Aurais-je assez de vaisselle?
- J'ai 5€ dans mon porte-monnaie, qu'est-ce que je peux acheter ? (décomposition des petits nombres)
 - Rendre la monnaie, échanger.
- Lire une recette et préparer les ingrédients. Préparer un menu pour x personnes, établir la liste de courses et se rendre chez le commerçant.

légumes, viandes, poissons, œufs. fromages...)

Emballages de toutes sortes : contenants alimentaires Légumes ou fruits frais dans le cadre de la réalisation d'une recette

Matérialiser le rôle de chacun (panier, tablier, casquette).

Caisse avec fac-similé de pièces et billets



Balance avec poids



Catalogues publicitaires Tickets de caisse

marchand(e). boutique. épicerie. boulangerie, pêche, pêcheur, charcuterie, boucher(e), poissonnier(e), carton(s). rayonnage, fruits, pomme, poire, orange, banane, citron, clémentine, ananas, prune, pêche, raisin, grappe, abricot, cerise, fraise, framboise, melon, cacahuète. noix, noisette, datte. légume(s), pommes de terre, carotte, poireau, navet, chou, citrouille, salade, tomate, endive, concombre, oignon, ail, persil, courgette, poivron, artichaut, asperge, aubergine, betterave, boîte, haricot, petit pois, viande, bifteck, poisson, crabe, crevette, coquillage, fromage, lait, bouteille, brique, vin, huile, café, thé, chocolat, cacao.farine. pâtes. riz. semoule. sucre. sel. poivre, confiture, bonbon, bocal, sucette, céréale, pain, baquette, gâteau, biscuit, nourriture, aliment, alimentation, savon, lessive, poudre, plastique, panier, anse, corbeille, queue, balance, poids, kilo, prix, monnaie, porte-monnaie, euro, billet, pièce, chèque, chéquier, double, banque, banquier...

Verbes: acheter / vendre, coûter, choisir, peser, ajouter, contenir, payer, valoir, compter, rendre, dépenser / économiser, jouer, s'amuser, imiter. intéresser

Adjectifs: plein, léger / lourd, cher, bavard, amusant.

Syntaxe: formuler des questions, des réponses, des formules négatives, des formules de politesse...

- « Bonjour Madame, que désirez-vous ? », « Je voudrais 2 tomates, s'il vous plaît », « Est-ce que vous avez du chocolat s'il vous plaît? », «Je suis désolé(e), je n'en ai plus», « il n'y a plus de chocolat, madame », « merci, au revoir madame »...
- «Là, qu'est-ce que tu faisais?» conduisent à travailler dans le plan du vécu évoqué par la photo (au moment où on commente la photo) et à s'installer dans l'alternance du récit de vie : passé composé / imparfait, avec parfois des plus-que-parfait et éventuellement des futurs aller dans le passé.

Ex.: « J'étais le serveur dans le restaurant. J'avais mis le couvert pour 2 personnes mais il y avait 4 personnes qui sont venues manger. Alors, j'ai ajouté 2 couverts. Là, c'est quand j'allais apporter les plats».



L'EPICERIE	Activités	Matériel	Lexique et syntaxe
	Agir et s'exprimer avec son corps (besoin • Se déplacer dans un espace délimité à plusieurs. • Préparer un pique-nique, mettre le couvert, ranger la cuisine : étendre une nappe, plier une nappe, attraper, poser, ouvrir, fermer, visser, dévisser, couper, empiler • Porter un panier, remplir, vider un panier. • Rouler une poussette, un landau, un chariot, (à utiliser également sur l'espace cour), déplacer une chaise sans faire de bruit	Boîtes avec couvercles Engins roulants : chariot, sac à roulettes, poussette, landau	Noms: boîtes, bacs, barquettes, caisses, caissettes, sacs, panier, cabas, filet, caddie, chariot, poussette, landau Verbes: étendre, plier, attraper, poser, ouvrir, fermer, visser / dévisser, couper, empiler, tirer / pousser, porter, vider / remplir, rouler, ranger