

# Le coin cuisine en grande section

## INTRODUCTION

Le coin cuisine a disparu des grandes sections pourtant il apparaît comme étant un réel lieu d'apprentissage dans lequel des compétences langagières peuvent être développées :

- langage descriptif
- langage explicatif
- langage narratif

Des situations-problèmes doivent être mises en œuvre par l'enseignant afin d'engager les élèves dans une recherche qui part de leur vécu.

## Proposition de séances s'inscrivant dans une progression

### I -Emergence des représentations

*Objectif : recueillir des données permettant de construire des apprentissages*

**Observation des enfants par la maîtresse** dans le coin cuisine selon 1 ou 2 critères :

- 4 ou 5 enfants maxi
- tous les enfants passent
- la liste des objets mis à la disposition des enfants est définie sur le site maternelle 94
- toutes sortes d'emballages et d'ustensiles( sans restriction) sont mis à la disposition des enfants.
- les observations portent sur les échanges et la communication, le niveau de langage, la phonologie.

#### Tableau d'aide à l'observation

<i>Communication non verbale</i>	<i>Communication verbale</i>
L'enfant regarde l'autre	Il entre dans le dialogue
Il observe	Il prend la parole
Il manifeste une émotion	Il interroge
Il fait attention	Il sollicite
Il participe	Il répond
Il imite	Il donne une information
Il écoute	Il nomme, il explicite
Il respecte les règles de fonctionnement	Il prononce les mots correctement

Dans la communication verbale, l'enseignant observera si l'enfant utilise :

- le lexique
- des verbes
- des phrases.
- Des types de discours

## II - Découverte du matériel par la manipulation

**Compétence : trier pour faire apparaître les différentes fonctions des objets. Se constituer un lexique spécifique.**

En atelier, demander aux élèves d'aller chercher **des ustensiles** pour le petit déjeuner, (tasse, bol, verre, différentes assiettes et couverts, etc...). Faire un tri, les nommer et donner leur fonction. La synthèse consistera (sur une grande affiche) à associer objet et fonction et à s'approprier un lexique spécifique.

(Utiliser de vrais ustensiles (type Pyrex) : petites casseroles, petits plats...)

(Utiliser des appareils ménagers mécaniques et non électriques (presse agrume, grille pain...))

Prolongements : des jeux d'associations, créer des imagiers et/ou des dictionnaires, memory, loto...

Cette situation de découverte s'applique également à la manipulation des divers emballages.

### Mise en oeuvre de situations pédagogiques

#### a -Collation à l'accueil

**Compétence : formuler une demande explicite et répondre à une demande**

Organiser un buffet pendant l'accueil en maternelle. Un enfant s'occupera des boissons et un autre de la nourriture (fruits, céréales, fromages...). Moment de langage avec « les serveurs » : « Que veux-tu boire ? Je voudrais un verre de lait, s'il te plaît »....

Mettre en place des situations que les enfants peuvent proposer sous forme de sketches : avec un barman, des clients et un menu.

La synthèse permettra de mettre en évidence les différentes formulations des questions et réponses à l'oral et à l'écrit.(majuscule, signes de ponctuation, syntaxe)

#### b -Concevoir un petit déjeuner :

**1. Compétence : lister les besoins spécifiques à l'activité demandée. Prélever des indices. Argumenter**

- Par groupe, préparer un petit déjeuner à partir d'emballages ou de photos récupérées dans des catalogues de publicité ou des imagiers mis à disposition. (Certains travaillent sur les ustensiles et d'autres sur les ingrédients).
- Les élèves devront se mettre d'accord et ne prendre que les éléments dont ils auront besoin. On est en situation de communication. Chaque groupe produit une affiche avec les éléments sélectionnés.
- Analyser ensuite en demi-classe les différentes productions.
- Les affiches serviront à dégager lors des séances suivantes un lexique spécifique au coin cuisine.

**2. Compétence : associer image et mot.**

Reprise des affiches par demi-classe (l'autre partie en autonomie) :

- On nomme ce que l'on voit (ustensiles, ingrédients).

- Dictée à l'adulte : le maître écrit en cursive sous chaque illustration le mot correspondant et colle une étiquette imprimée à l'ordinateur en script à côté.
- Lecture collective des mots et association groupe nominal/image (*plusieurs procédures d'identification des mots peuvent être envisagées*).
- Les travaux des groupes restent présents dans la classe.

### **c- Organiser un petit déjeuner à partir d'une commande :**

*Compétence : repérer des indices à l'écrit pour préparer le petit déjeuner .*

- Chaque groupe dispose d'un menu de petit déjeuner différent. Le maître aura pris soin de choisir les mots dans le lexique affiché.
- Le groupe doit lire le menu en s'appuyant sur les outils mis à leur disposition.
- Préparation du petit déjeuner qui va permettre l'évaluation en lecture.
- Restauration conviviale dans chaque groupe.

**(Pendant la séance, le maître prend des photos de chaque groupe pour travailler ultérieurement sur les verbes d'action - lecture, préparation et restauration – prévoir plusieurs photos par étapes).**

### **d - Décrire les actions.**

*Compétence : évoquer et nommer les actions dans un ordre chronologique.*

- Chaque groupe dispose d'un lot de photos qu'il doit remettre dans l'ordre chronologique. Le maître passe dans les groupes et note les remarques des élèves.
- Les photos sont affichées par les groupes qu'ils doivent commenter lors de la synthèse.
- Synthèse : celle-ci va permettre au maître de retranscrire les propos des élèves au tableau sans en modifier le contenu (contenu oral).
- Le maître par un questionnement met en évidence et souligne les verbes d'action au tableau.
- Les photos sont affichées à côté du verbe souligné.

### **e- Entrer dans l'écrit :**

*Compétence : être capable de passer d'une production orale à une production écrite.*

A partir de la séance précédente, par petit groupe, il s'agit de retranscrire à l'écrit les propos oraux des élèves notés au tableau afin de les rendre syntaxiquement corrects . Une grande affiche servira de support.

Le maître veillera à revenir sur les propos oraux afin de les comparer avec ce qui a été écrit après correction syntaxique. Les deux productions pourront être éventuellement collées dans le cahier de vie ou d'activité de l'enfant.

## **Prolongements**

Ce travail permettra de construire des outils:

- Production de compte-rendu
- Création d'imagiers (voir fiche plus bas)
- Elaboration d'albums « écho » (albums d'évocation)
- Composition de menus

## Retour sur le coin cuisine

L'enseignant doit tout au long du projet continuer à observer les élèves dans le coin cuisine.

Il veillera à l'utilisation du lexique et corrigera les erreurs de syntaxe. Il encouragera, jouera, parlera, aidera, observera et évaluera le comportement et la communication des élèves.

## Fabrication d'imagiers au coin cuisine

### Fonction d'un imagier :

- Participer à la construction d'un concept (construire les champs sémantique et syntaxique).

### Situations d'apprentissage :

Présenter les objets de la cuisine dans des situations contextualisées.  
Manipuler les objets et verbaliser (faire nommer, expliciter).  
Travailler sur le lexique ; un imagier structure le vocabulaire.

### Matériel à utiliser :

Photos, images, papiers, différents crayons, ciseaux, cartons pour la couverture, reliures divers (spiraales principalement), une plastifieuse...

### Avec les petites sections : *imagier composé seulement d'images* :

- *Imagier généraliste* : avoir des photos, des dessins, des collages de tous les ustensiles rencontrés dans le coin cuisine.
- *Imagier thématique* : les classer par thème : les ustensiles servent à boire, à manger (couverts par exemple), à faire cuire...

### Avec les moyennes sections : *imagier avec des illustrations + des mots* :

Faire énoncer les différents mots possibles par rapport aux images proposées.  
L'imagier est divisé en deux parties, mobiles l'une de l'autre, reliées par une spirale.

*Le principe :*

- Faire associer un objet (ustensile de cuisine) à un mot (le nom commun de l'objet en question).
- Faire associer un objet (ustensile) à un ingrédient (plusieurs possibilités : un bol associé avec du lait, avec des céréales, avec une mayonnaise...).
- Faire associer un objet (ustensile) à l'action (verbe) : un verre = boire ; un couteau = couper ; une cuillère = mélanger / manger...

### Avec les grandes sections : *un imagier avec des illustrations + des mots + des phrases* :

Avec les grands, le vocabulaire devient de plus en plus précis.  
L'imagier est alors divisé en trois parties mobiles, reliées par une spirale :

*Le principe :*

- Faire associer un objet (ustensile) avec son nom commun (écrit en dessous de l'illustration) à un aliment (le nom est écrit en dessous), associé à une phrase d'action :  
*Ex. :* Un bol + la mayonnaise + je monte la mayonnaise.  
Un bol + du chocolat chaud + je bois mon chocolat.