



## TITRE DE L'ACTIVITÉ

TOBDOC : Dis, c'est quoi ton métier ? (p. 16 à 21 du magazine)

## DOMAINE D'ACTIVITÉ

- Langage oral
- Lecture
- Découverte du monde

## OBJECTIFS ET COMPÉTENCES

- Formuler des phrases syntaxiquement correctes.
  - Acquérir, mémoriser et utiliser un vocabulaire diversifié.
  - Favoriser une prise de parole de plus en plus longue, dans le respect du sujet traité, et des règles de communication.
- Il s'agira, en classe, d'acquérir notamment :
- L'expression propre au métier « coup de feu », et ses divers sens dans un autre contexte.
  - Le lexique des personnes (cuisinier, chef cuisinier, brigade, client, etc.), des objets (casseroles, poêles, couverts, piano, etc.), des produits (fromage, fruits, légumes, viande, poisson, etc.), des actions (griller, chauffer, préparer, décorer, goûter, se régaler, commander).

## SÉQUENCES D'APPRENTISSAGE

### Phase 1 :

Découverte collective des pages 16 à 20.

L'enseignant recueillera les hypothèses des élèves relatives au métier présenté.

Dans un premier temps, on pourra noter au tableau les mots connus des enfants se rapportant au métier de cuisinier ; cette liste, affichée par catégories, dans la classe, sera enrichie au fil de lectures, par exemple.

Là encore, les mots découverts figureront sous la forme d'une trace écrite dans le cahier des élèves.

### Phase 2 :

En s'appuyant à la fois sur le reportage et sur l'expérience des élèves, on proposera un jeu de rôle : « jouer à tenir un restaurant ».

# FICHE PÉDAGOGIQUE **CYCLE 2**

## Toboggan



On constituera deux équipes :

- Les clients
- Les restaurateurs : chef cuisinier, cuisinier, serveur

Les clients auront à passer commande, à partir d'un menu. On peut évidemment proposer le menu du jour de la cantine, ou un éventail des menus de la semaine précédente ou suivante (qui auront été lus collectivement).

Des pictogrammes pourront aider à reconnaître les noms des plats que les enfants seraient encore dans l'incapacité de lire seul ou même de déchiffrer.

Le lexique propre au choix, à la commande et au service, permettra d'explorer des formules d'usage telles que « je voudrais, je souhaiterais, je préférerais, je vous remercie, etc. ».

Le chef cuisinier sera chargé de prendre la commande en notant sur un carnet ou sur une ardoise le plat choisi par le client (passage du script à la cursive ou copie simple), puis de transmettre la commande en cuisine en en faisant la lecture à haute voix.

On s'amusera, lors du service, à utiliser des formules d'un registre soutenu : « Prenez garde, Madame/Monsieur, l'assiette est chaude. Permettez-moi de vous présenter cette entrée de savoureuses carottes râpées ».

### Phase 3 :

À partir de cet exemple collectif, l'enseignant pourra organiser sa classe en ateliers de six élèves à répartir en clients/restaurateurs.

Des jeux de rôle identiques pourront être conduits. L'enseignant, en passant dans les groupes, veillera à la qualité syntaxique et lexicale des échanges.

### Phase 4 :

À partir du tableau des menus de la semaine, élaborer un nouveau menu équilibré, en agencant différemment entrées, plats et desserts. Cette première approche de l'équilibre alimentaire sera complétée par un travail spécifique sur les groupes d'aliments, dans les temps de découverte du monde.

On consignera dans le cahier de lecture la fiche du menu réalisé.

Un reportage photo réalisé pendant la séance pourrait également permettre d'écrire la légende de certaines photos.

### Phase 5 :

Réalisation de la recette de la page 39 (ou d'une autre recette) et dégustation : on pourra inviter une autre classe, et servir ses camarades sur la base du travail conduit.