



COIN CUISINE

Attendus des programmes :

- Communiquer avec les adultes et avec les autres par le langage, en se faisant comprendre
- S'exprimer dans un langage syntaxiquement correct et précis
- Pratiquer divers usages du langage oral : raconter, décrire, expliquer

Objectifs :

- Exprimer un besoin
- Échanger en relation duelle
- Échanger en petit groupe
- Enrichir et utiliser son registre lexical
- Passer de mots-phrases à des phrases simples, de phrases simples à des phrases plus complexes
- Utiliser des pronoms (je, tu...)
- ...

Lexique travaillé :

- Matériel :

Table, chaise, gazinière, placard, desserte, plateau, évier, four, réfrigérateur, bouilloire, cafetière, théière, carafe / pichet, assiette, verre, gobelet, couverts (fourchette, couteau, cuillère), casserole, poêle, marmite, nourriture fictive (vocabulaire des fruits, légumes, etc), ustensiles (louche, pince, spatule, fouet, éplucheur/économiseur, minuteur, râpe, entonnoir, mortier, pilon ...), tasse, sous-tasse, soucoupe, salière, couvercle, saladier, bol, plat (à gratin...), tablier, manique, gant, charlotte, serviette....

- Actions :

Manger, déjeuner, souper, mélanger, chauffer, réchauffer, goûter, essuyer, couper, boire, ranger, laver, avaler, mâcher, sucer, lécher, saler, poivrer, sucrer, remuer, agiter, cuire, essorer, rincer, remplir, vider, étaler, souffler, débarrasser, éplucher, empiler, servir, verser, distribuer, aimer, savourer, déguster...

- Tournures de phrases / expressions :

Mettre la table/le couvert, faire la vaisselle, mettre au four/enfourner, laisser refroidir, laisser reposer, souffler les bougies...

- Autres :

Bon, délicieux, salé, poivré, amer, acide, propre, sale, chaud, froid, brûlant, cuit, petit, grand, rempli, vide, bouillant, les couleurs...

Activités possibles :

- Jouer librement
- Effectuer un tri : tri des aliments « J'aime / Je n'aime pas », tri fruits / légumes, tri sucré / salé...
- Identifier et nommer du matériel de cuisine (sacs à toucher)
- Élaborer la trace écrite d'un scénario (+ photos)
- Jouer selon un scénario :
 - mettre la table pour 2 / 3 / 4 personnes
 - préparer une entrée, un plat, un dessert, une boisson (café / thé / tisane)
 - fêter un anniversaire
 - préparer / servir un petit déjeuner
 - préparer un goûter de fruits
 - ...