

FABRICATION DU PAIN

(Elèves d'Ecole Maternelle)



DEROULEMENT DE L'ACTIVITE

5 min

- ◆ Accueil des participants
- ◆ Echange de connaissances sur la thématique
- ◆ L'importance du Pain dans notre alimentation

10 min

- ◆ Présentation des ingrédients
- ◆ Manipulation

30 min

- ◆ Mise en marche du pétrin
- ◆ Fabrication en petits groupe
- ◆ Les enfants versent les ingrédients, touchent, goûtent, sentent...
- ◆ Observation du travail de la pâte, son évolution

15 min

- ◆ Travail de la pâte à pain
- ◆ Mise en forme des boules de pain pour les enfants
- ◆ Mise en forme des baguettes pour les adultes

15 min

- ◆ Mise sur grille
- ◆ Mise au four (traditionnel de cuisine)
- ◆ Rangement

A la fin de la cuisson, le groupe pourra récupérer sa production pour ramener, consommer au goûter, selon les choix.

- ◆ **Importance historique du pain dans l'alimentation**
- ◆ **La culture du blé, la meunerie, le moulin à vent**
- ◆ **Le fournil**
- ◆ **La fabrication du pain :**
 - La Farine
 - La Levure
 - L'eau
 - Le Sel
 - Le Pétrin
 - Le Four

FICHE TECHNIQUE

- ◆ **Lieux :** Salle de fabrication, Four à pain, Cuisine
- ◆ **Durée :** 1h15
- ◆ **Nombre de participants :** 15 enfants
- ◆ **Tranche d'âge :** à partir de la petite section
- ◆ **Objectifs :** Le pain est un aliment de base, les 5 sens, la confection du pain.
- ◆ **Supports pédagogiques :**
 - Toucher et manipulation du blé, des ingrédients
 - Le Pétrin
 - Le Four à bois
 - Démonstration
 - Expérimentation - Manipulation
 - Dégustation
 - Remise des produits fabriqués