



Eveil à la cuisine

Intérêt pédagogique de cette activité

Technologie

- **Découvrir** différents outils et objets techniques (couteaux, fouet, spatule, rouleau, mixer, presse-agrumes...)
- **Connaître** l'utilité de ces objets
- Se servir de ces objets en respectant **les règles de sécurité**.

Maîtrise de la langue orale

- Exprimer une action à l'aide d'un **vocabulaire** spécifique :
 - *Je graisse le moule pour que le gâteau n'accroche pas*
 - *Je presse l'orange en appuyant...*

Motricité fine

- Réaliser les différentes actions nécessaires à la fabrication d'un plat (casser un œuf, casser le chocolat, utiliser un couteau sans se couper, verser un liquide sans renverser...) Ils développent leur **dextérité manuelle**, les enfants malaxent, mélangent, coupent, étalent, décorent ...

Éveil des sens

Ils stimulent tous leurs **sens** : non seulement le **gout** mais aussi l'odorat, la vue et le toucher

Ces ateliers leur apprennent aussi l'**hygiène**, l'**organisation**, la **discipline**, le **travail en équipe** et même les **mathématiques**(en comptant, pesant, transvasant, mesurant...)