

Évaluer les compétences par les situations complexes

*Ressource produite par les enseignants de la circonscription de Pont de Chéruy
dans le cadre de l'action de formation
Février et Mai 2013*

Confection de sablés pour Noël

Support de réflexion proposé par

Julie Parpillon

Pour des élèves de cycle 2 GS/CP

Constats

- Les élèves n'ont pas accès à la lecture
- Certains ne font jamais la cuisine avec leurs parents.
- Les élèves comprennent des codes sous forme de schéma et connaissent quelques nombres.

Travail en amont : lecture et expression

- **Lecture d'image**
- **Temps collectif d'expression orale**
- **Travail du vocabulaire de la cuisine: ingrédients, ustensiles... Imagier.**
- **Travail autour d'un type de texte: la recette.**

Dispositif :

- Aide de deux parents
- Travail par groupe de 5 (4 groupes)
- Ustensiles: rouleaux à pâtisserie, balance, cuillères, saladiers, emporte-pièces
- Ingrédients: farine, sucre, œufs, levure, beurre

Dispositif :

- Travail sur le matin: confection du pâton
- Laisser au froid 2 heures
- Travail de l'après-midi

Etaler le pâton

Confection des gâteaux à l'aide des
emporte-pièces

Cuisson

Dispositif :

- Chaque groupe possède une recette:



Problèmes principaux : rencontrés par les élèves

- Pesée de la farine car grands nombres
- Lecture du temps d'attente au frigo
- Compréhension du degré de cuisson

Solutions élèves

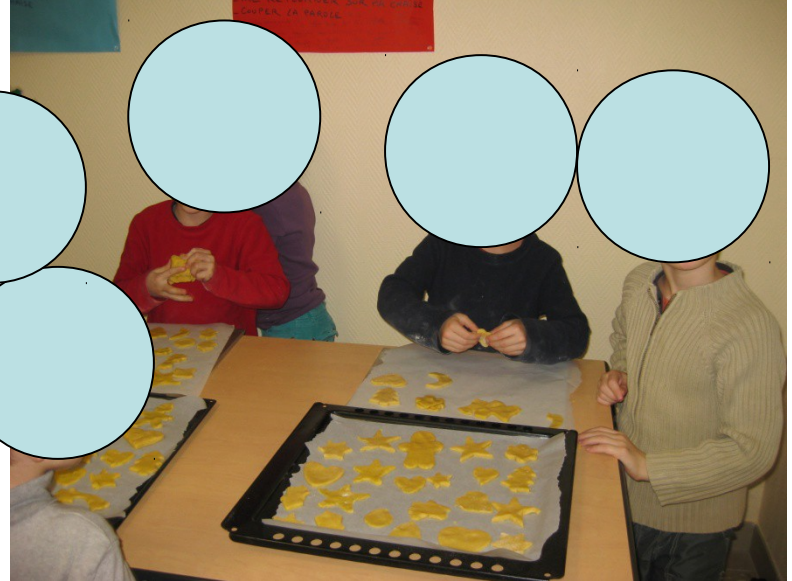
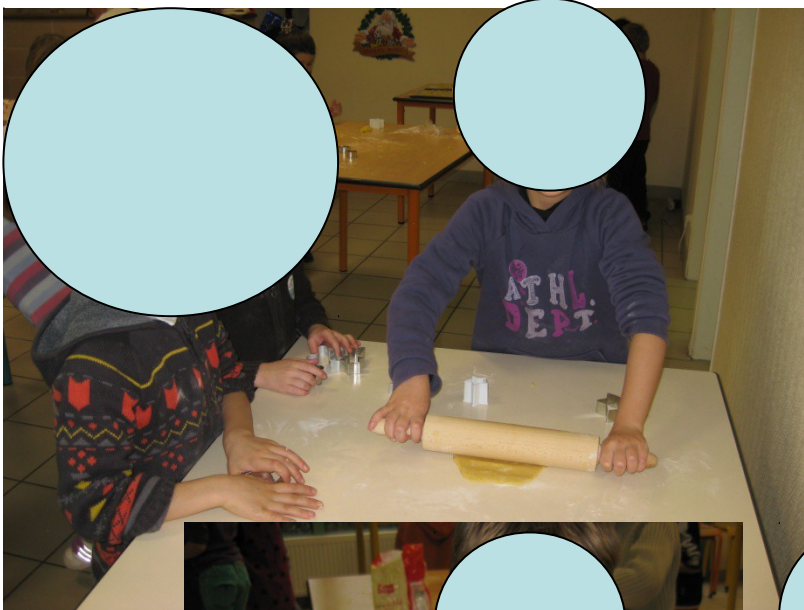
- Demande au maître
- Compare l'indication de la balance avec l'indication de la recette. Ajoute petit à petit la farine par exemple pour arriver au bon nombre. Des difficultés pour enlever...

Problèmes principaux : rencontrés par l'enseignant

- Gestion des demandes
- Ne pas trop en dire, les laisser tâtonner
- Peu de problèmes notamment grâce à l'effectif confortable de cette classe

Critères d'évaluation

- Evaluation essentiellement par le résultat obtenu
- ✂ La pâte n'est pas trop collante, la pâte est homogène
- ✂ La pâte est bien étalée, assez épaisse
- ✂ Les gâteaux sont bons!



Réinvestissement

- Travail autour d'un type de texte: la recette
- Travail oral: remise en ordre des étapes de la fabrication des sablés, verbalisation.