

Projet cuisine

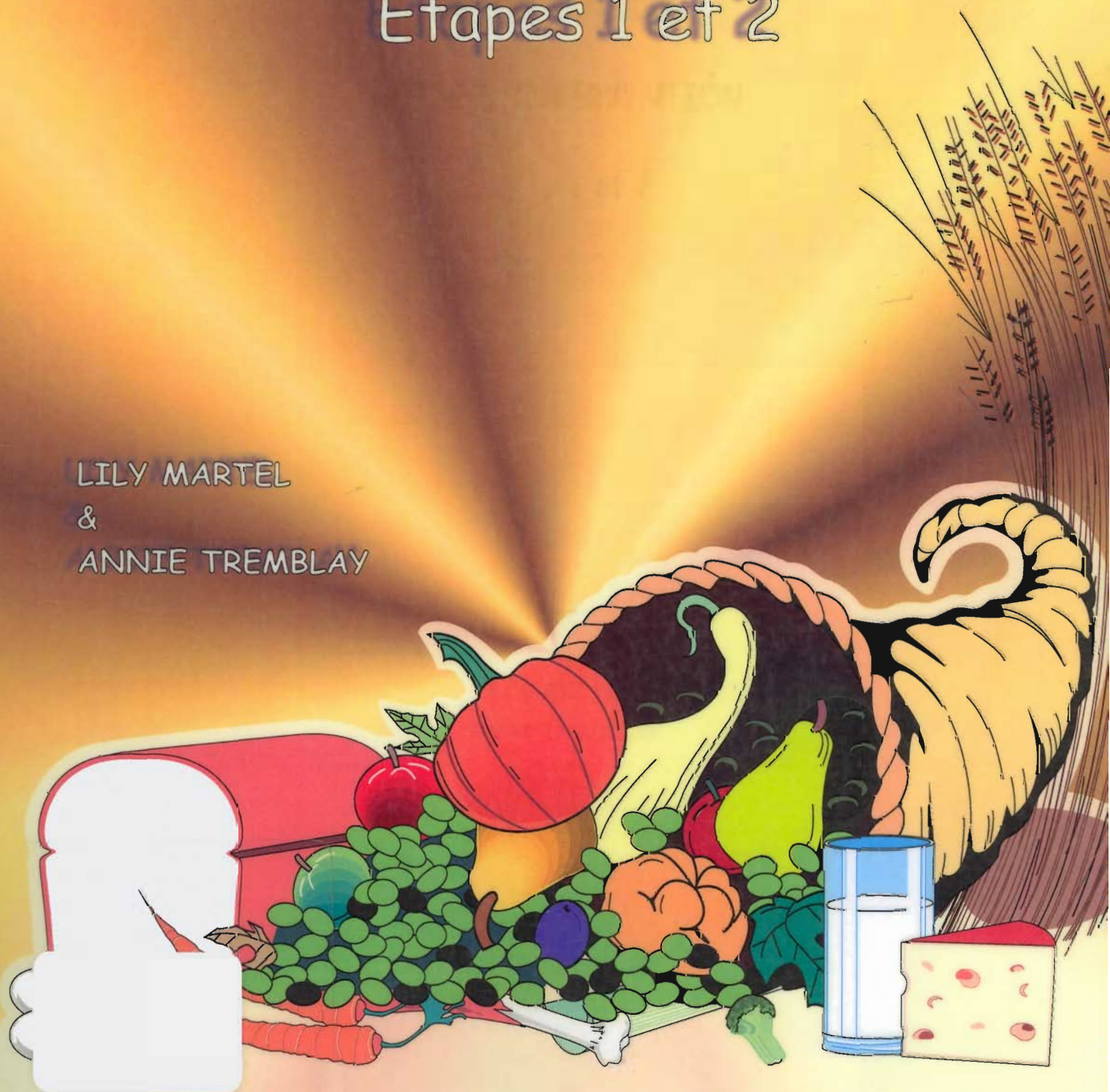
Guide d'intervention

Étapes 1 et 2

LILY MARTEL

&

ANNIE TREMBLAY



PROJET CUISINE
GUIDE D'INTERVENTION
Étapes 1 et 2

Par

Lily Martel
Annie Tremblay

NOTE

Le Service aux entreprises de la Commission scolaire des Rives-du-Saguenay a obtenu son accréditation à la norme ISO-9001. Cette certification ISO motive le personnel du Service aux entreprises et des différents centres de formation à adopter, maintenir et améliorer la qualité des services offerts.

Cette accréditation ISO-9001-94 et le système Qualité ainsi constitué, demeureront l'assise de notre cheminement vers une constante amélioration de nos services.

SOURCES :

CONCEPTION ET ÉDITION : DORIS BOIVIN ET SYLVIE GAGNÉ

© Commission scolaire des Rives-du-Saguenay, 2003.

Tout le matériel financé, en tout ou en partie, dans le cadre des **Initiatives Fédérales-Provinciales** conjointes en **MATIÈRE D'ALPHABÉTISATION (IFPCA)**.

Commission scolaire des Rives-du-Saguenay
Service aux entreprises
36, Jacques-Cartier Est,
Chicoutimi (Québec)
G7H 1W2
Téléphone : (418) 698-5000, poste 275
Télécopieur : (418) 698-5305
Codification : 471(LG03015)(364)09-05-04sg

GUIDE D'INTERVENTION

Table des matières

ACTIVITÉS SUR LE GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN

 ACTIVITÉ 1	Connaissance du groupe alimentaire : produits laitiers.....	1
 ACTIVITÉ 2	Connaissance du groupe alimentaire : produits céréaliers	2

RECETTE «MACARONI AU GRATIN»

 ACTIVITÉ 3	Connaissance de l'ordre alphabétique.....	3
 ACTIVITÉ 4	Connaissance des groupes alimentaires : produits laitiers et produits céréaliers.....	4
 ACTIVITÉ 5	Manipulation des tasses et des cuillères à mesurer	6

RECETTE «PAIN DE VIANDE MMMOËLLEUX» !

 ACTIVITÉ 6	Mesures et quantités de la recette «Pain de viande mmmoëlleux» !	7
 ACTIVITÉ 7	Connaissance du groupe alimentaire : viandes et substituts.....	8

 ACTIVITÉ 8	Connaissance du groupe alimentaire : légumes et fruits..... 9
 ACTIVITÉ 9	Manipulation des tasses et des cuillères à mesurer10
 ACTIVITÉ 10	Faire un choix..... 11

RECETTES «SANDWICH AU THON ET AU FROMAGE» ET «CRÈME D'ORGE»

 ACTIVITÉ 11	Estimation des quantités des recettes.....12
 ACTIVITÉ 12	Des voyelles et des consonnes13
 ACTIVITÉ 13	À chacun son groupe alimentaire14
 ACTIVITÉ 14	Manipulation des tasses et des cuillères à mesurer15
 ACTIVITÉ 15	Démêlons-nous !16

LES LÉGUMINEUSES

 ACTIVITÉS 16-17	Découverte des légumineuses17
--	-------------------------------------

RECETTE «SALADE DE GERMES DE SOYA»

	ACTIVITÉ 18	Combien ça coûte ?20
	ACTIVITÉ 19	Des majuscules, des points, des accents et des mots22
	ACTIVITÉ 20	Et si on doublait la recette !23

COMMENT DRESSER LA TABLE

	ACTIVITÉ 21	Comment dresser la table24
---	-------------	----------------------------------

RECETTES «SAUTÉ DE POULET ET DE LÉGUMES» ET «RÔTIES À LA MÉLASSE»

	ACTIVITÉ 22	J'écris le bon son26
	ACTIVITÉ 23	Le bon mot27

VOLET MINI-ENTREPRISE

	ACTIVITÉ 24	Dépenses totales des recettes29
	ACTIVITÉ 25	Revenus des repas / Coût réel des dépenses des recettes31
	ACTIVITÉ 26	Manipulation d'argent33

RECETTE «POISSON EN PAPILLOTE»

 ACTIVITÉ 27	Minuscules et majuscules 34
---	-----------------------------------

VOLET MINI-ENTREPRISE

 ACTIVITÉ 28	Dépenses totales de la recette 35
 ACTIVITÉ 29	Revenus des repas / Coût réel des dépenses de la recette 37
 ACTIVITÉ 30	Le bon déterminant 39
 ACTIVITÉ 31	Connaissance de l'ordre alphabétique 40
 ACTIVITÉ 32	Combien ça coûte ? 41

RECETTES «BÂTONNETS DE POMMES DE TERRE» ET «HAMBURGER SURPRISE»

 ACTIVITÉ 33	Des noms et des adjectifs 42
 ACTIVITÉ 34	Séparons en syllabes ! 43

VOLET MINI-ENTREPRISE

 ACTIVITÉ 35	Dépenses totales des recettes 44
 ACTIVITÉ 36	Revenus des repas / Coût réel des dépenses des recettes 46
 ACTIVITÉ 37	Un peu d'ordre ! 48

RECETTES «GÂTEAU CHOCO-MAYO» ET «GLAÇAGE MOKA»

 ACTIVITÉ 38	Des fractions, toujours des fractions !.....	49
 ACTIVITÉ 39	Quel genre, quel nombre ?	50
 ACTIVITÉ 40	À l'action !.....	51
 ACTIVITÉ 41	Je fais des mots.....	52

VOLET MINI-ENTREPRISE

 ACTIVITÉ 42	Dépenses totales des recettes.....	53
 ACTIVITÉ 43	Revenus des desserts / Coût réel des dépenses des recettes.....	55

FICHES ANNEXES

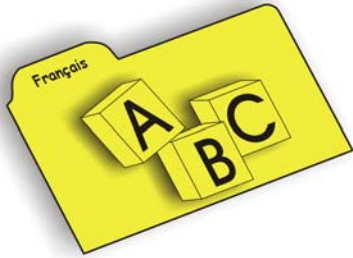
 Fiche annexe 1	Produits laitiers.....	57
 Fiche annexe 2	Produits céréaliers.....	58
 Fiche annexe 3	Connaissance de l'ordre alphabétique.....	59
Fiche annexe 4	Recette «Macaroni au gratin»	60
 Fiche annexe 5	Recette trouée «Macaroni au gratin».....	62
Fiche annexe 6	Recette «Pain de viande mmoëlleux» !.....	63
 Fiche annexe 7	Viandes et substituts.....	64
 Fiche annexe 8	Légumes et fruits.....	65

	Fiche annexe 10	Recette «Sandwich au thon et au fromage».....	66
	Fiche annexe 11	Recette «Crème d'orge»	67
	Fiche annexe 13	Jeu des voyelles et des consonnes.....	68
	Fiche annexe 14	À chacun son groupe alimentaire.....	70
	Fiche annexe 15	Démêlons-nous !	71
	Fiche annexe 16	Texte «Les légumineuses»	72
	Fiche annexe 17	Combien ça coûte ?	73
	Fiche annexe 18.2	Recette «Salade de germes de soya»	74
	Fiche annexe 20.1	Comment dresser la table	76
	Fiche annexe 20.2	Comment dresser la table	77
	Fiche annexe 21	J'écris le bon son.....	78
	Fiche annexe 22.1	Recette «Sauté de poulet et de légumes»....	79
	Fiche annexe 22.2	Recette «Rôties à la mélasse»	81
	Fiche annexe 24	Dépenses totales des recettes «Sauté de poulet aux légumes» et «Rôties à la mélasse»	82
	Fiche annexe 25.1	Revenus des repas payants	83
	Fiche annexe 25.2	Coût réel des dépenses des recettes «Sauté de poulet aux légumes» et «Rôties à la mélasse»	84
	Fiche annexe 26	Recette «Poisson en papillote»	85

	Fiche annexe 28	Dépenses totales de la recette «Poisson en papillote» 87
	Fiche annexe 29.1	Revenus des repas payants 88
	Fiche annexe 29.2	Coût réel des dépenses de la recette «Poisson en papillote» 89
	Fiche annexe 31	Connaissance de l'ordre alphabétique..... 90
	Fiche annexe 32.1	Mon épicerie : Combien ça coûte ? 91
	Fiche annexe 32.2	Mon épicerie : Combien me revient-il ? 92
	Fiche annexe 33	Recette «Bâtonnets de pommes de terre»... 93
	Fiche annexe 34	Recette «Hamburger surprise»..... 94
	Fiche annexe 37	Dépenses totales des recettes «Bâtonnets de pommes de terre» et «Hamburger surprise» 95
	Fiche annexe 38.1	Revenus des repas payants 96
	Fiche annexe 38.2	Coût réel des dépenses des recettes «Bâtonnets de pommes de terre» et «Hamburger surprise» 97
	Fiche annexe 39	Un peu d'ordre ! 98
	Fiche annexe 40	Recette «Gâteau choco-mayo» 99
	Fiche annexe 41	Recette «Glaçage moka» 100
	Fiches annexes 42.1 - 42.2-42.3-42.4	Des fractions, toujours des fractions ! 102
	Fiche annexe 44	À l'action ! 106

	Fiche annexe 45	Je fais des mots.....	107
	Fiche annexe 46	Dépenses totales des recettes «Gâteau choco-mayo» et «Glaçage moka»	108
	Fiche annexe 47.1	Revenus des desserts payants	109
	Fiche annexe 47.2	Coût réel des dépenses des recettes «Gâteau choco-mayo» et «Glaçage moka»	110

PRODUITS LAITIERS



ACTIVITÉ 1

Connaissance du groupe alimentaire

PRODUITS LAITIERS

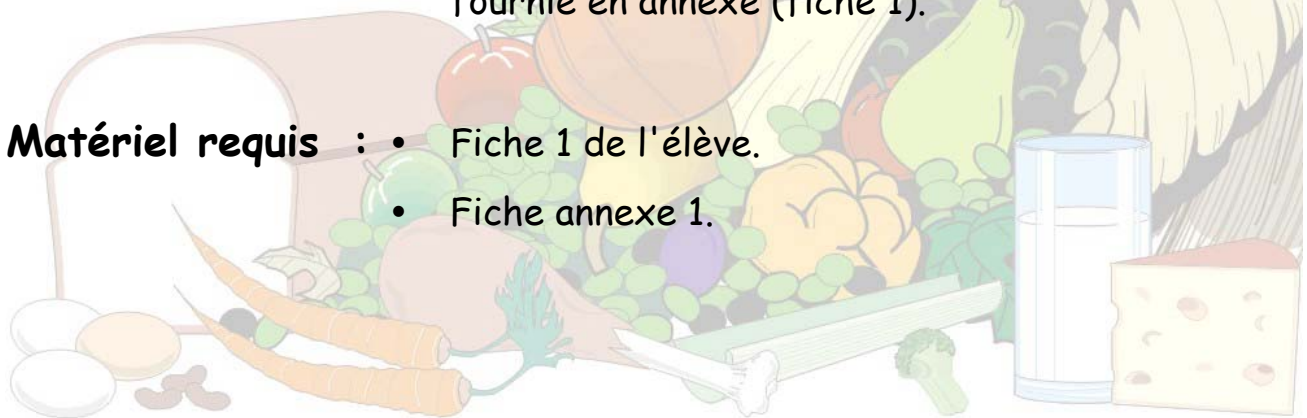
Objectif : L'élève sera capable de nommer les aliments faisant partie du groupe PRODUITS LAITIERS du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.

Déroulement :

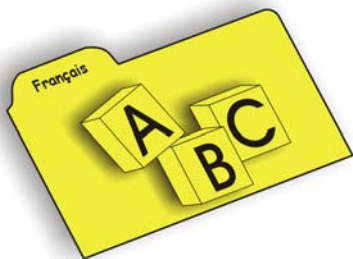
- L'enseignant demande d'abord de nommer les quatre groupes faisant partie du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.
- Ensuite, il demande aux élèves de nommer les produits du groupe PRODUITS LAITIERS qu'ils connaissent déjà.
- L'enseignant écrit les mots au tableau au fur et à mesure et les élèves complètent la fiche 1.
- Si la liste est incomplète, l'enseignant verra à la compléter avec les élèves à partir de la liste fournie en annexe (fiche 1).

Matériel requis :

- Fiche 1 de l'élève.
- Fiche annexe 1.



PRODUITS CÉRÉALIERS



ACTIVITÉ 2

Connaissance du groupe alimentaire PRODUITS CÉRÉALIERS

Objectif

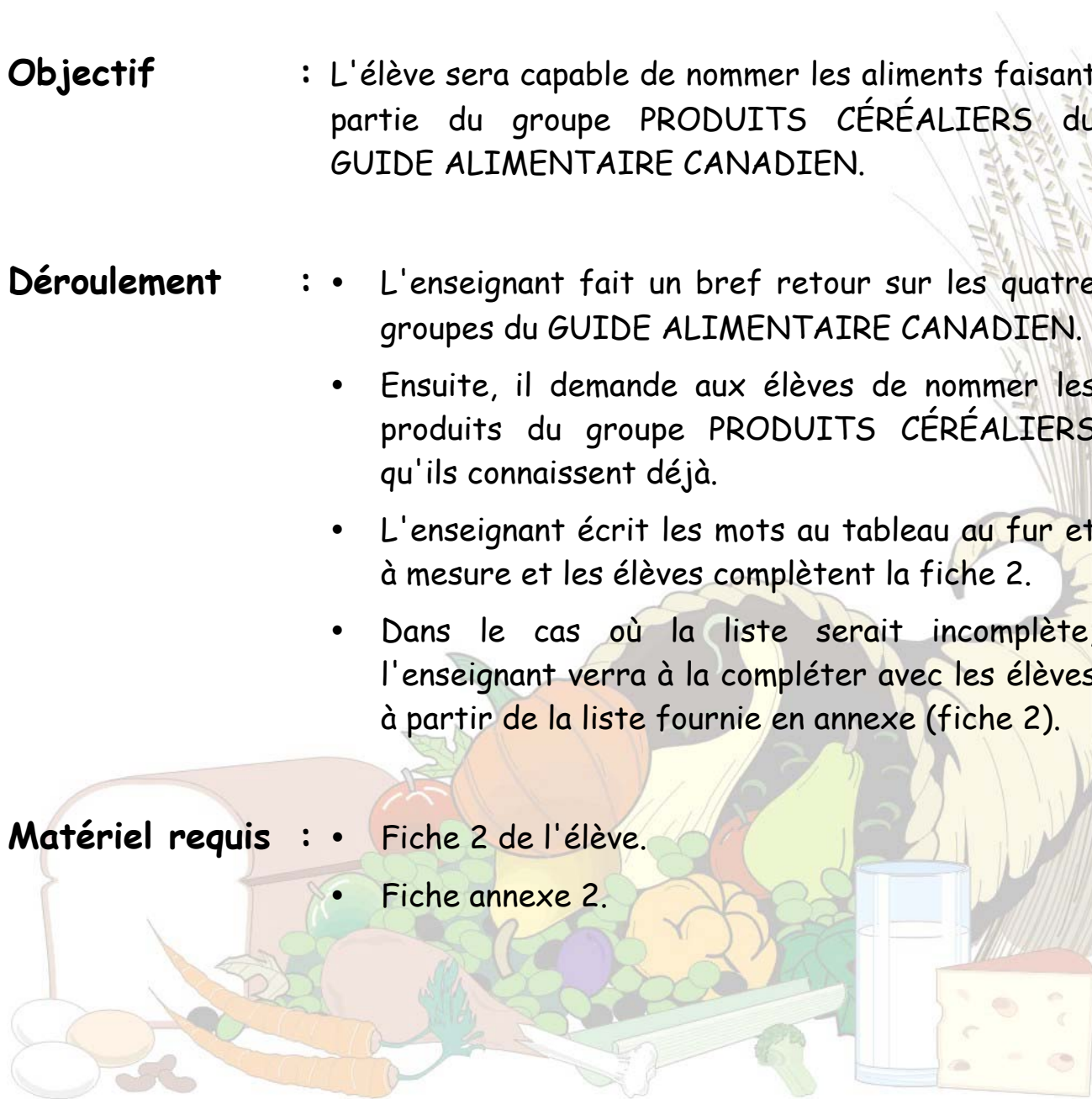
: L'élève sera capable de nommer les aliments faisant partie du groupe PRODUITS CÉRÉALIERS du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.

Déroulement

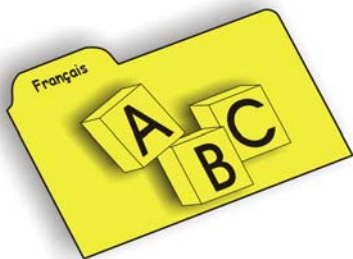
- L'enseignant fait un bref retour sur les quatre groupes du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.
- Ensuite, il demande aux élèves de nommer les produits du groupe PRODUITS CÉRÉALIERS qu'ils connaissent déjà.
- L'enseignant écrit les mots au tableau au fur et à mesure et les élèves complètent la fiche 2.
- Dans le cas où la liste serait incomplète, l'enseignant verra à la compléter avec les élèves à partir de la liste fournie en annexe (fiche 2).

Matériel requis

- Fiche 2 de l'élève.
- Fiche annexe 2.



PRODUITS CÉRÉALIERS



ACTIVITÉ 3

Connaissance de l'ordre alphabétique

Objectif : L'élève sera capable de mettre en ordre alphabétique une série de mots tirés de la recette «Macaroni au gratin».

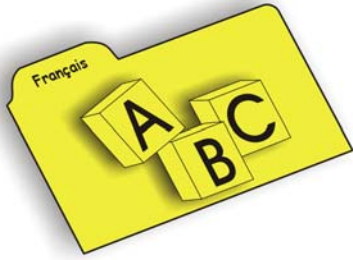
Déroulement :

- L'enseignant demande à quelques élèves d'écrire en ordre au tableau les 26 lettres de l'alphabet.
- Ensuite, les élèves doivent mettre en ordre alphabétique les mots de la fiche 3.

Matériel requis :

- Fiche 3 de l'élève.
- Fiche annexe 3.





PRODUITS LAITIERS & PRODUITS CÉRÉALIERS

ACTIVITÉ 4

Connaissance des groupes alimentaires

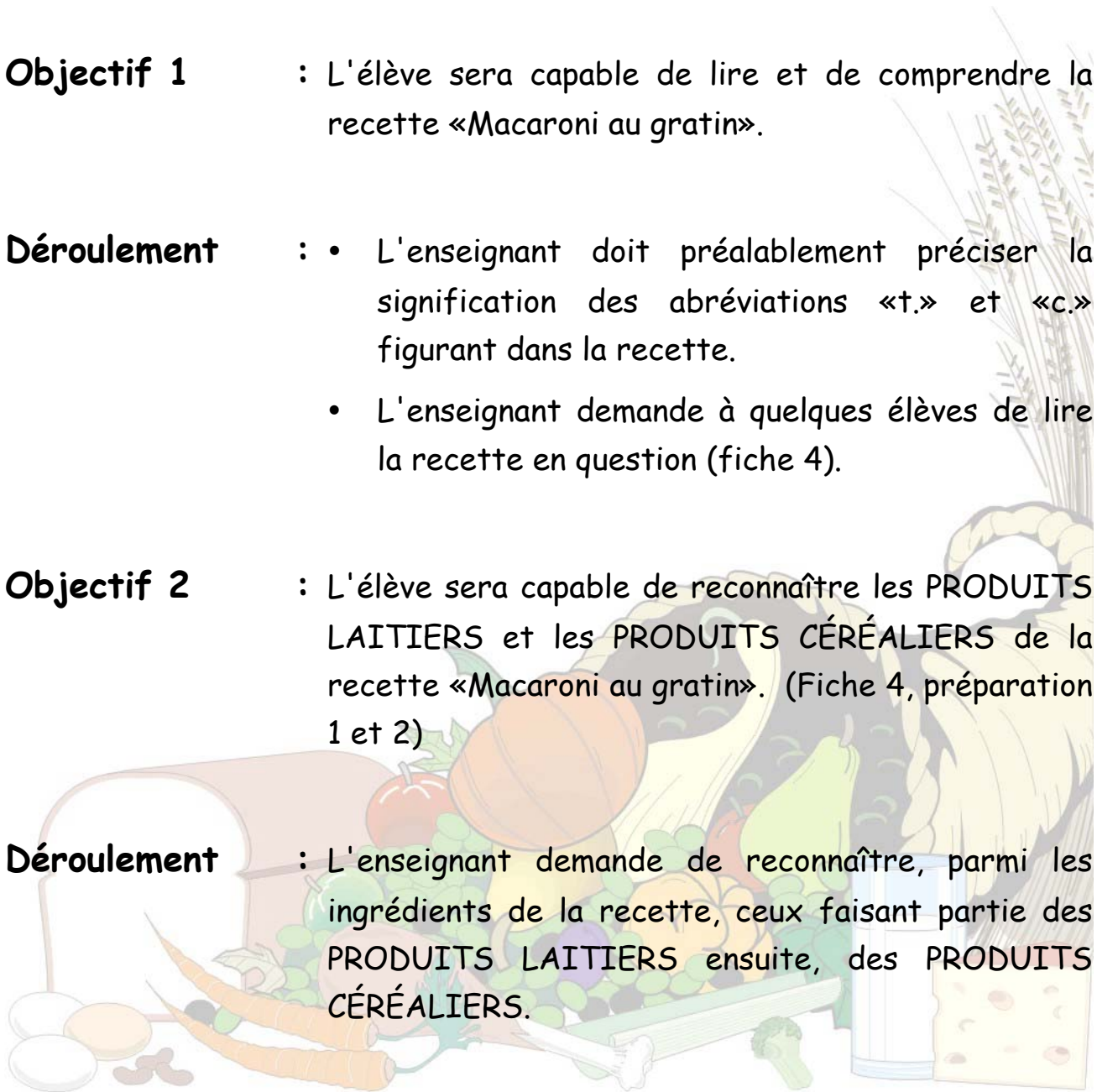
PRODUITS LAITIERS & PRODUITS CÉRÉALIERS

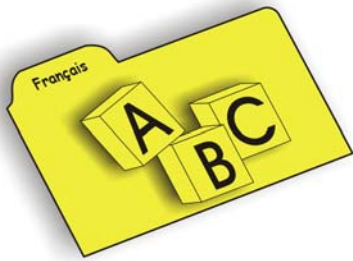
Objectif 1 : L'élève sera capable de lire et de comprendre la recette «Macaroni au gratin».

Déroulement : • L'enseignant doit préalablement préciser la signification des abréviations «t.» et «c.» figurant dans la recette.
• L'enseignant demande à quelques élèves de lire la recette en question (fiche 4).

Objectif 2 : L'élève sera capable de reconnaître les PRODUITS LAITIERS et les PRODUITS CÉRÉALIERS de la recette «Macaroni au gratin». (Fiche 4, préparation 1 et 2)

Déroulement : L'enseignant demande de reconnaître, parmi les ingrédients de la recette, ceux faisant partie des PRODUITS LAITIERS ensuite, des PRODUITS CÉRÉALIERS.





ACTIVITÉ 4

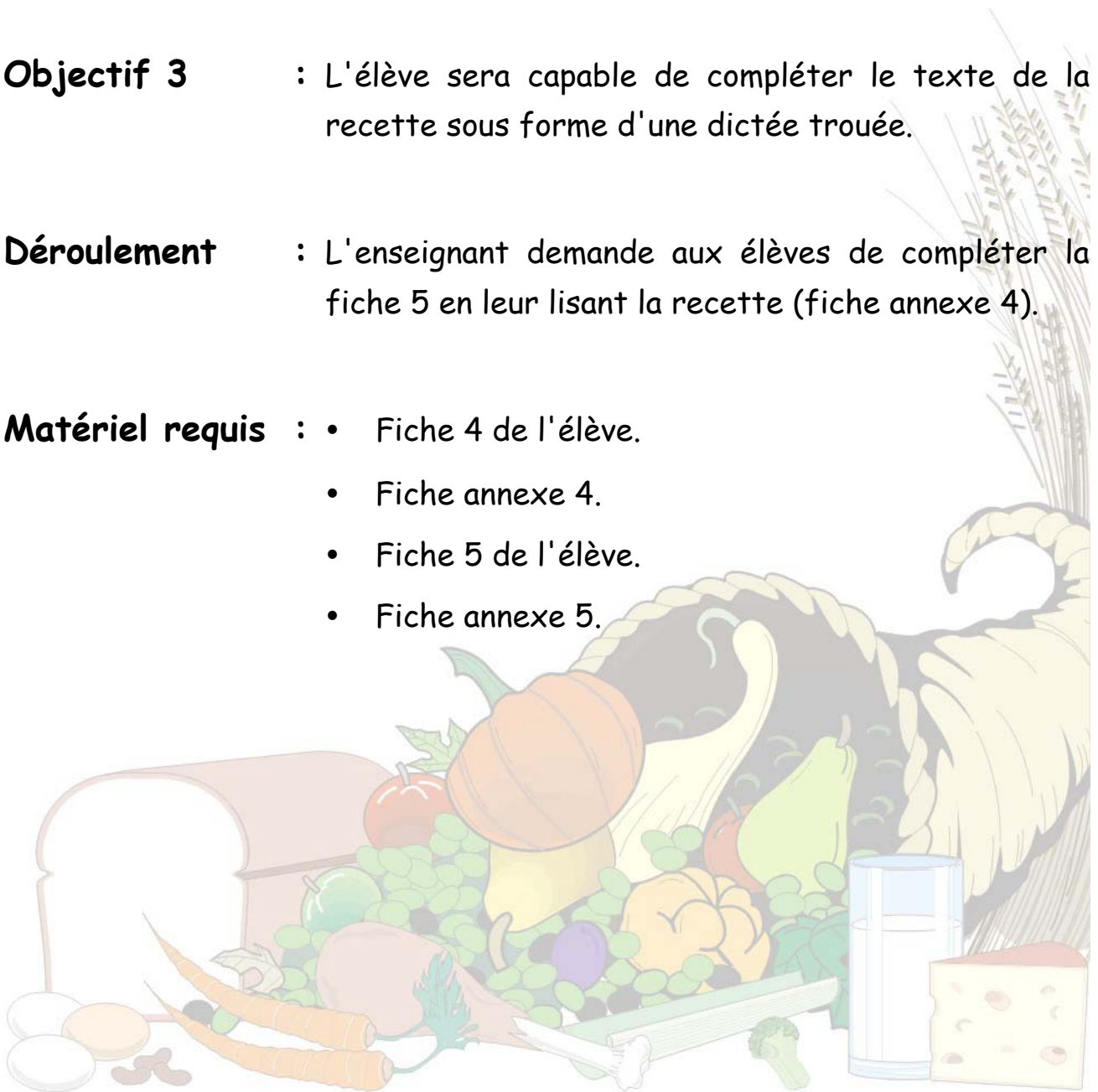
(suite)

Objectif 3 : L'élève sera capable de compléter le texte de la recette sous forme d'une dictée trouée.

Déroulement : L'enseignant demande aux élèves de compléter la fiche 5 en leur lisant la recette (fiche annexe 4).

Matériel requis :

- Fiche 4 de l'élève.
- Fiche annexe 4.
- Fiche 5 de l'élève.
- Fiche annexe 5.





PRODUITS LAITIERS & PRODUITS CÉRÉALIERS

ACTIVITÉ 5

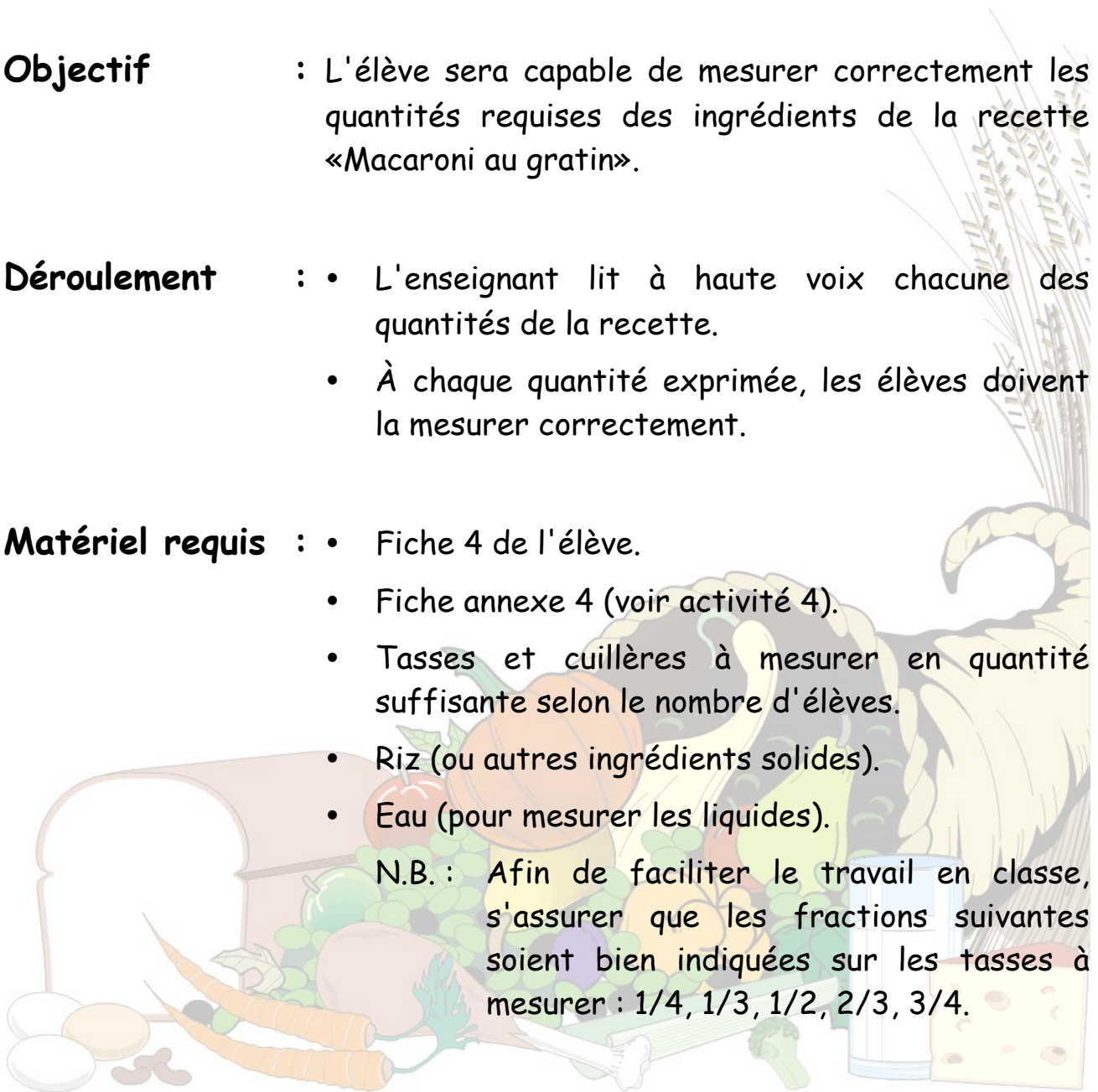
Manipulation des tasses et des cuillères à mesurer

Objectif : L'élève sera capable de mesurer correctement les quantités requises des ingrédients de la recette «Macaroni au gratin».

Déroulement : • L'enseignant lit à haute voix chacune des quantités de la recette.
• À chaque quantité exprimée, les élèves doivent la mesurer correctement.

Matériel requis : • Fiche 4 de l'élève.
• Fiche annexe 4 (voir activité 4).
• Tasses et cuillères à mesurer en quantité suffisante selon le nombre d'élèves.
• Riz (ou autres ingrédients solides).
• Eau (pour mesurer les liquides).

N.B. : Afin de faciliter le travail en classe, s'assurer que les fractions suivantes soient bien indiquées sur les tasses à mesurer : $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$.



VIANDES & SUBSTITUTS



ACTIVITÉ 6

Mesures et quantités de la recette

Objectif : L'élève sera capable d'écrire les mesures et quantités de la recette «Pain de viande mmoëlleux» !.

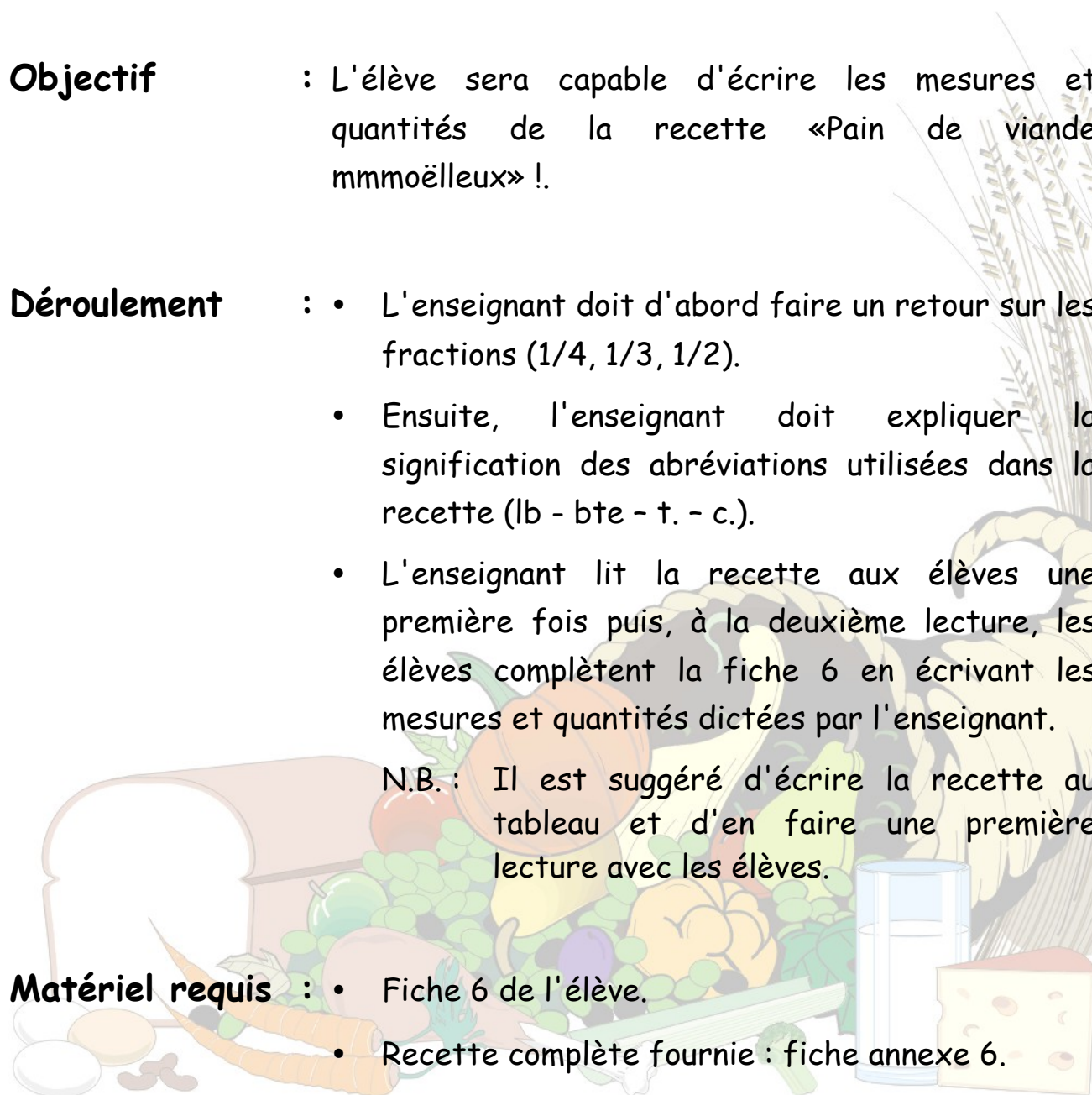
Déroulement :

- L'enseignant doit d'abord faire un retour sur les fractions ($\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$).
- Ensuite, l'enseignant doit expliquer la signification des abréviations utilisées dans la recette (lb - bte - t. - c.).
- L'enseignant lit la recette aux élèves une première fois puis, à la deuxième lecture, les élèves complètent la fiche 6 en écrivant les mesures et quantités dictées par l'enseignant.

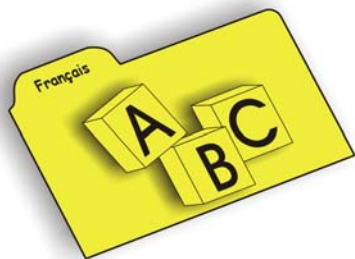
N.B. : Il est suggéré d'écrire la recette au tableau et d'en faire une première lecture avec les élèves.

Matériel requis :

- Fiche 6 de l'élève.
- Recette complète fournie : fiche annexe 6.



VIANDES & SUBSTITUTS



ACTIVITÉ 7

Connaissance du groupe alimentaire

VIANDES & SUBSTITUTS

Objectif

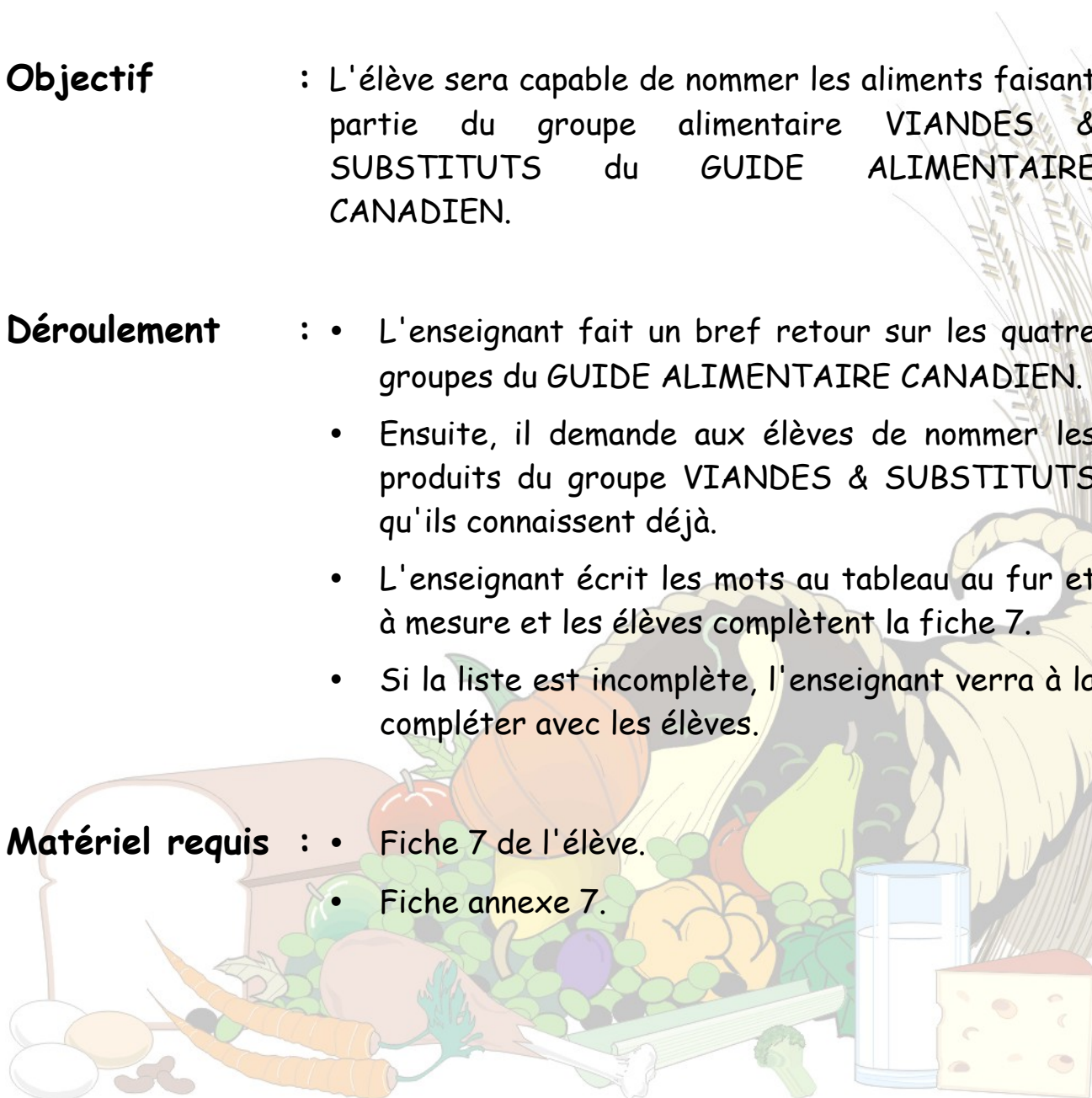
: L'élève sera capable de nommer les aliments faisant partie du groupe alimentaire VIANDES & SUBSTITUTS du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.

Déroulement

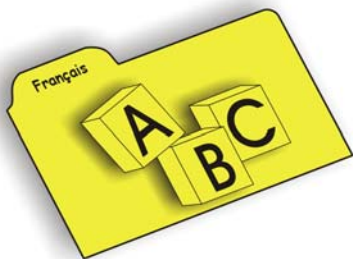
- L'enseignant fait un bref retour sur les quatre groupes du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.
- Ensuite, il demande aux élèves de nommer les produits du groupe VIANDES & SUBSTITUTS qu'ils connaissent déjà.
- L'enseignant écrit les mots au tableau au fur et à mesure et les élèves complètent la fiche 7.
- Si la liste est incomplète, l'enseignant verra à la compléter avec les élèves.

Matériel requis

- Fiche 7 de l'élève.
- Fiche annexe 7.



LÉGUMES & FRUITS



ACTIVITÉ 8

Connaissance du groupe alimentaire

LÉGUMES & FRUITS

Objectif

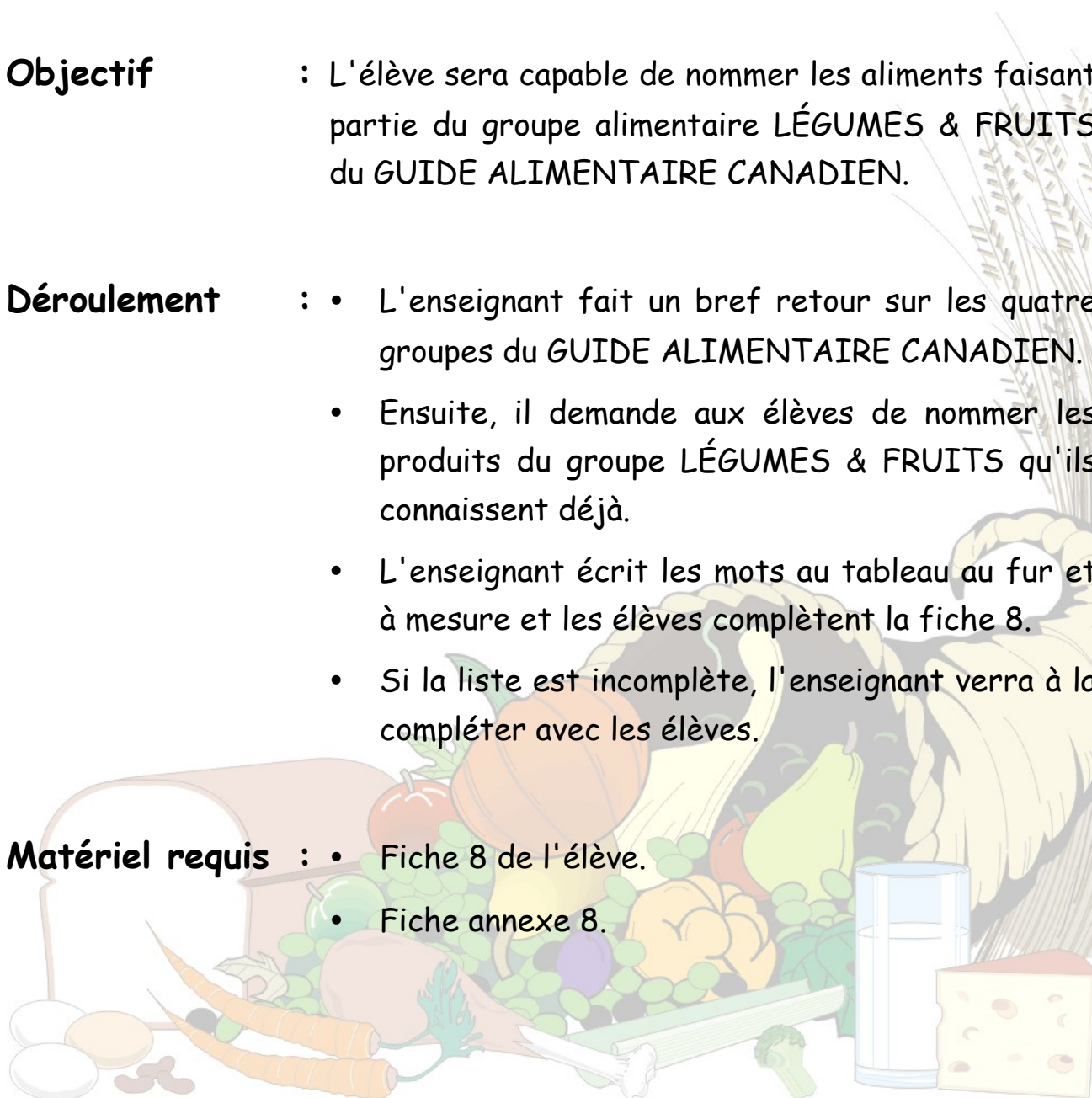
: L'élève sera capable de nommer les aliments faisant partie du groupe alimentaire LÉGUMES & FRUITS du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.

Déroulement

- L'enseignant fait un bref retour sur les quatre groupes du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.
- Ensuite, il demande aux élèves de nommer les produits du groupe LÉGUMES & FRUITS qu'ils connaissent déjà.
- L'enseignant écrit les mots au tableau au fur et à mesure et les élèves complètent la fiche 8.
- Si la liste est incomplète, l'enseignant verra à la compléter avec les élèves.

Matériel requis

- Fiche 8 de l'élève.
- Fiche annexe 8.



VIANDES & SUBSTITUTS



ACTIVITÉ 9

Manipulation des tasses et des cuillères à mesurer

Objectif

: L'élève sera capable de mesurer correctement les quantités requises des ingrédients de la recette «Pain de viande mmoëlleux» !.

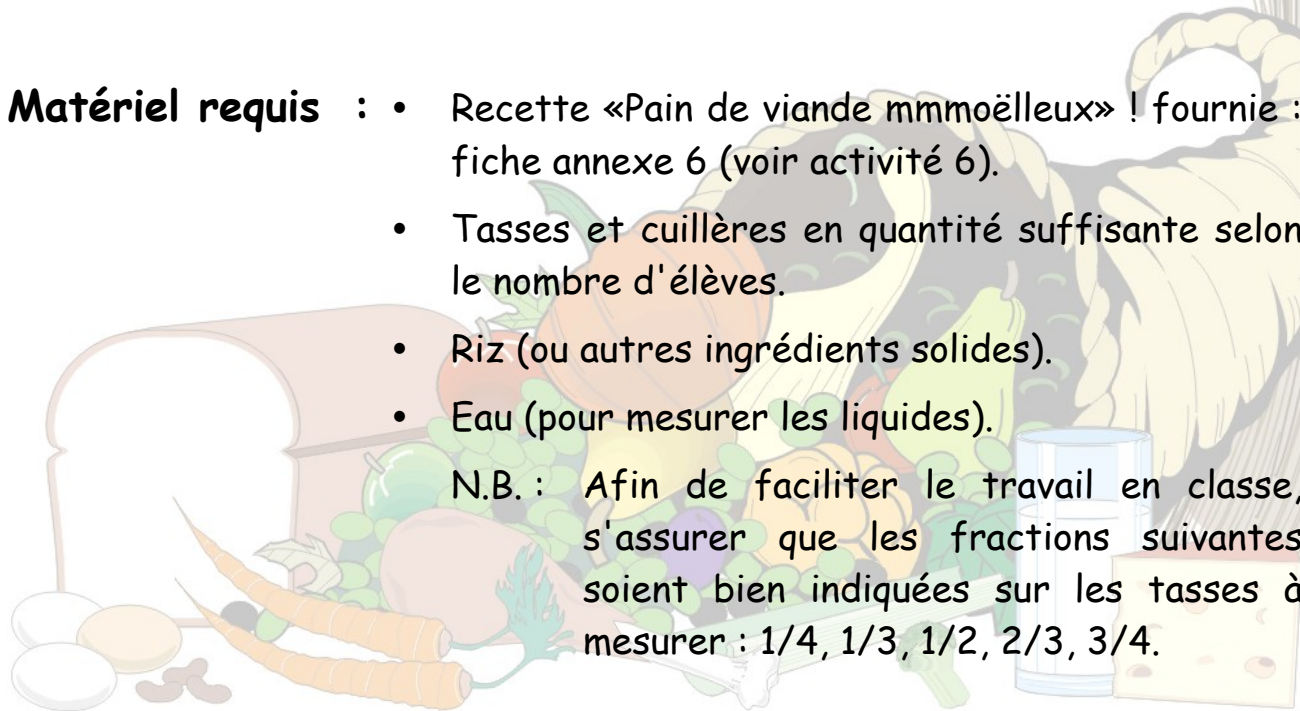
Déroulement

- Après un bref retour sur les fractions, l'enseignant lit à haute voix chacune des quantités de la recette de la fiche annexe 6.
- À chaque quantité exprimée, les élèves doivent la mesurer correctement.

Matériel requis

- Recette «Pain de viande mmoëlleux» ! fournie : fiche annexe 6 (voir activité 6).
- Tasses et cuillères en quantité suffisante selon le nombre d'élèves.
- Riz (ou autres ingrédients solides).
- Eau (pour mesurer les liquides).

N.B. : Afin de faciliter le travail en classe, s'assurer que les fractions suivantes soient bien indiquées sur les tasses à mesurer : $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{2}{3}$, $\frac{3}{4}$.



VIANDES ET SUBSTITUTS



ACTIVITÉ 10

Faire un choix

Objectif

: L'élève sera capable de trouver et de choisir des aliments pouvant compléter le repas principal «Pain de viande mmmoëlleux» de façon à respecter le GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.

Déroulement

: Étant donné que le plat principal comprend déjà des ingrédients faisant partie de trois groupes alimentaires, l'enseignant demande aux élèves de suggérer et de choisir des aliments pouvant compléter le menu afin d'y retrouver les quatre groupes alimentaires.

N.B. : Les élèves doivent consulter la fiche 2 préalablement remplie.

Matériel requis : Fiches 2 et 9 de l'élève.





ACTIVITÉ 11

Estimation des quantités des recettes

Objectif

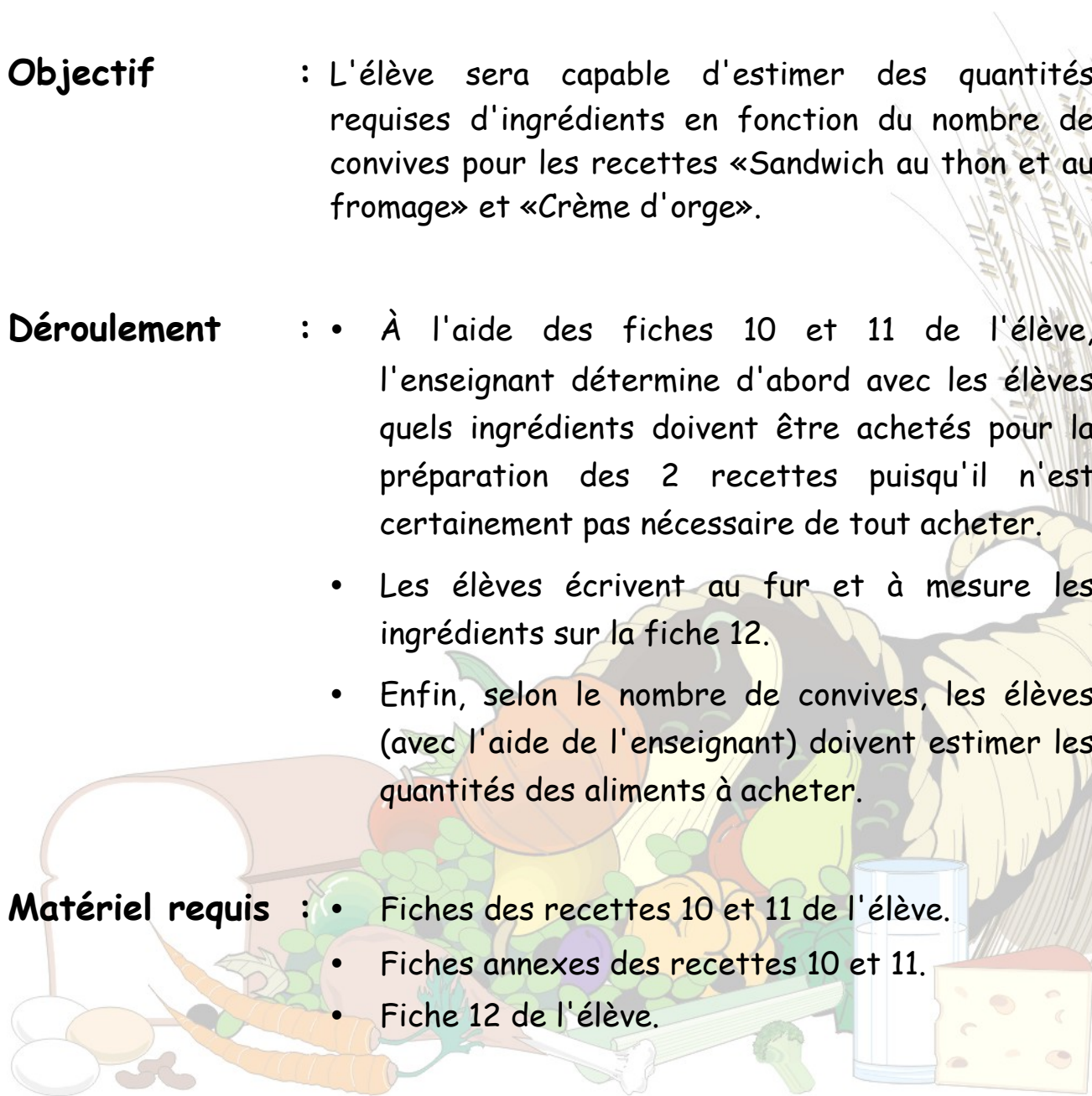
: L'élève sera capable d'estimer des quantités requises d'ingrédients en fonction du nombre de convives pour les recettes «Sandwich au thon et au fromage» et «Crème d'orge».

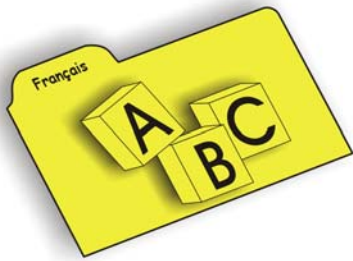
Déroulement

- À l'aide des fiches 10 et 11 de l'élève, l'enseignant détermine d'abord avec les élèves quels ingrédients doivent être achetés pour la préparation des 2 recettes puisqu'il n'est certainement pas nécessaire de tout acheter.
- Les élèves écrivent au fur et à mesure les ingrédients sur la fiche 12.
- Enfin, selon le nombre de convives, les élèves (avec l'aide de l'enseignant) doivent estimer les quantités des aliments à acheter.

Matériel requis

- Fiches des recettes 10 et 11 de l'élève.
- Fiches annexes des recettes 10 et 11.
- Fiche 12 de l'élève.





Activité 12

Des voyelles et des consonnes

Objectif

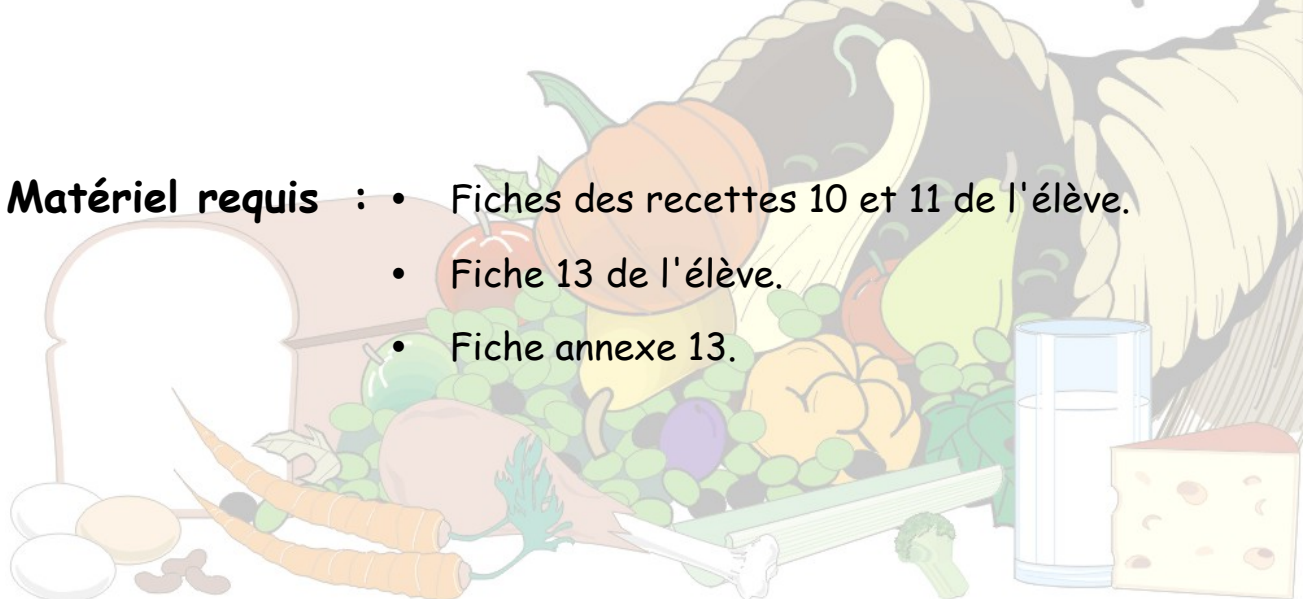
: L'élève devra être capable de trouver les voyelles et les consonnes manquantes des mots des recettes «Sandwich au thon et au fromage» et «Crème d'orge».

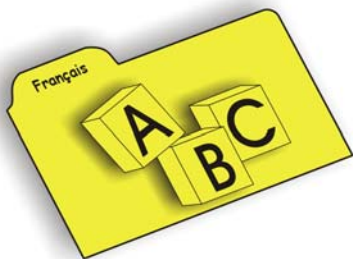
Déroulement

- L'enseignant doit d'abord faire un rappel des 6 voyelles et des 20 consonnes de l'alphabet.
- Ensuite, à l'aide des fiches des recettes 10 et 11, les élèves doivent compléter la fiche 13.

Matériel requis

- Fiches des recettes 10 et 11 de l'élève.
- Fiche 13 de l'élève.
- Fiche annexe 13.





ACTIVITÉ 13

À chacun son groupe alimentaire

Objectif

: L'élève sera capable de reconnaître les groupes alimentaires des ingrédients des recettes «Sandwich au thon et au fromage» et «Crème d'orge».

Déroulement

: • L'enseignant fait d'abord un rappel des 4 groupes du GUIDE ALIMENTAIRE CANADIEN.

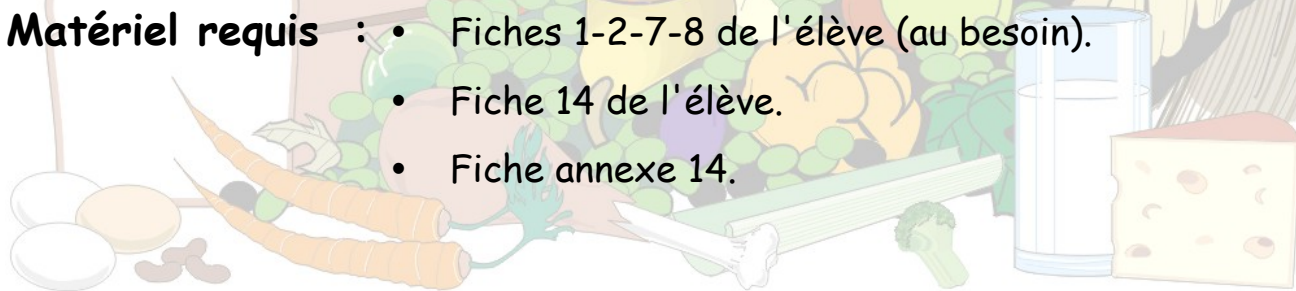
• Ensuite, les élèves doivent compléter la fiche 14.

N.B. : Il est d'abord suggéré de demander aux élèves de compléter la fiche 14 de mémoire.

Cependant, en cas de difficultés, les élèves peuvent consulter les fiches 1-2-7-8 comme outil de référence.

Matériel requis

- : • Fiches 1-2-7-8 de l'élève (au besoin).
• Fiche 14 de l'élève.
• Fiche annexe 14.





PRODUITS LAITIERS & PRODUITS CÉRÉALIERS

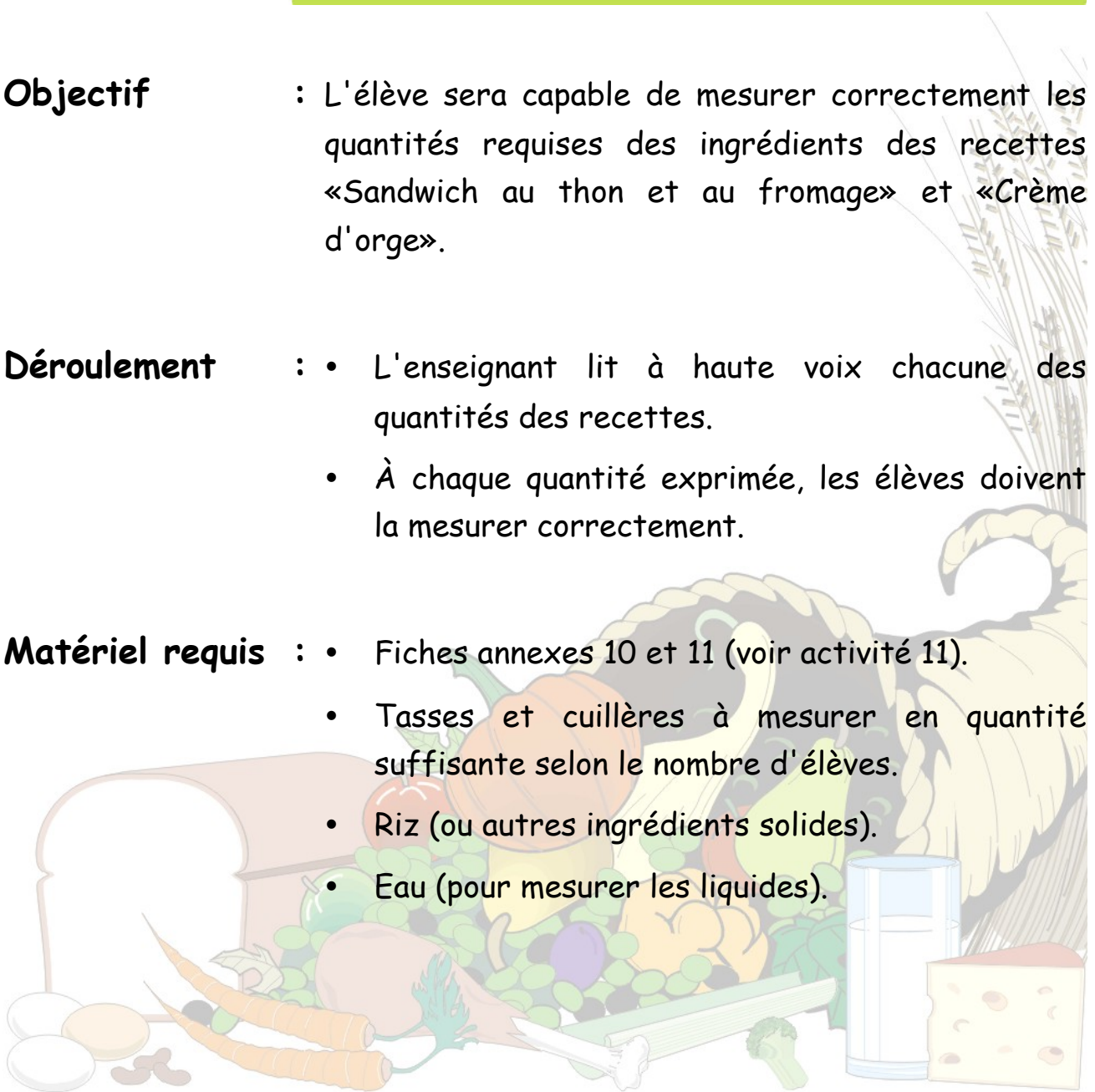
ACTIVITÉ 14

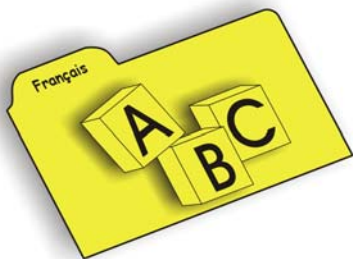
Manipulation des tasses et des cuillères à mesurer

Objectif : L'élève sera capable de mesurer correctement les quantités requises des ingrédients des recettes «Sandwich au thon et au fromage» et «Crème d'orge».

Déroulement : • L'enseignant lit à haute voix chacune des quantités des recettes.
• À chaque quantité exprimée, les élèves doivent la mesurer correctement.

Matériel requis : • Fiches annexes 10 et 11 (voir activité 11).
• Tasses et cuillères à mesurer en quantité suffisante selon le nombre d'élèves.
• Riz (ou autres ingrédients solides).
• Eau (pour mesurer les liquides).





ACTIVITÉ 15

Démêlons-nous !

Objectif

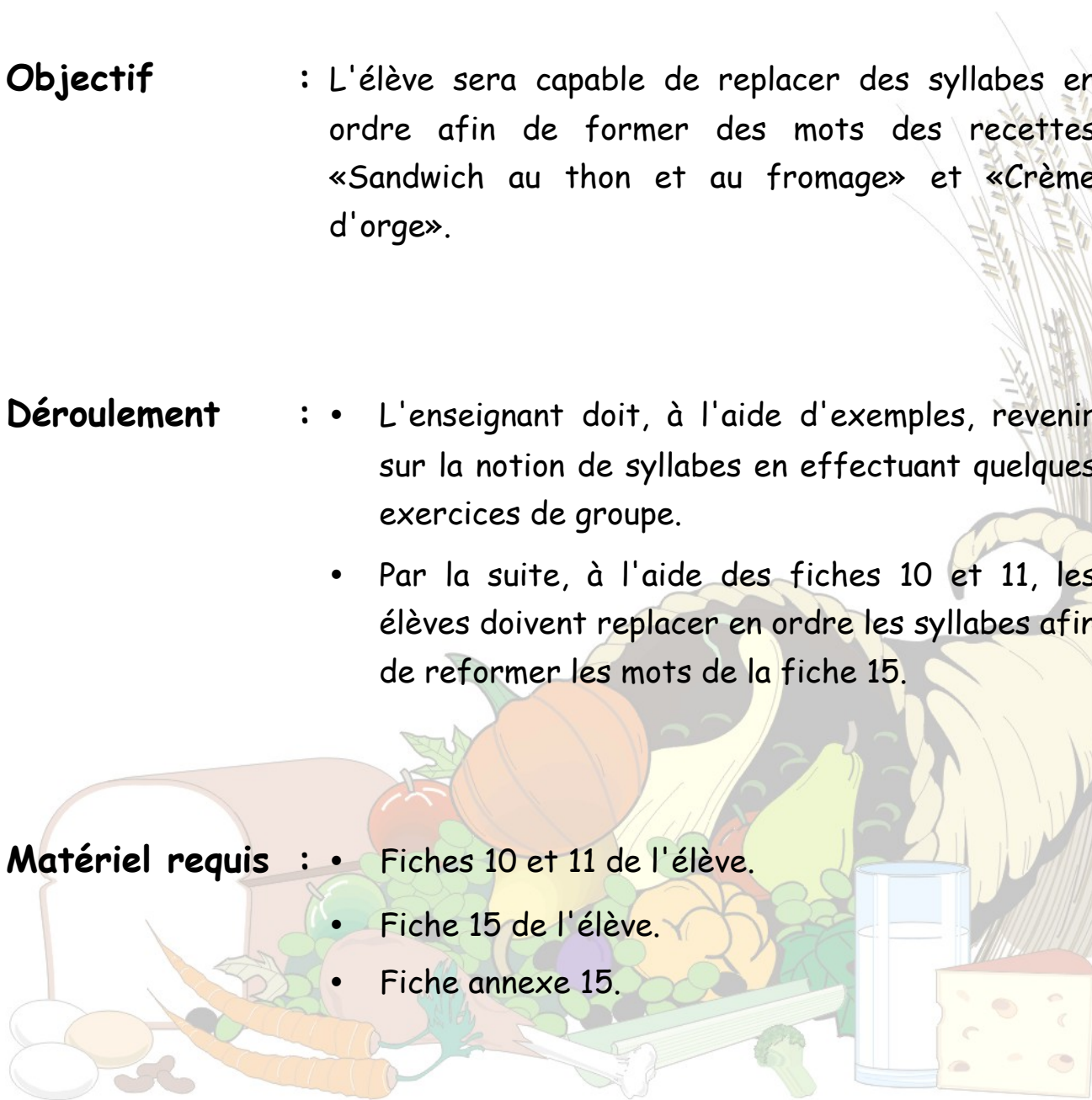
: L'élève sera capable de replacer des syllabes en ordre afin de former des mots des recettes «Sandwich au thon et au fromage» et «Crème d'orge».

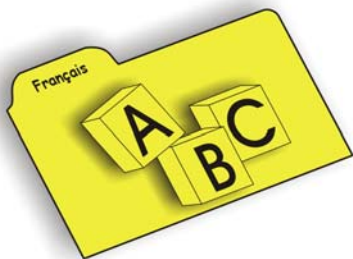
Déroulement

- L'enseignant doit, à l'aide d'exemples, revenir sur la notion de syllabes en effectuant quelques exercices de groupe.
- Par la suite, à l'aide des fiches 10 et 11, les élèves doivent replacer en ordre les syllabes afin de reformer les mots de la fiche 15.

Matériel requis

- Fiches 10 et 11 de l'élève.
- Fiche 15 de l'élève.
- Fiche annexe 15.





ACTIVITÉ 16

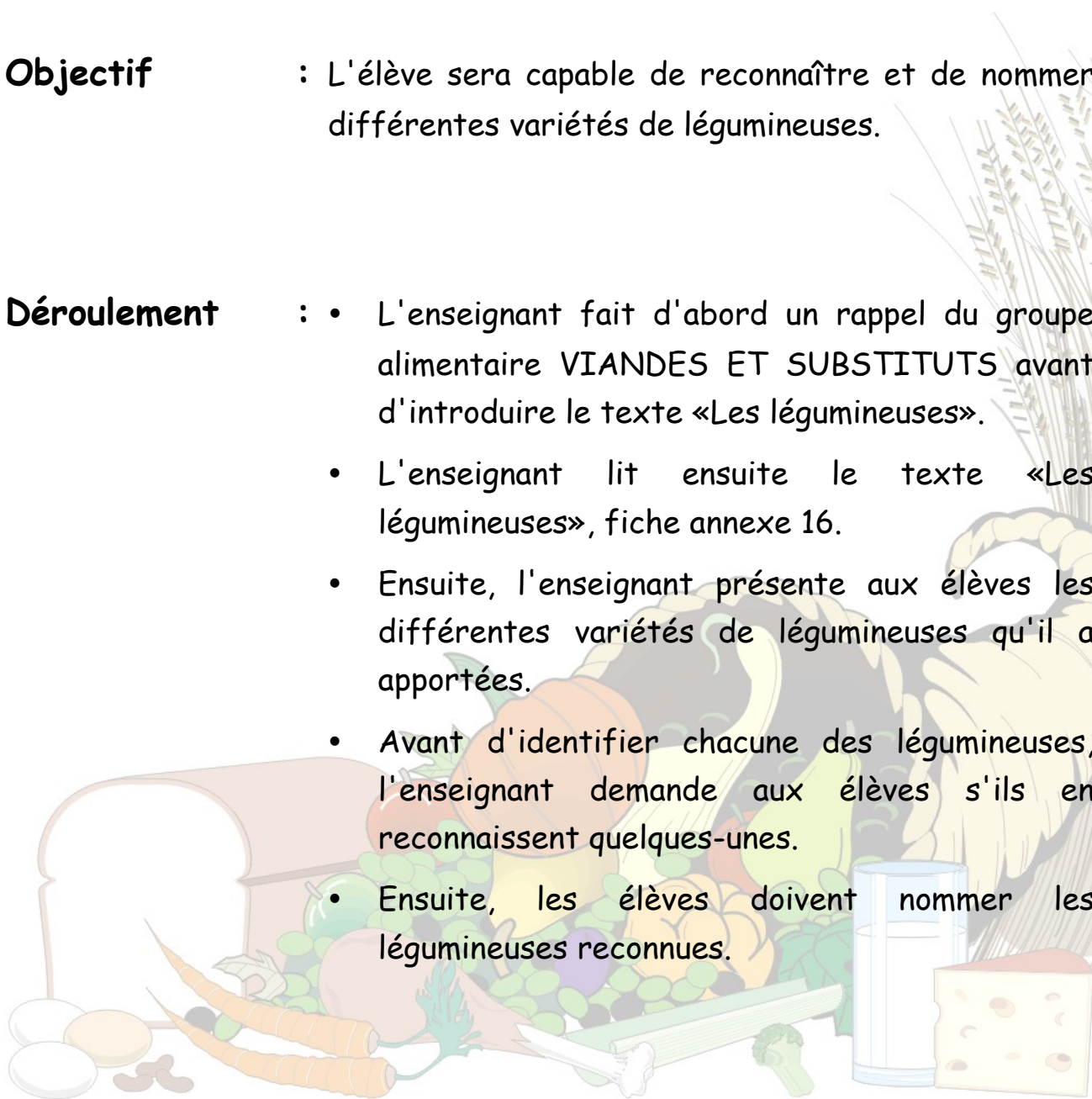
Découverte des légumineuses

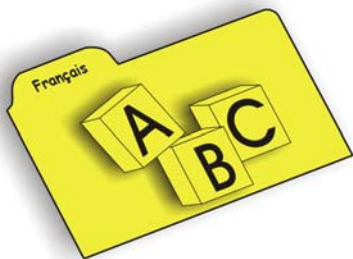
Objectif

: L'élève sera capable de reconnaître et de nommer différentes variétés de légumineuses.

Déroulement

- L'enseignant fait d'abord un rappel du groupe alimentaire VIANDES ET SUBSTITUTS avant d'introduire le texte «Les légumineuses».
- L'enseignant lit ensuite le texte «Les légumineuses», fiche annexe 16.
- Ensuite, l'enseignant présente aux élèves les différentes variétés de légumineuses qu'il a apportées.
- Avant d'identifier chacune des légumineuses, l'enseignant demande aux élèves s'ils en reconnaissent quelques-unes.
- Ensuite, les élèves doivent nommer les légumineuses reconnues.





ACTIVITÉ 16

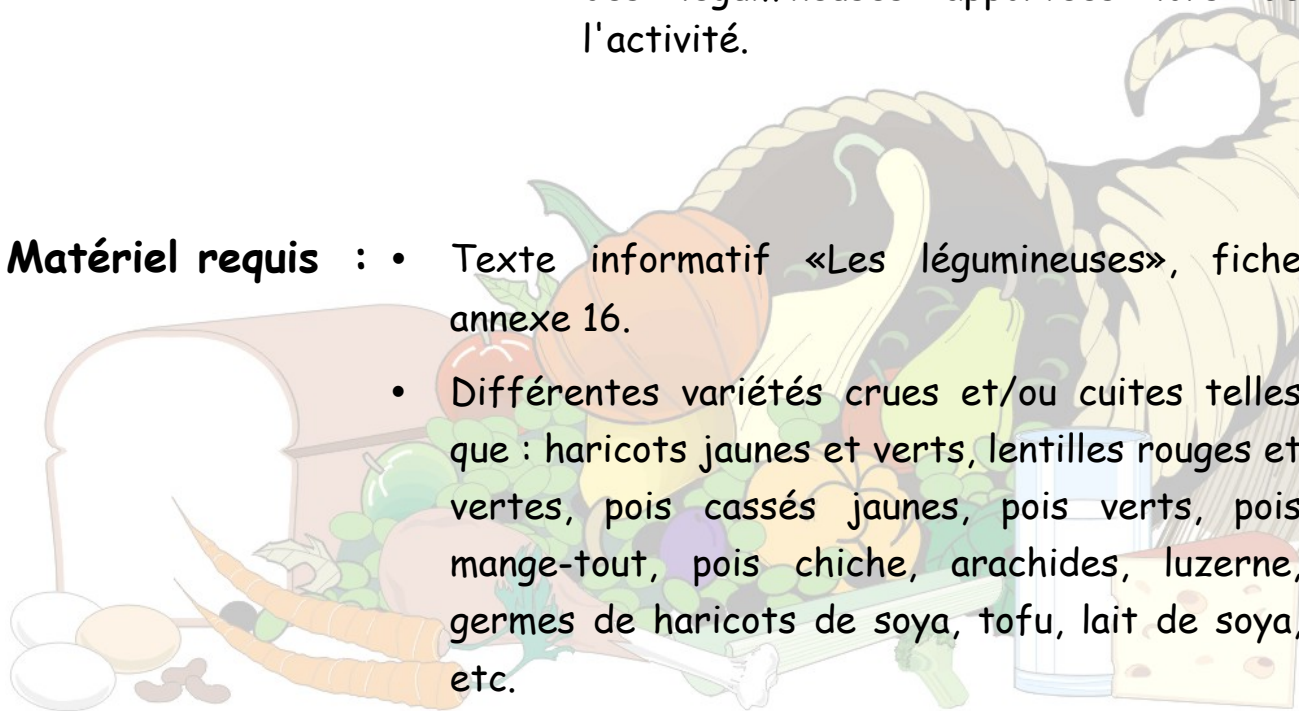
(suite)

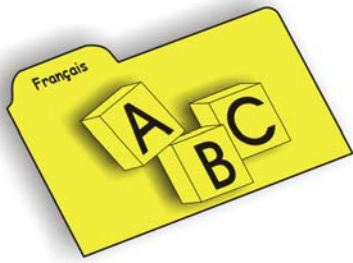
- L'enseignant complète l'exercice de façon à identifier les variétés non reconnues par les élèves.

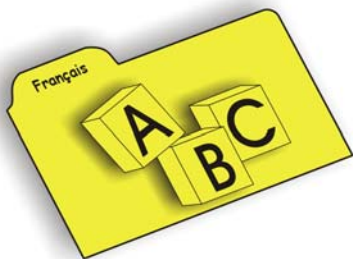
N.B. : À cette étape de l'activité, l'enseignant pourrait faire découvrir les similitudes entre les légumineuses facilitant ainsi une meilleure identification de ces dernières. Il serait également intéressant d'organiser une dégustation des légumineuses apportées lors de l'activité.

Matériel requis : • Texte informatif «Les légumineuses», fiche annexe 16.

- Différentes variétés crues et/ou cuites telles que : haricots jaunes et verts, lentilles rouges et vertes, pois cassés jaunes, pois verts, pois mange-tout, pois chiche, arachides, luzerne, germes de haricots de soya, tofu, lait de soya, etc.







ACTIVITÉ 17

Découverte des légumineuses

Objectif

: L'élève sera capable de lire un texte à caractère informatif portant sur les légumineuses.

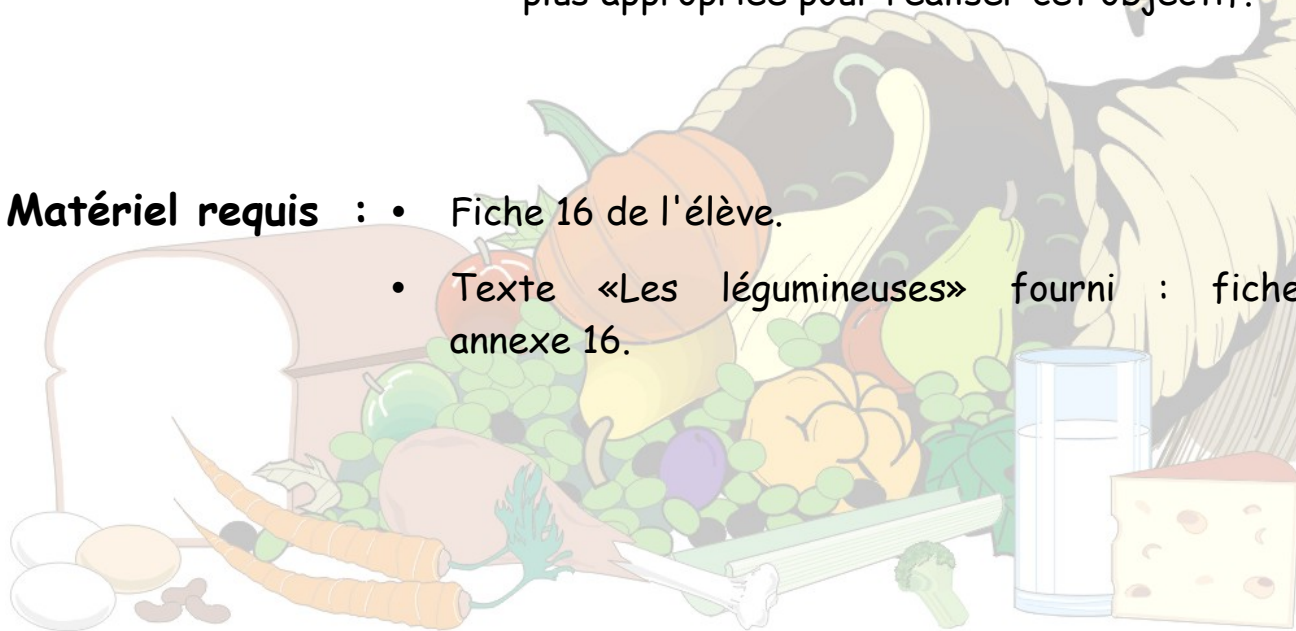
Déroulement

: À partir du texte de la fiche annexe 16 intitulée «Les légumineuses», l'enseignant fait, à sa convenance, un exercice de lecture.

N.B. : Selon la capacité en lecture de son groupe d'élèves, l'enseignant choisit la méthode la plus appropriée pour réaliser cet objectif.

Matériel requis

- Fiche 16 de l'élève.
- Texte «Les légumineuses» fourni : fiche annexe 16.





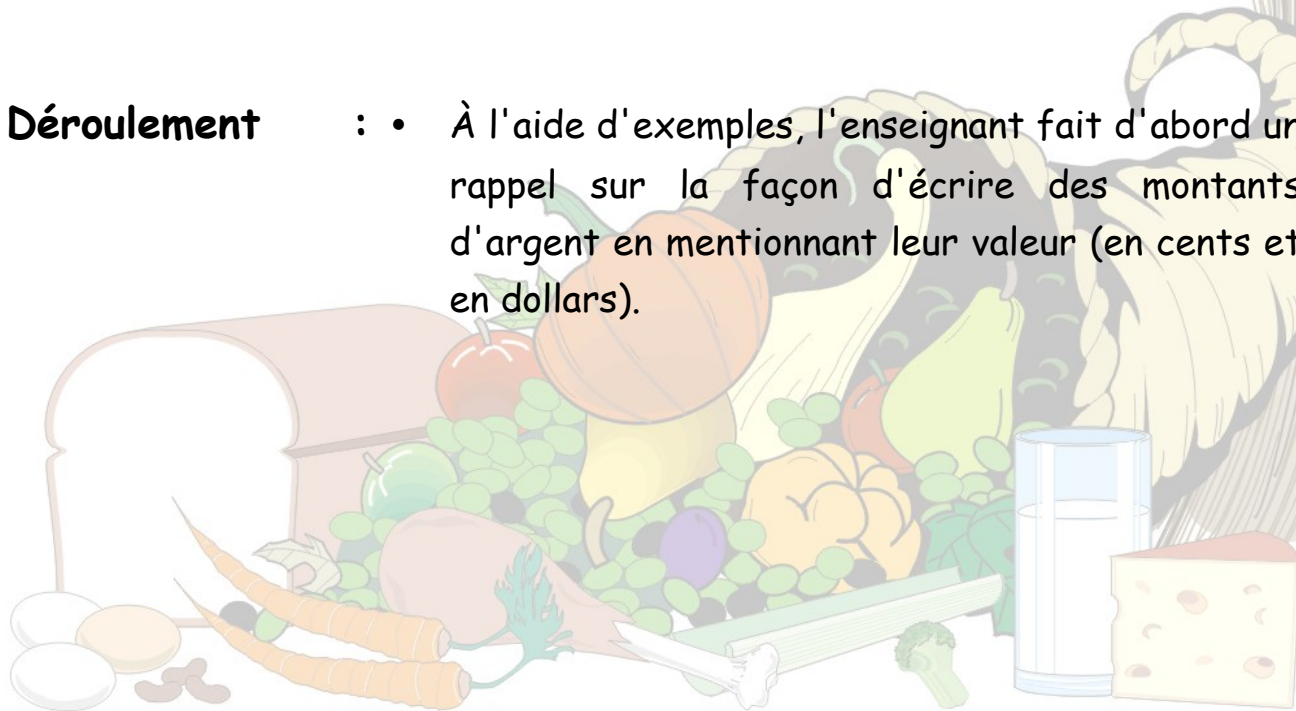
ACTIVITÉ 18

Combien ça coûte ?

Objectif 1 : L'élève sera capable d'écrire sous forme de monnaie les prix des aliments à acheter de la recette «Salade de germes de soya».

Objectif 2 : L'élève sera capable d'effectuer une opération d'addition à l'aide d'une calculatrice.

Déroulement : • À l'aide d'exemples, l'enseignant fait d'abord un rappel sur la façon d'écrire des montants d'argent en mentionnant leur valeur (en cents et en dollars).





ACTIVITÉ 18

(suite)

- Ensuite, à l'aide de la fiche 17, les élèves inscrivent les montants d'argent dictés par l'enseignant à partir de la fiche annexe 17.

N.B. : La liste des aliments à acheter n'est qu'une suggestion, celle-ci pouvant être modifiée selon les besoins.

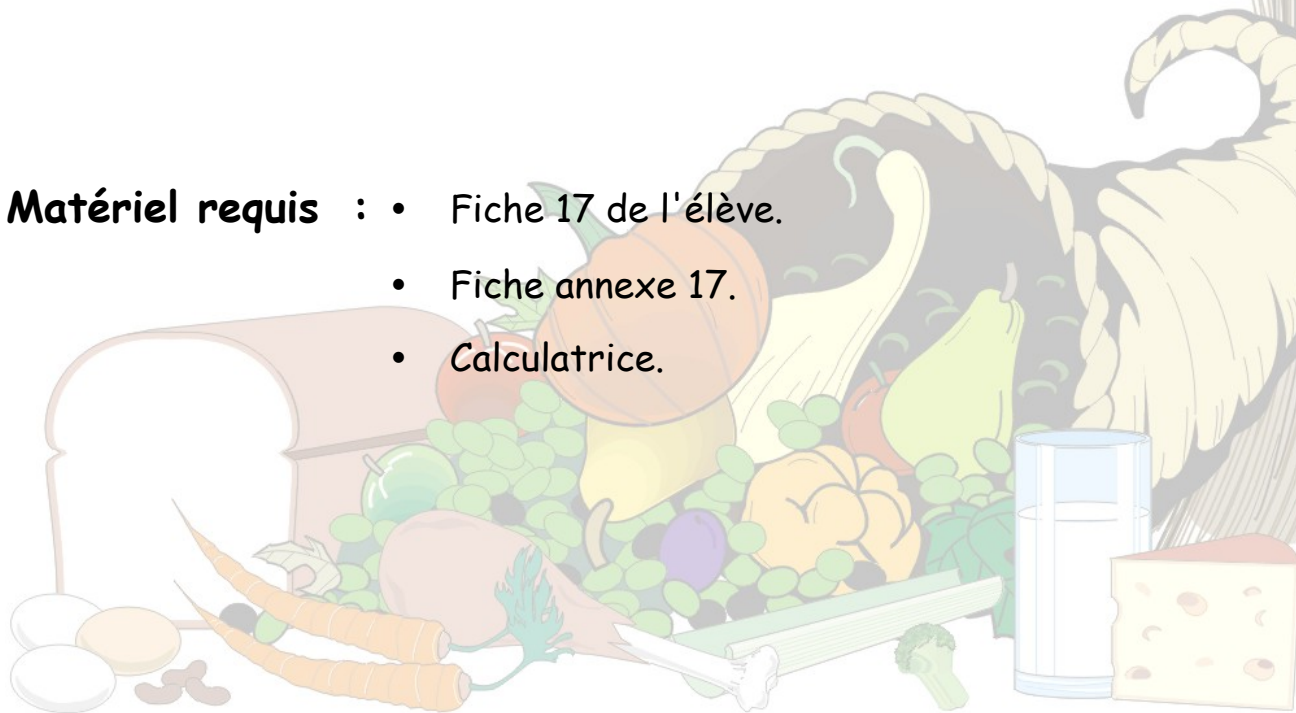
- En dernier lieu, les élèves doivent effectuer le total du coût des aliments à l'aide de leur calculatrice.

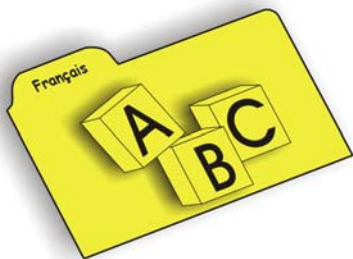
Matériel requis :

- Fiche 17 de l'élève.

- Fiche annexe 17.

- Calculatrice.





ACTIVITÉ 19

Des majuscules, des points, des accents et des mots

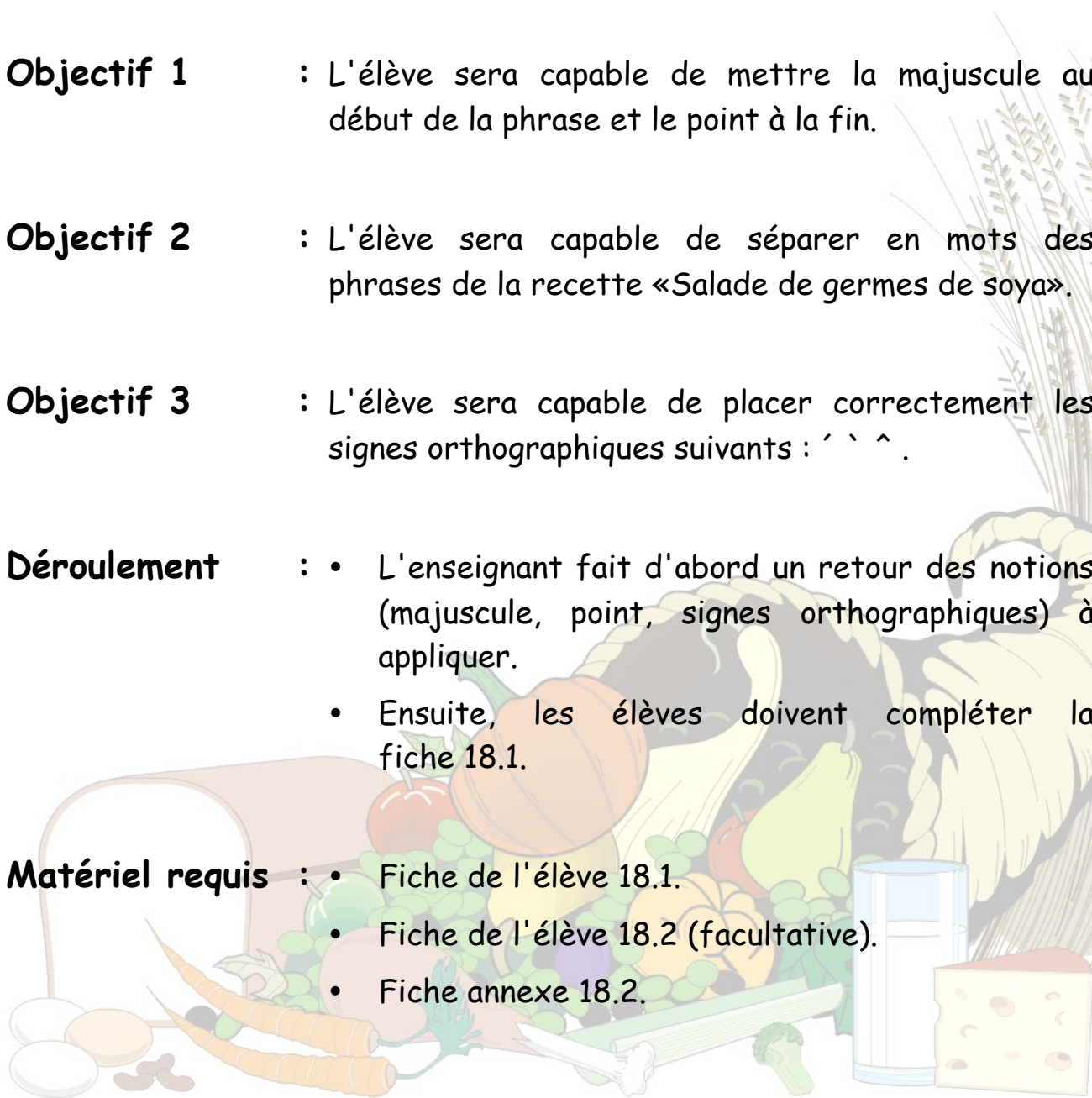
Objectif 1 : L'élève sera capable de mettre la majuscule au début de la phrase et le point à la fin.

Objectif 2 : L'élève sera capable de séparer en mots des phrases de la recette «Salade de germes de soya».

Objectif 3 : L'élève sera capable de placer correctement les signes orthographiques suivants : ´ ` ^ .

Déroulement : • L'enseignant fait d'abord un retour des notions (majuscule, point, signes orthographiques) à appliquer.
• Ensuite, les élèves doivent compléter la fiche 18.1.

Matériel requis : • Fiche de l'élève 18.1.
• Fiche de l'élève 18.2 (facultative).
• Fiche annexe 18.2.





ACTIVITÉ 20

Et si on doublait la recette !

Objectif : L'élève sera capable de doubler les ingrédients de la recette «Salade de germes de soya».

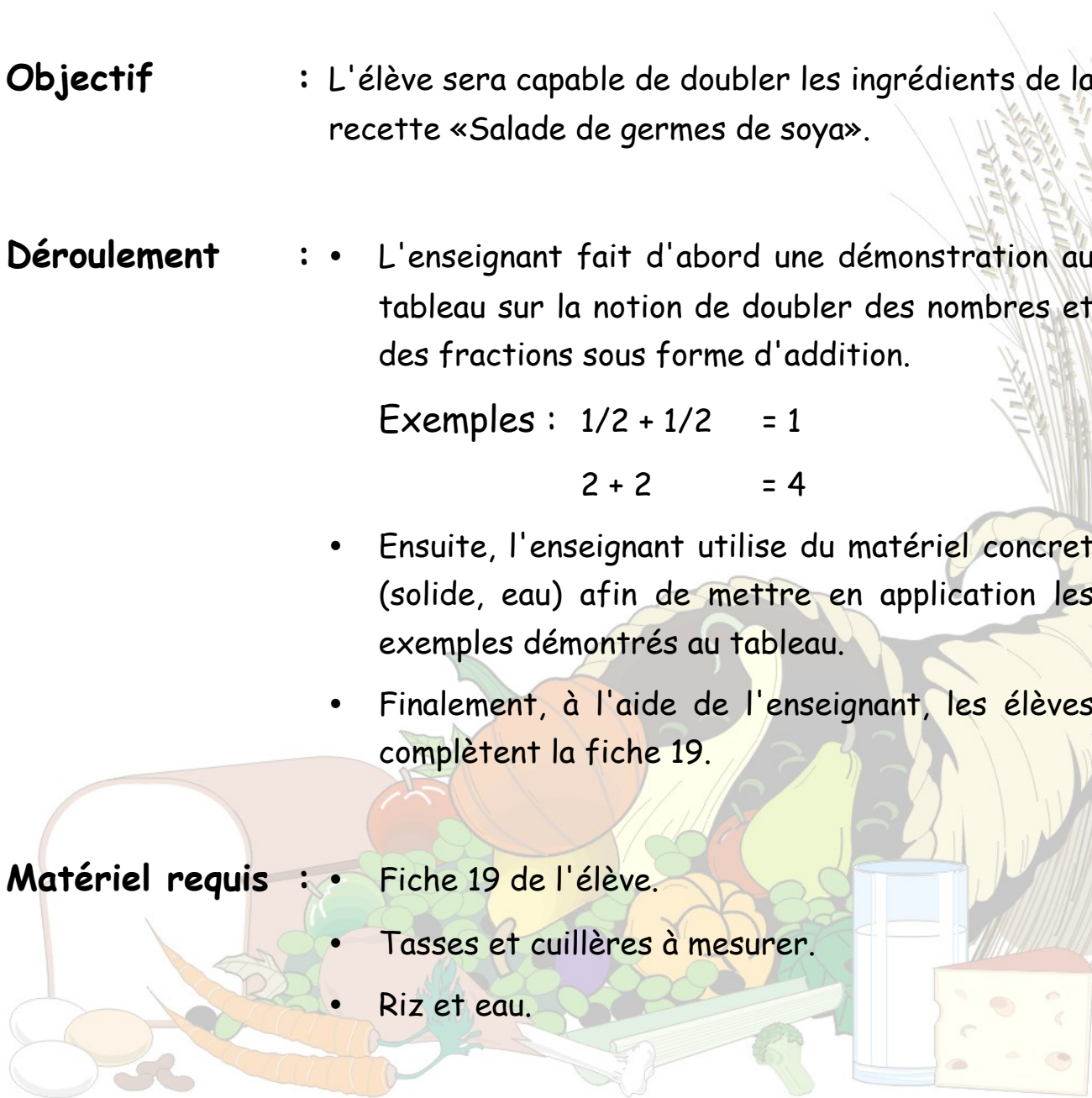
Déroulement : • L'enseignant fait d'abord une démonstration au tableau sur la notion de doubler des nombres et des fractions sous forme d'addition.

Exemples : $\frac{1}{2} + \frac{1}{2} = 1$

$2 + 2 = 4$

- Ensuite, l'enseignant utilise du matériel concret (solide, eau) afin de mettre en application les exemples démontrés au tableau.
- Finalement, à l'aide de l'enseignant, les élèves complètent la fiche 19.

Matériel requis : • Fiche 19 de l'élève.
• Tasses et cuillères à mesurer.
• Riz et eau.





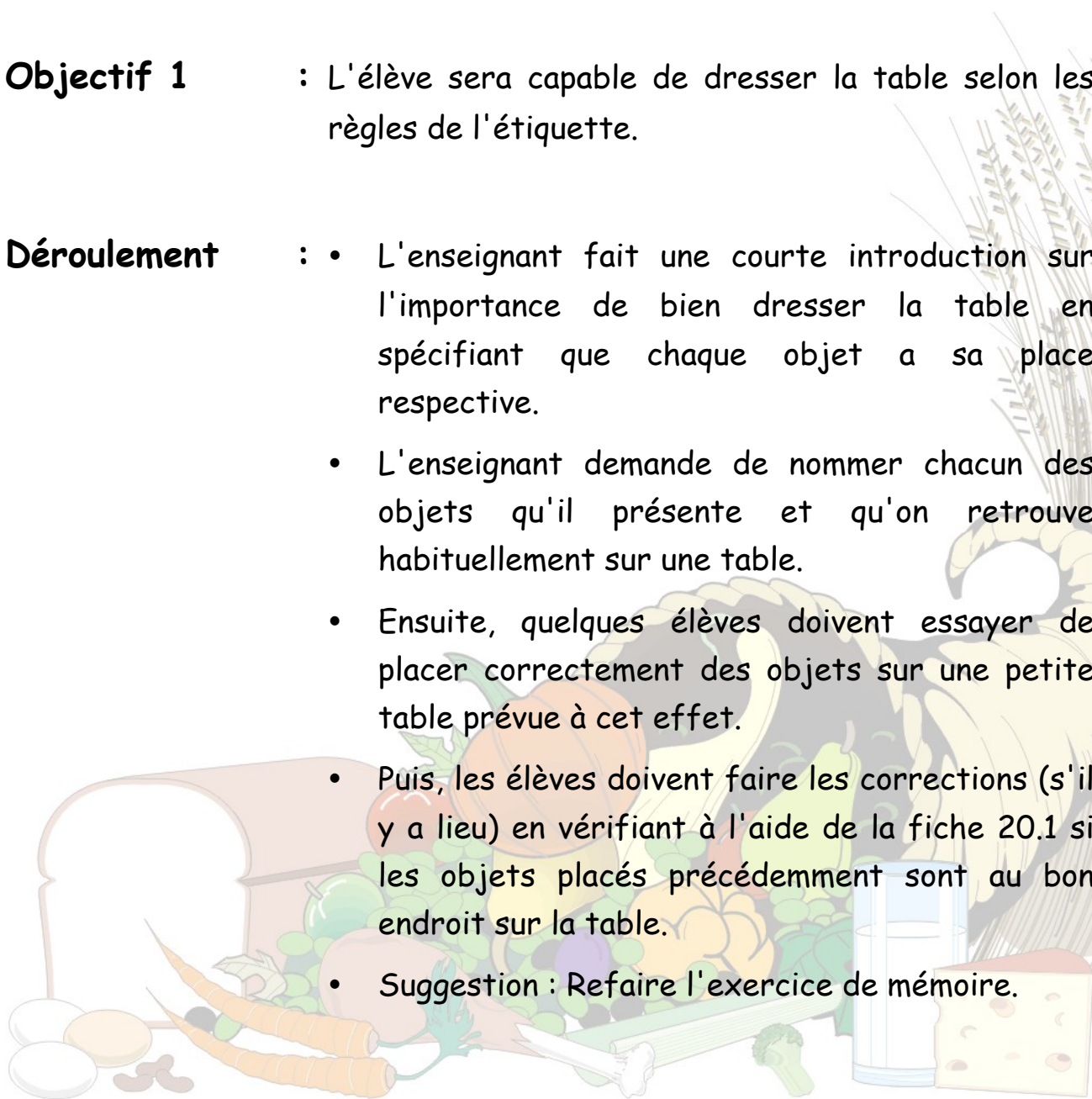
ACTIVITÉ 21

Comment dresser la table

Objectif 1 : L'élève sera capable de dresser la table selon les règles de l'étiquette.

Déroulement :

- L'enseignant fait une courte introduction sur l'importance de bien dresser la table en spécifiant que chaque objet a sa place respective.
- L'enseignant demande de nommer chacun des objets qu'il présente et qu'on retrouve habituellement sur une table.
- Ensuite, quelques élèves doivent essayer de placer correctement des objets sur une petite table prévue à cet effet.
- Puis, les élèves doivent faire les corrections (s'il y a lieu) en vérifiant à l'aide de la fiche 20.1 si les objets placés précédemment sont au bon endroit sur la table.
- Suggestion : Refaire l'exercice de mémoire.





ACTIVITÉ 21

(suite)

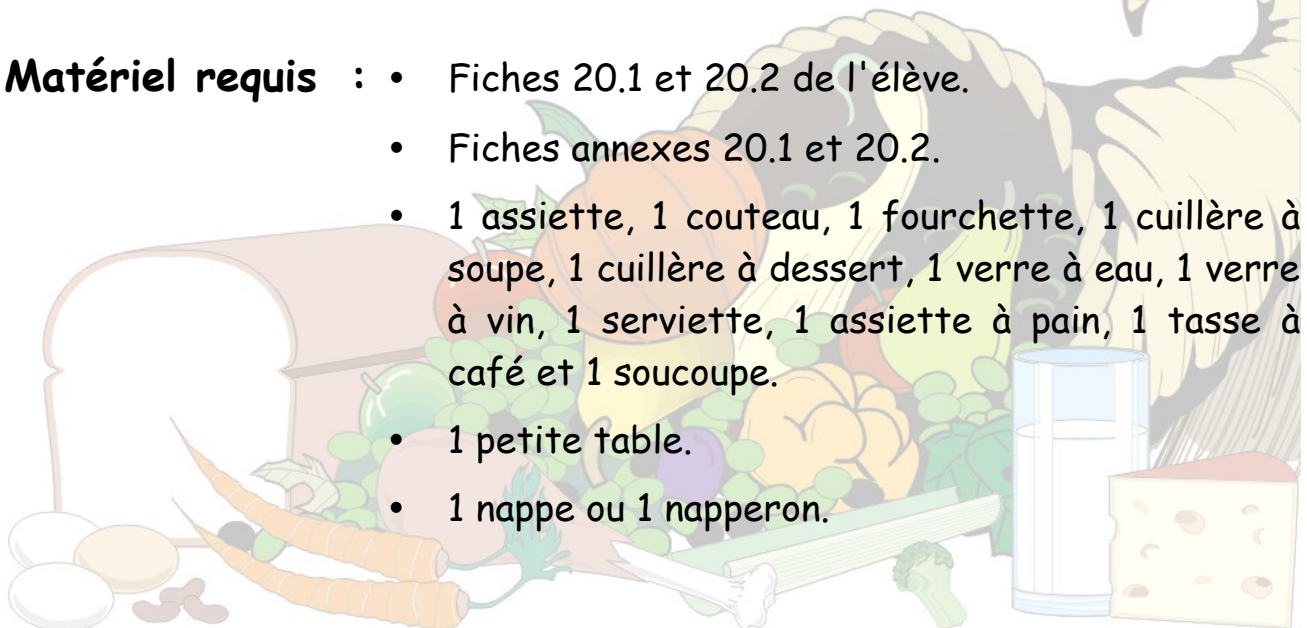
Objectif 2 : L'élève sera capable d'associer le nom des objets retrouvés sur la table, à leur image respective.

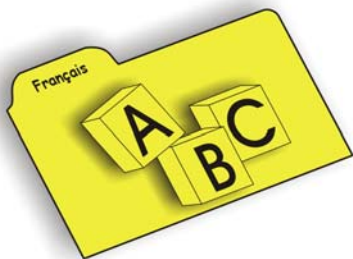
Déroulement : L'élève doit compléter la fiche 20.2 en associant les mots de la liste à leur image.

N.B. : En complément de cette activité, l'enseignant pourrait expliquer la bonne façon de manipuler le couteau et la fourchette ainsi que l'utilisation adéquate de la serviette de table.

Matériel requis :

- Fiches 20.1 et 20.2 de l'élève.
- Fiches annexes 20.1 et 20.2.
- 1 assiette, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère à soupe, 1 cuillère à dessert, 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 serviette, 1 assiette à pain, 1 tasse à café et 1 soucoupe.
- 1 petite table.
- 1 nappe ou 1 napperon.





Activité 22

J'écris le bon son

Objectif

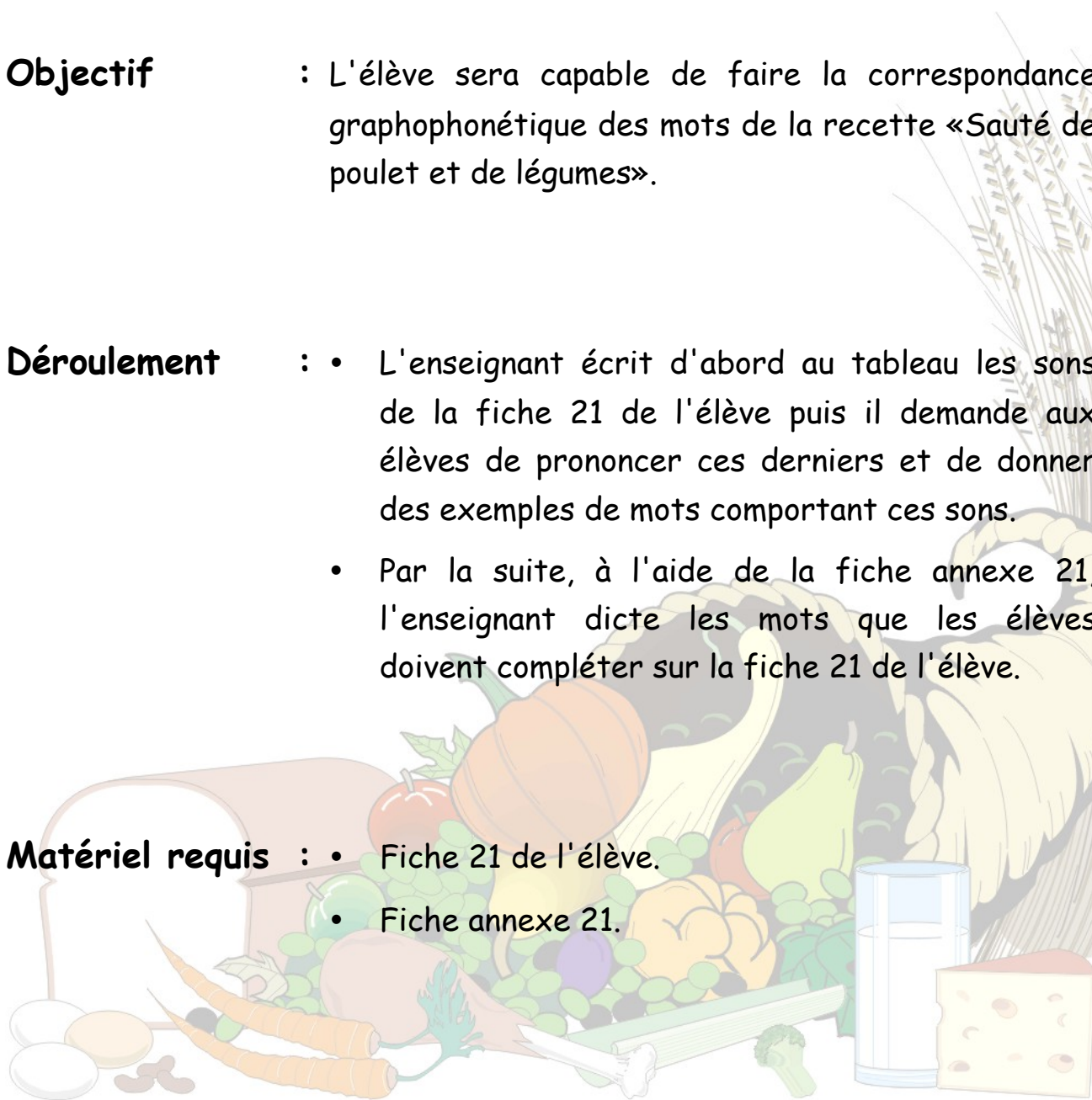
: L'élève sera capable de faire la correspondance graphophonétique des mots de la recette «Sauté de poulet et de légumes».

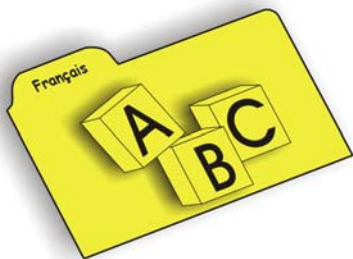
Déroulement

- L'enseignant écrit d'abord au tableau les sons de la fiche 21 de l'élève puis il demande aux élèves de prononcer ces derniers et de donner des exemples de mots comportant ces sons.
- Par la suite, à l'aide de la fiche annexe 21, l'enseignant dicte les mots que les élèves doivent compléter sur la fiche 21 de l'élève.

Matériel requis

- Fiche 21 de l'élève.
- Fiche annexe 21.





Activité 23

Le bon mot

Objectif

: L'élève sera capable de reconnaître quelques mots de la recette «Sauté de poulet aux légumes» correspondant à l'illustration.

Déroulement

: À l'aide de leur fiche 23, les élèves doivent entourer, parmi des mots semblables, le mot correspondant à l'illustration présentée.

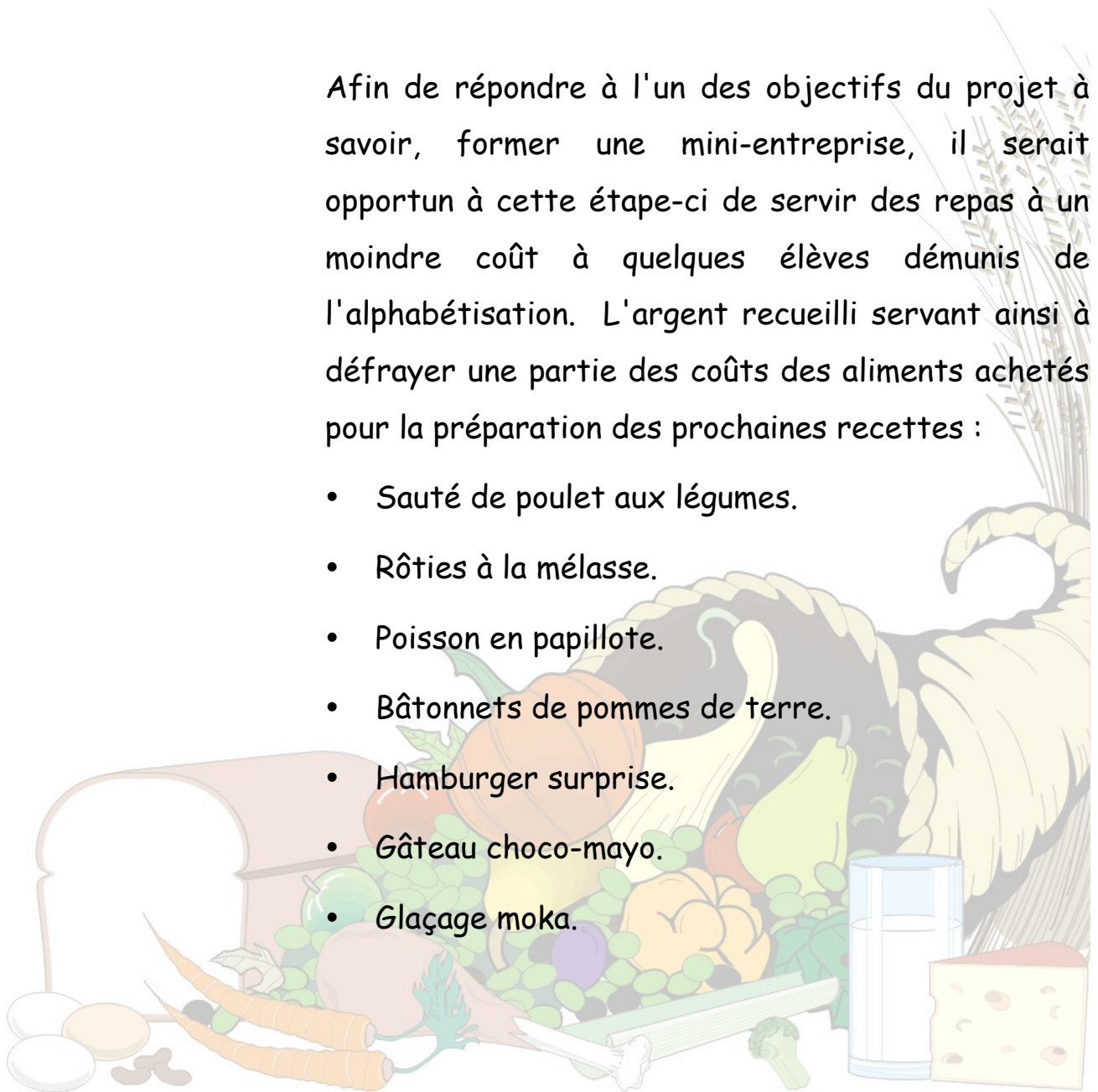
Matériel requis : Fiche 23 de l'élève.



Volet mini-entreprise

Afin de répondre à l'un des objectifs du projet à savoir, former une mini-entreprise, il serait opportun à cette étape-ci de servir des repas à un moindre coût à quelques élèves démunis de l'alphabétisation. L'argent recueilli servant ainsi à défrayer une partie des coûts des aliments achetés pour la préparation des prochaines recettes :

- Sauté de poulet aux légumes.
- Rôties à la mélasse.
- Poisson en papillote.
- Bâtonnets de pommes de terre.
- Hamburger surprise.
- Gâteau choco-mayo.
- Glaçage moka.





Activité 24

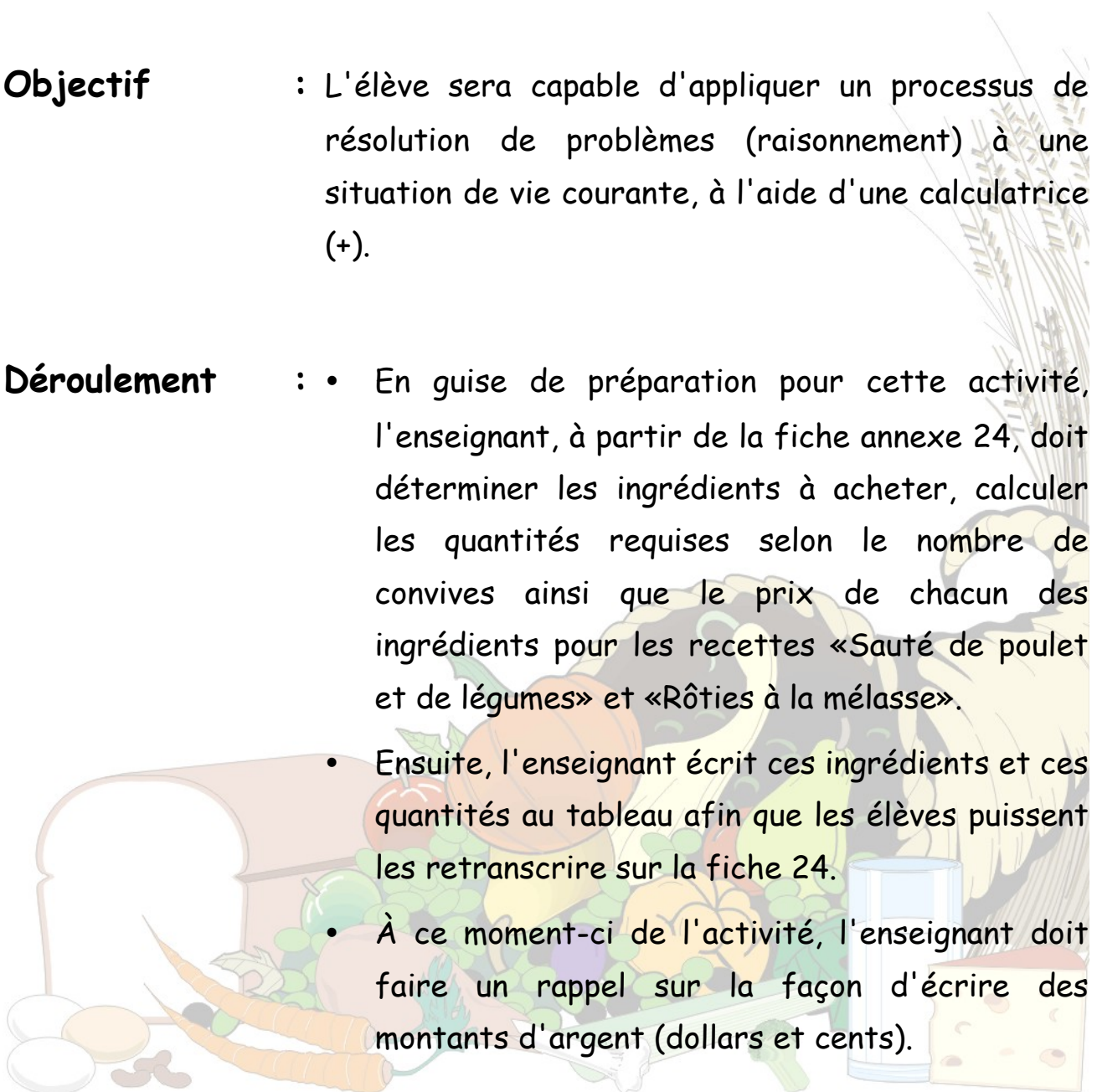
Dépenses totales des recettes

Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice (+).

Déroulement

- En guise de préparation pour cette activité, l'enseignant, à partir de la fiche annexe 24, doit déterminer les ingrédients à acheter, calculer les quantités requises selon le nombre de convives ainsi que le prix de chacun des ingrédients pour les recettes «Sauté de poulet et de légumes» et «Rôties à la mélasse».
- Ensuite, l'enseignant écrit ces ingrédients et ces quantités au tableau afin que les élèves puissent les retranscrire sur la fiche 24.
- À ce moment-ci de l'activité, l'enseignant doit faire un rappel sur la façon d'écrire des montants d'argent (dollars et cents).





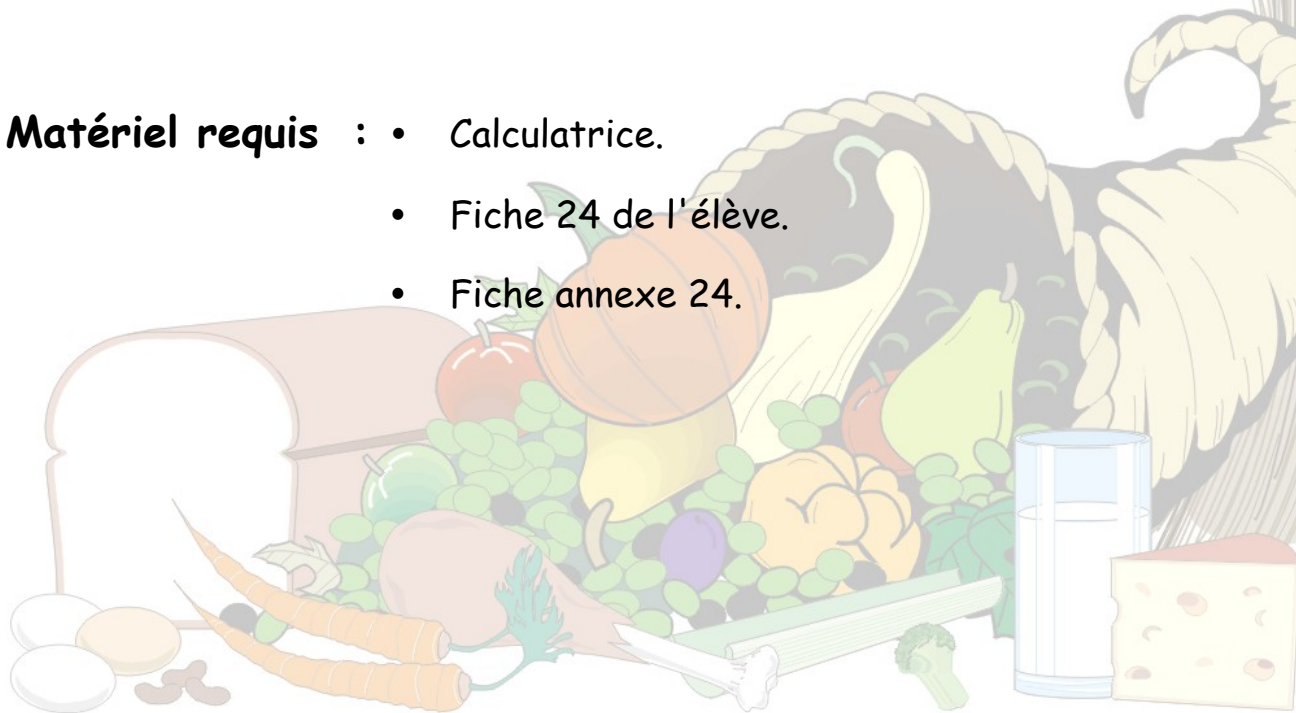
ACTIVITÉ 24

(suite)

- Puis, il dicte chacun des prix à inscrire par les élèves sur la fiche 24.
- Après, ces derniers doivent trouver l'opération mathématique à effectuer afin de calculer les dépenses totales des ingrédients à acheter.
- Finalement, le calcul des dépenses doit être effectué à l'aide d'une calculatrice et inscrit sur la fiche 24 de l'élève.

Matériel requis : • Calculatrice.

- Fiche 24 de l'élève.
- Fiche annexe 24.





Activité 25

Revenus des repas

Coût réel des dépenses des recettes

Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice (x, -).

Déroulement

: • L'enseignant doit d'abord expliquer les notions de revenus (nombre de repas payants) et de dépenses (coût de l'épicerie) reliées à l'activité.

N.B. : À cette étape-ci, l'enseignant avise les élèves qu'un certain nombre de repas payants seront servis à quelques élèves démunis en alphabétisation lors des prochaines recettes «Sauté de poulet et de légumes» et «Rôties à la mélasse». Le nombre de repas payants est à déterminer par l'enseignant. Il est important toutefois de s'assurer que les dépenses totales (épicerie) des recettes excèdent les revenus des repas afin de pouvoir compléter correctement la fiche 25.2.





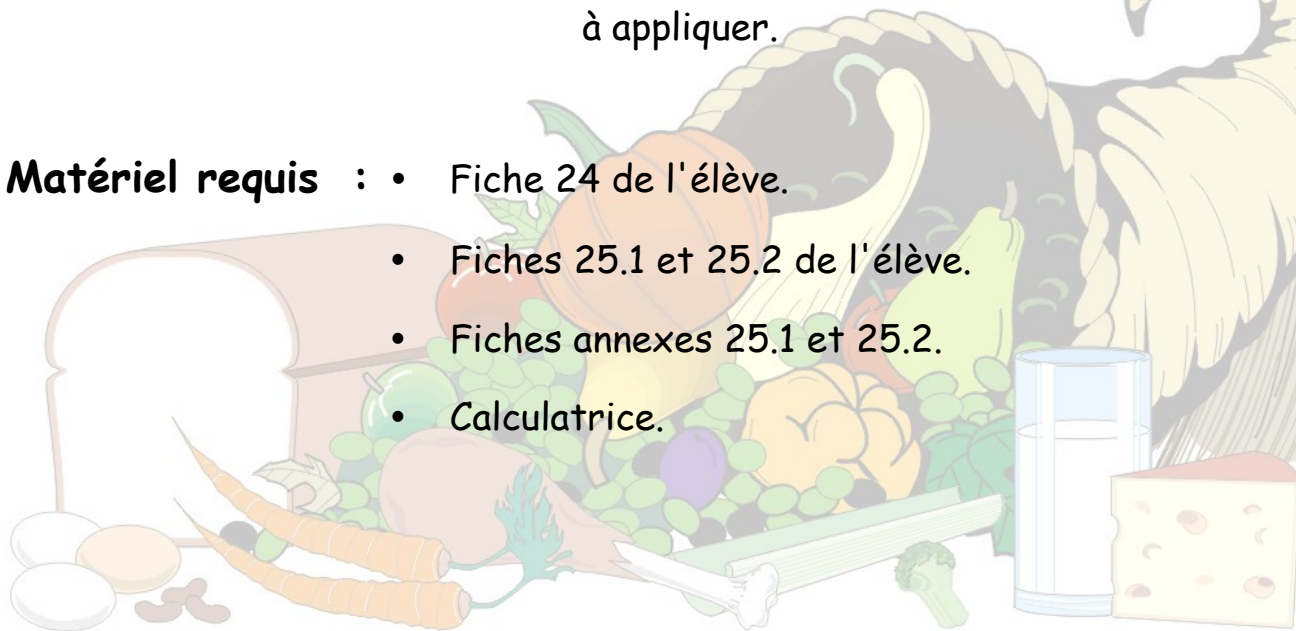
ACTIVITÉ 25

(suite)

- À l'aide de la fiche 25.1, les élèves doivent en groupe ou individuellement, déterminer si l'argent à recevoir pour les repas payants est une source de revenus ou de dépenses.
- Cette étape terminée, ils doivent compléter correctement la fiche 25.1 de l'élève.

N.B. : Pour la suite de l'activité (fiche 25.2 de l'élève) l'enseignant doit répéter le même processus que ci-haut, c'est-à-dire faire découvrir l'opération mathématique à appliquer.

- Matériel requis :**
- Fiche 24 de l'élève.
 - Fiches 25.1 et 25.2 de l'élève.
 - Fiches annexes 25.1 et 25.2.
 - Calculatrice.





ACTIVITÉ 26

Manipulation d'argent

Objectif

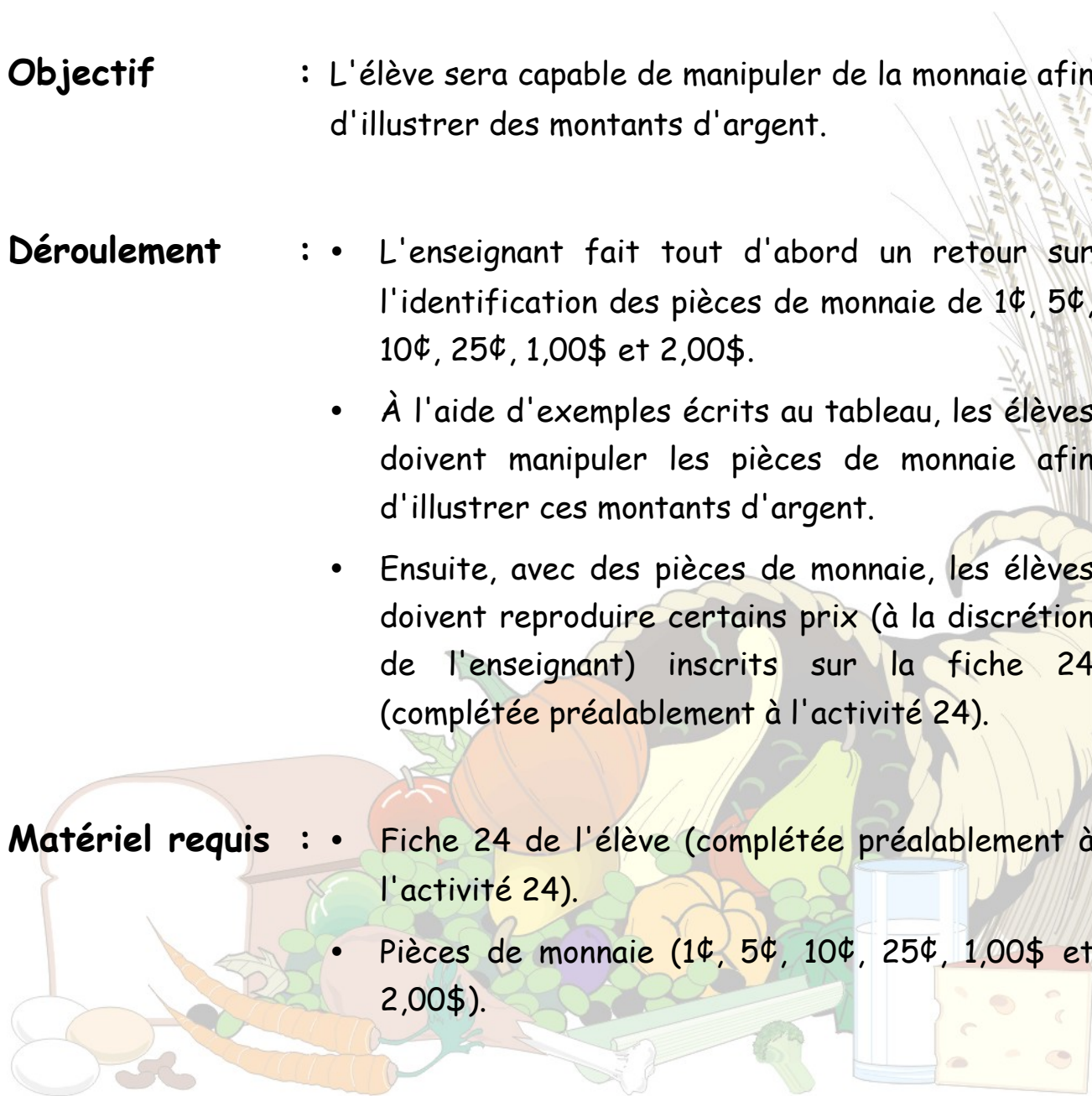
: L'élève sera capable de manipuler de la monnaie afin d'illustrer des montants d'argent.

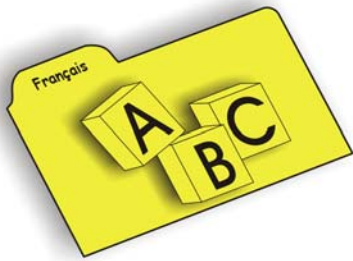
Déroulement

- L'enseignant fait tout d'abord un retour sur l'identification des pièces de monnaie de 1¢, 5¢, 10¢, 25¢, 1,00\$ et 2,00\$.
- À l'aide d'exemples écrits au tableau, les élèves doivent manipuler les pièces de monnaie afin d'illustrer ces montants d'argent.
- Ensuite, avec des pièces de monnaie, les élèves doivent reproduire certains prix (à la discrétion de l'enseignant) inscrits sur la fiche 24 (complétée préalablement à l'activité 24).

Matériel requis

- Fiche 24 de l'élève (complétée préalablement à l'activité 24).
- Pièces de monnaie (1¢, 5¢, 10¢, 25¢, 1,00\$ et 2,00\$).





ACTIVITÉ 27

Minuscules et majuscules

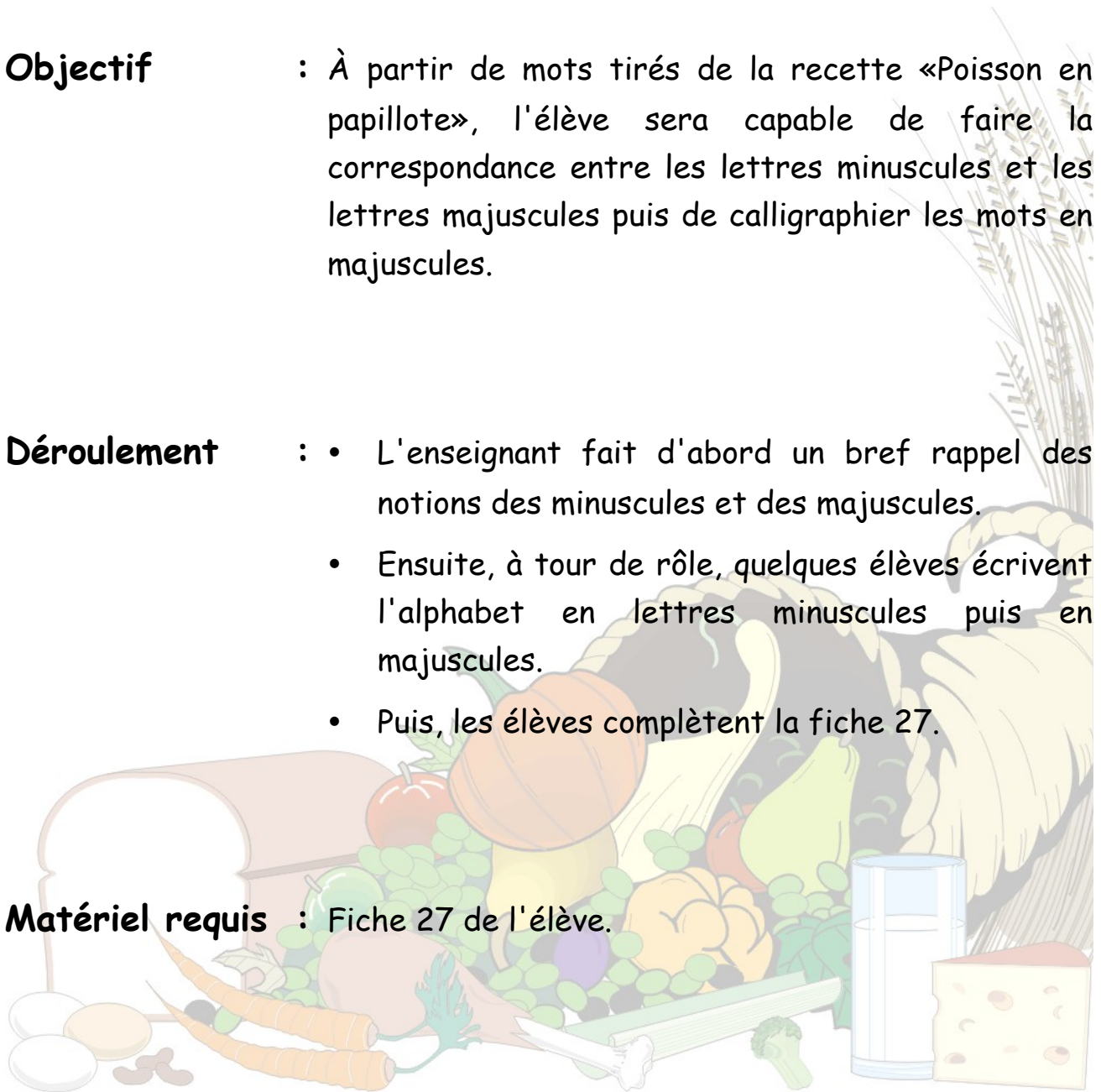
Objectif

: À partir de mots tirés de la recette «Poisson en papillote», l'élève sera capable de faire la correspondance entre les lettres minuscules et les lettres majuscules puis de calligraphier les mots en majuscules.

Déroulement

- L'enseignant fait d'abord un bref rappel des notions des minuscules et des majuscules.
- Ensuite, à tour de rôle, quelques élèves écrivent l'alphabet en lettres minuscules puis en majuscules.
- Puis, les élèves complètent la fiche 27.

Matériel requis : Fiche 27 de l'élève.





ACTIVITÉ 28

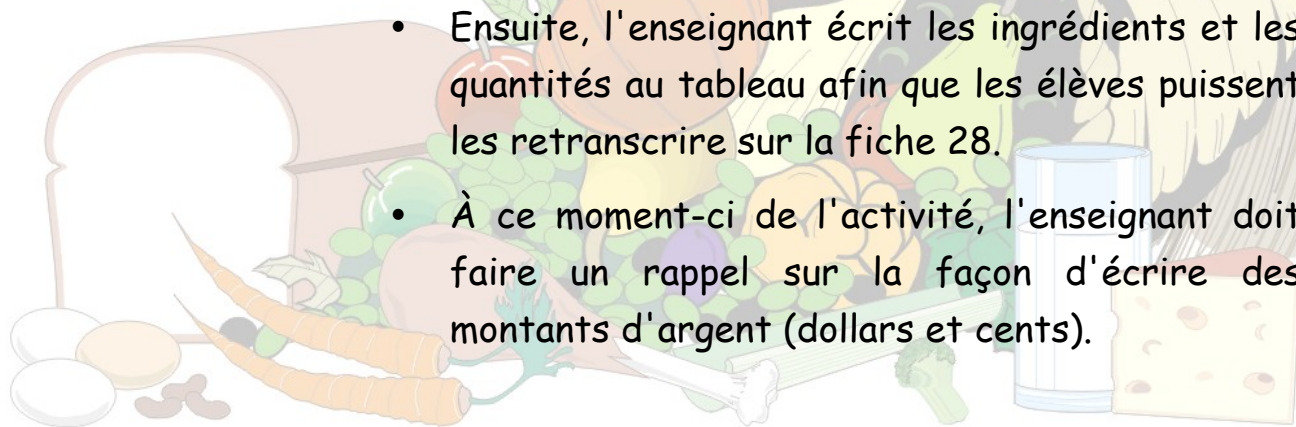
Dépenses totales de la recette

Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice (+).

Déroulement

- En guise de préparation et tel que déjà expérimenté à l'activité 24, l'enseignant, à partir de la fiche annexe 28, doit déterminer les ingrédients à acheter, les quantités requises selon le nombre de convives ainsi que le prix de chacun des ingrédients pour la recette «Poisson en papillote».
- Ensuite, l'enseignant écrit les ingrédients et les quantités au tableau afin que les élèves puissent les retranscrire sur la fiche 28.
- À ce moment-ci de l'activité, l'enseignant doit faire un rappel sur la façon d'écrire des montants d'argent (dollars et cents).





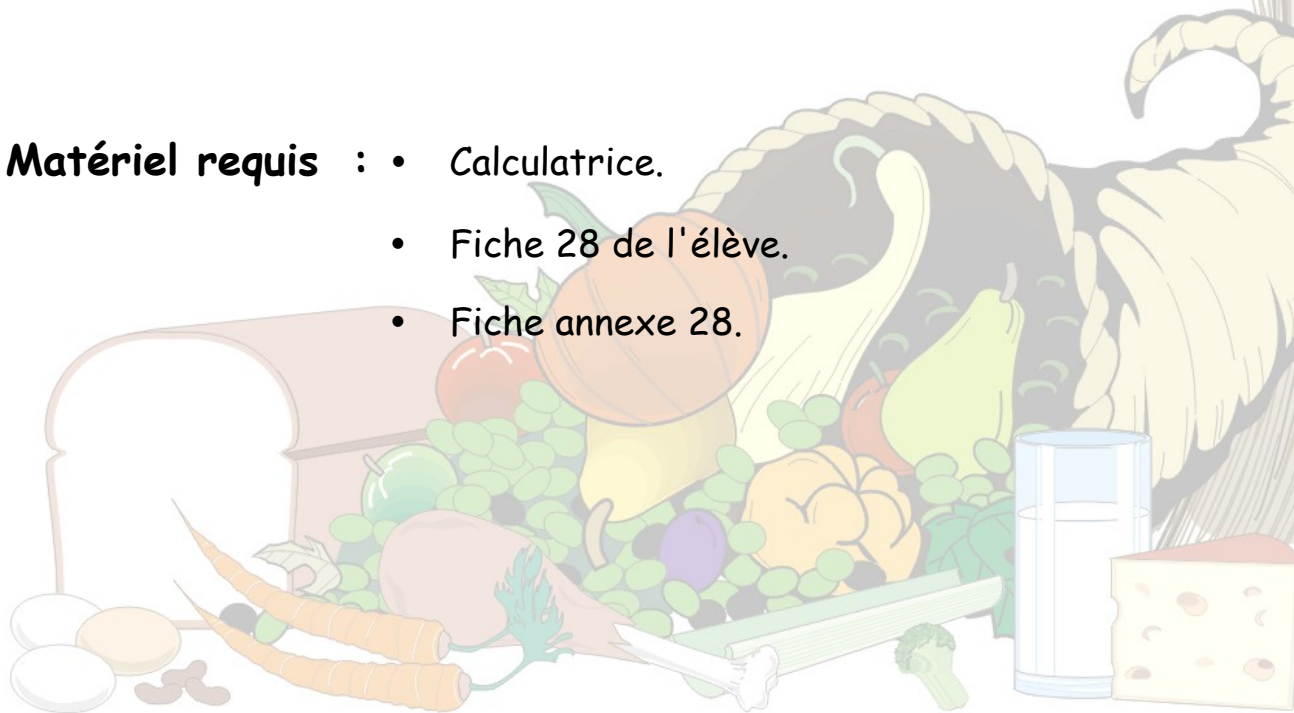
ACTIVITÉ 28

(suite)

- Puis, il dicte chacun des prix à inscrire par les élèves sur la fiche 28.
- Après, les élèves doivent trouver l'opération mathématique à effectuer afin de calculer les dépenses totales des ingrédients.
- Finalement, le calcul des dépenses doit être effectué à l'aide d'une calculatrice et inscrit sur la fiche 28 de l'élève.

Matériel requis : • Calculatrice.

- Fiche 28 de l'élève.
- Fiche annexe 28.





Activité 29

Revenus des repas

Coût réel des dépenses de la recette

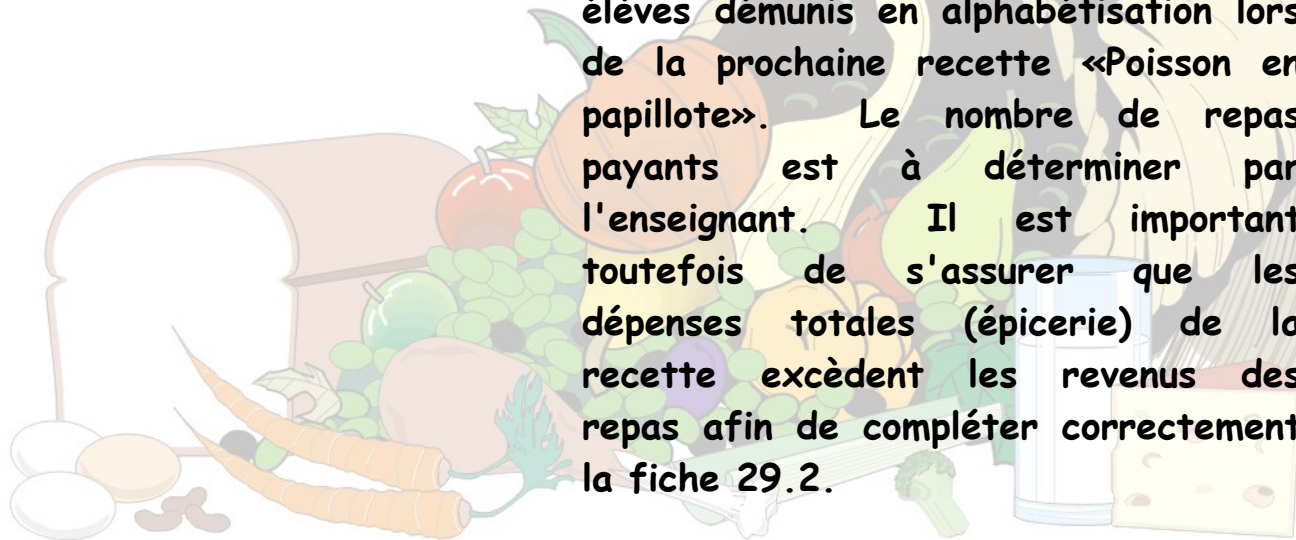
Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice (x, -).

Déroulement

: • Tel que déjà expérimenté à l'activité 25, l'enseignant doit revenir sur les notions de revenus (nombre de repas payants) et de dépenses (coût de l'épicerie) reliées à l'activité.

N.B. : À cette étape-ci, l'enseignant avise les élèves qu'un certain nombre de repas payants seront servis à quelques élèves démunis en alphabétisation lors de la prochaine recette «Poisson en papillote». Le nombre de repas payants est à déterminer par l'enseignant. Il est important toutefois de s'assurer que les dépenses totales (épicerie) de la recette excèdent les revenus des repas afin de compléter correctement la fiche 29.2.





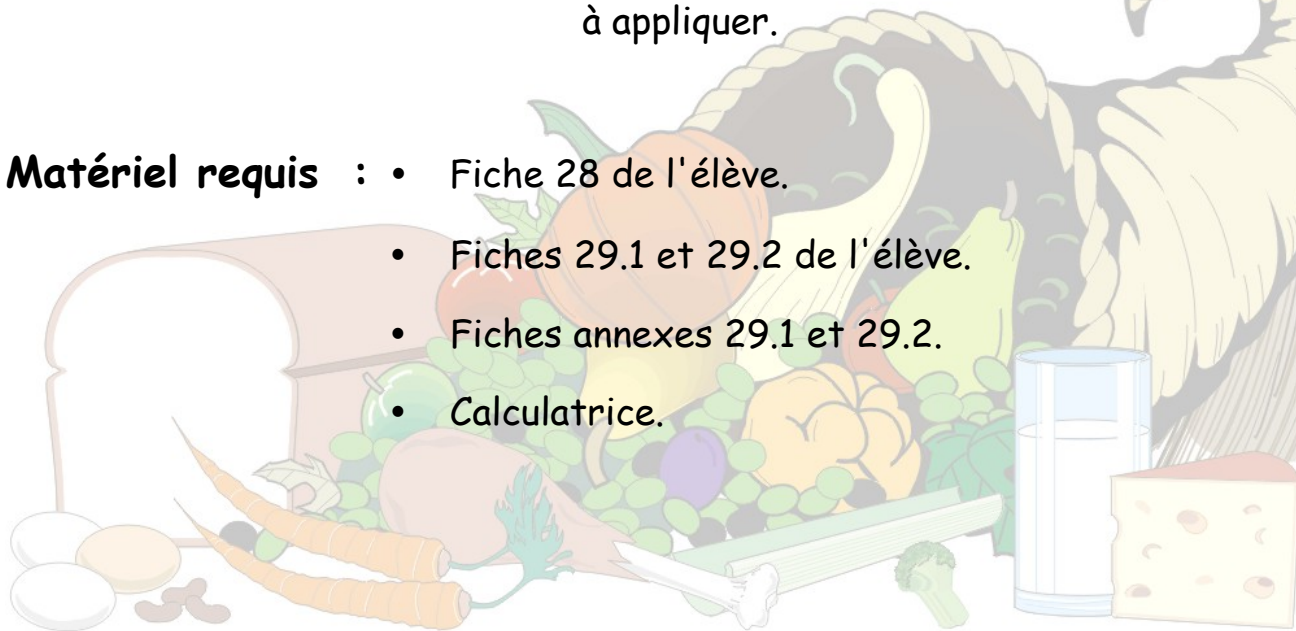
ACTIVITÉ 29

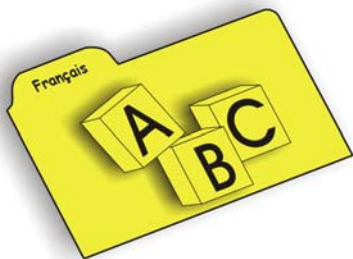
(suite)

- À l'aide de la fiche 29.1, les élèves doivent en groupe ou individuellement, déterminer si l'argent à recevoir pour les repas payants est une source de revenus ou de dépenses.
- Cette étape terminée, ils doivent compléter correctement la fiche 29.1 de l'élève.

N.B. : Pour la suite de l'activité (fiche 29.2 de l'élève) l'enseignant doit répéter le même processus que ci-haut, c'est-à-dire faire découvrir l'opération mathématique à appliquer.

- Matériel requis :**
- Fiche 28 de l'élève.
 - Fiches 29.1 et 29.2 de l'élève.
 - Fiches annexes 29.1 et 29.2.
 - Calculatrice.





ACTIVITÉ 30

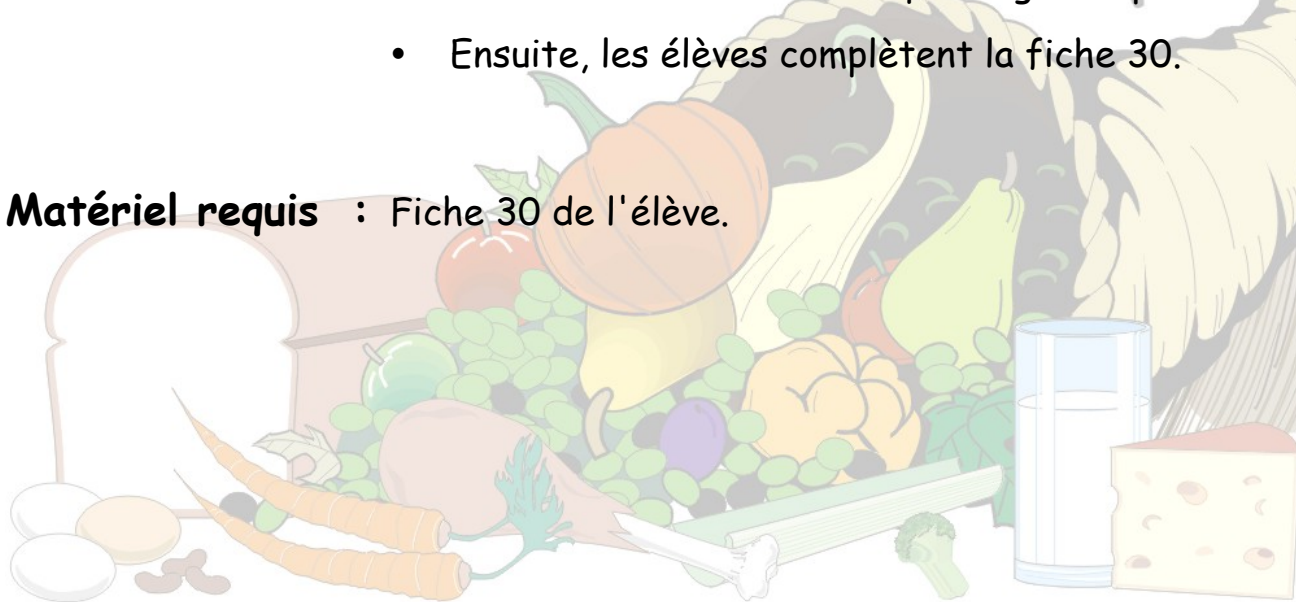
Le bon déterminant

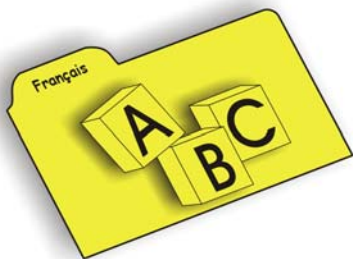
Objectif 1 : L'élève sera capable de reconnaître la marque du masculin et du féminin des mots de la recette «Poisson en papillote».

Objectif 2 : L'élève sera capable de reconnaître la marque du singulier et du pluriel des mots de la recette «Poisson en papillote».

Déroulement : • L'enseignant fait d'abord un rappel des notions de masculin/féminin ainsi que singulier/pluriel.
• Ensuite, les élèves complètent la fiche 30.

Matériel requis : Fiche 30 de l'élève.





ACTIVITÉ 31

Connaissance de l'ordre alphabétique

Objectif

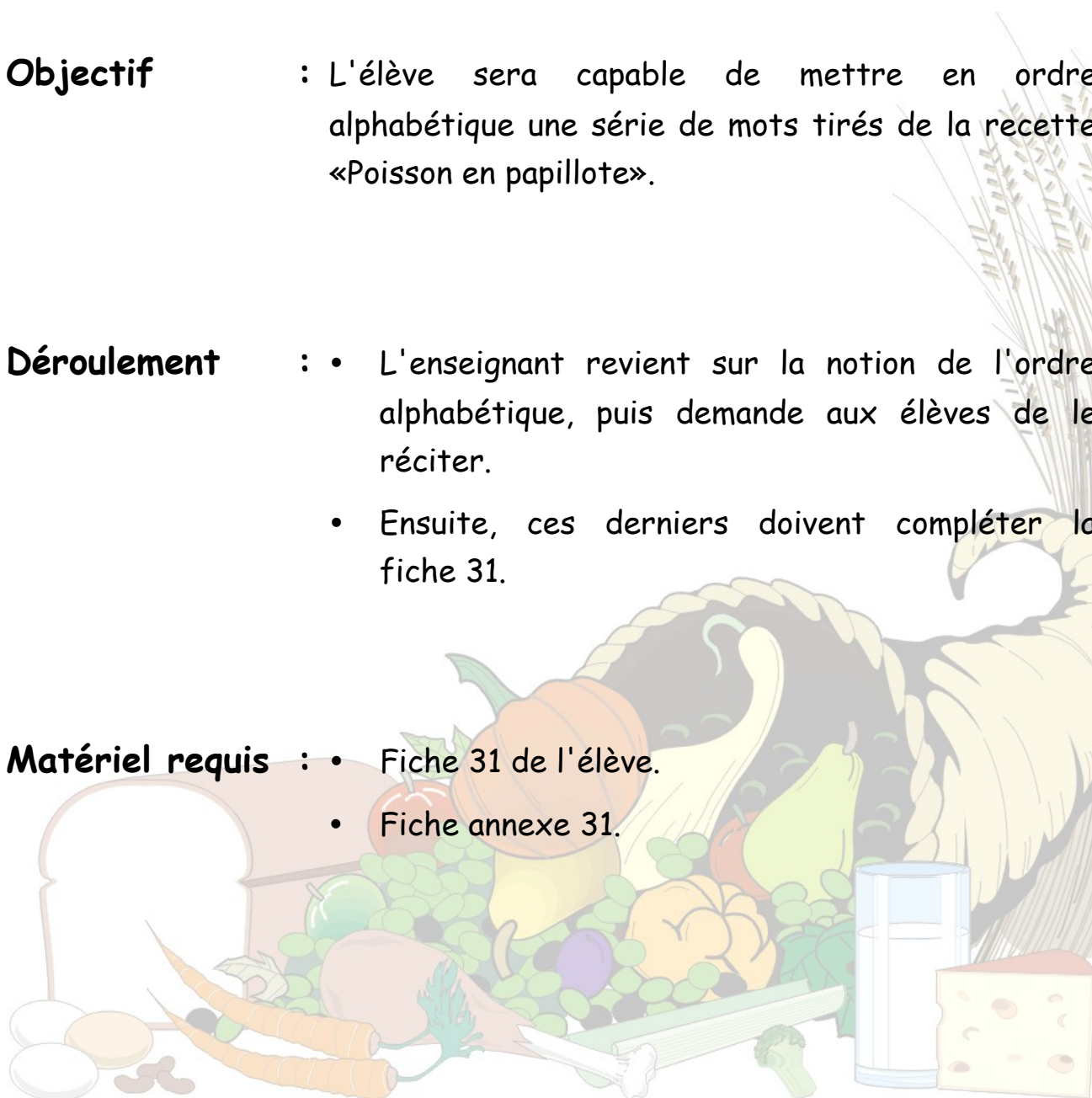
: L'élève sera capable de mettre en ordre alphabétique une série de mots tirés de la recette «Poisson en papillote».

Déroulement

- L'enseignant revient sur la notion de l'ordre alphabétique, puis demande aux élèves de le réciter.
- Ensuite, ces derniers doivent compléter la fiche 31.

Matériel requis

- Fiche 31 de l'élève.
- Fiche annexe 31.





ACTIVITÉ 32

Combien ça coûte ?

Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) sous forme d'addition et de soustraction à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice.

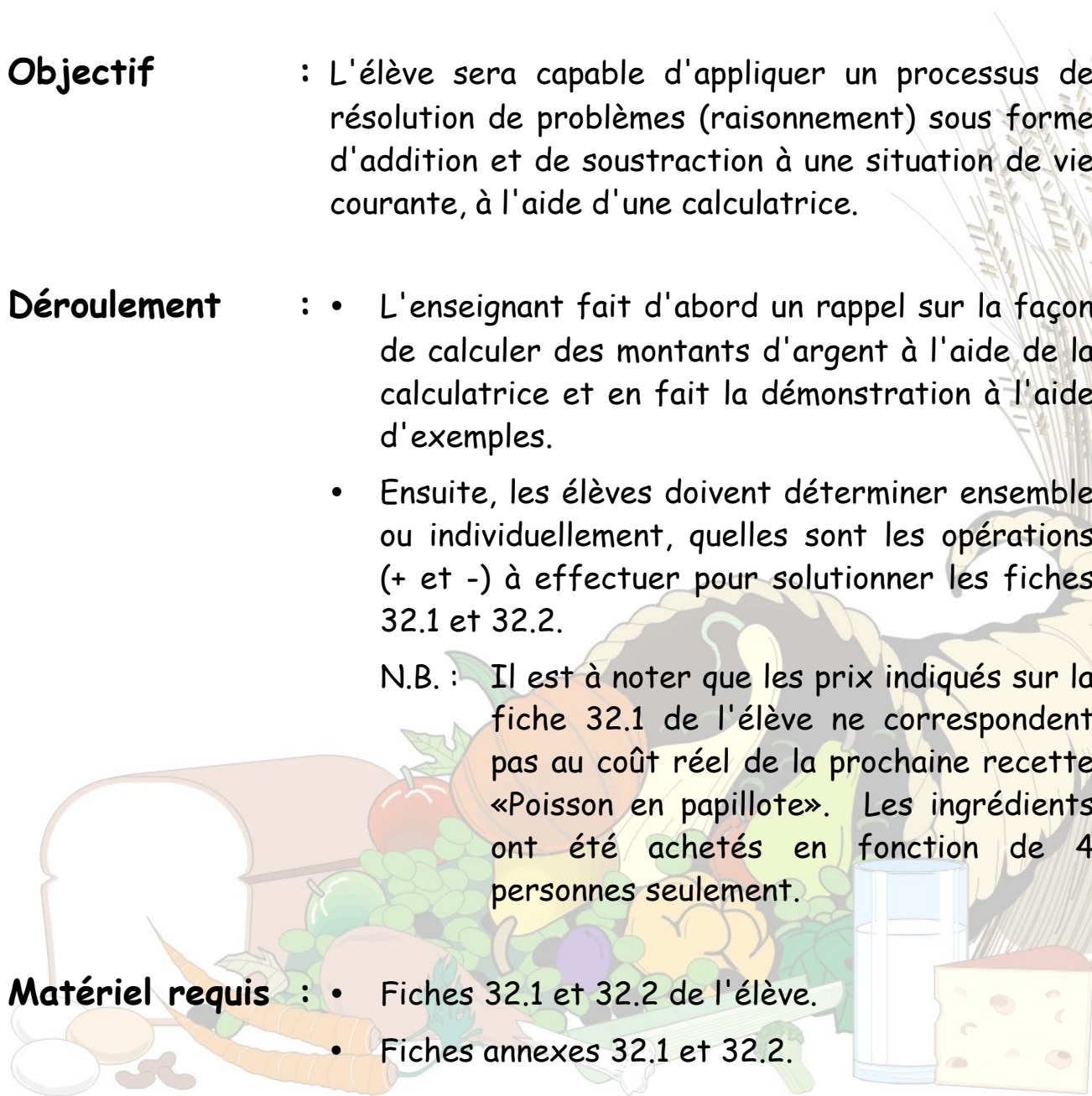
Déroulement

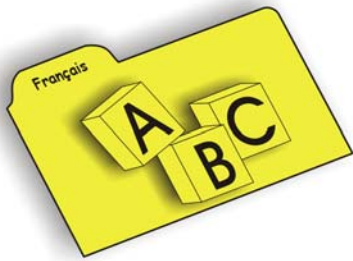
- L'enseignant fait d'abord un rappel sur la façon de calculer des montants d'argent à l'aide de la calculatrice et en fait la démonstration à l'aide d'exemples.
- Ensuite, les élèves doivent déterminer ensemble ou individuellement, quelles sont les opérations (+ et -) à effectuer pour solutionner les fiches 32.1 et 32.2.

N.B. : Il est à noter que les prix indiqués sur la fiche 32.1 de l'élève ne correspondent pas au coût réel de la prochaine recette «Poisson en papillote». Les ingrédients ont été achetés en fonction de 4 personnes seulement.

Matériel requis

- Fiches 32.1 et 32.2 de l'élève.
- Fiches annexes 32.1 et 32.2.





ACTIVITÉ 33

Des noms et des adjectifs

Objectif

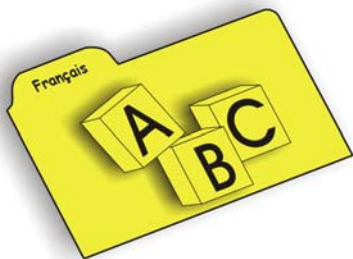
: L'élève sera capable de reconnaître la nature (nom commun et adjectif) des mots tirés des recettes «Bâtonnets de pommes de terre» et «Hamburger surprise».

Déroulement

- Pour cette activité, l'enseignant doit préalablement faire une leçon ou encore un bref rappel sur les notions du nom commun et de l'adjectif, si nécessaire.
- Ensuite, les élèves doivent compléter la fiche 35.

Matériel requis : Fiche 35 de l'élève.





ACTIVITÉ 34

Séparons en syllabes !

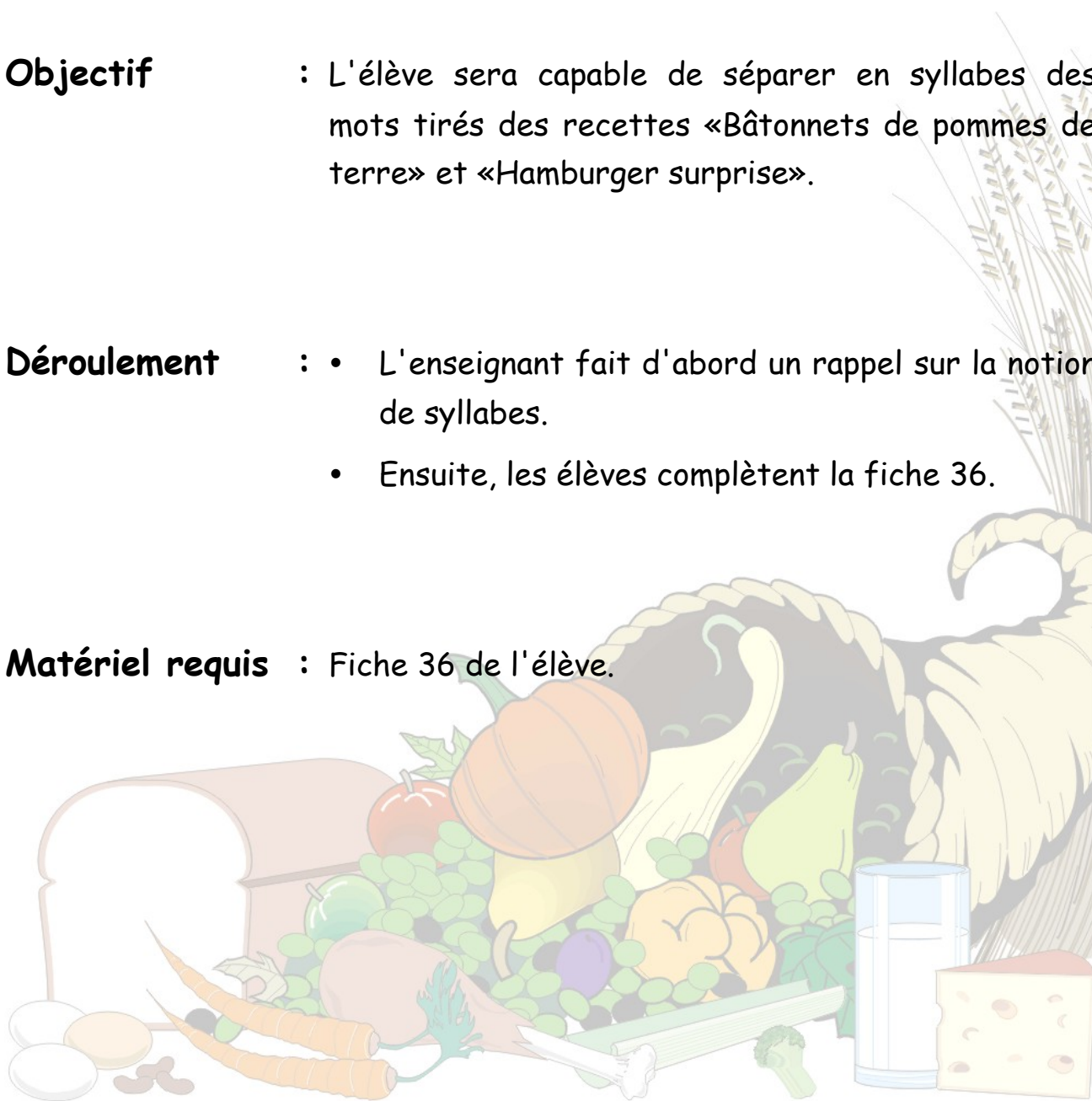
Objectif

: L'élève sera capable de séparer en syllabes des mots tirés des recettes «Bâtonnets de pommes de terre» et «Hamburger surprise».

Déroulement

- L'enseignant fait d'abord un rappel sur la notion de syllabes.
- Ensuite, les élèves complètent la fiche 36.

Matériel requis : Fiche 36 de l'élève.





ACTIVITÉ 35

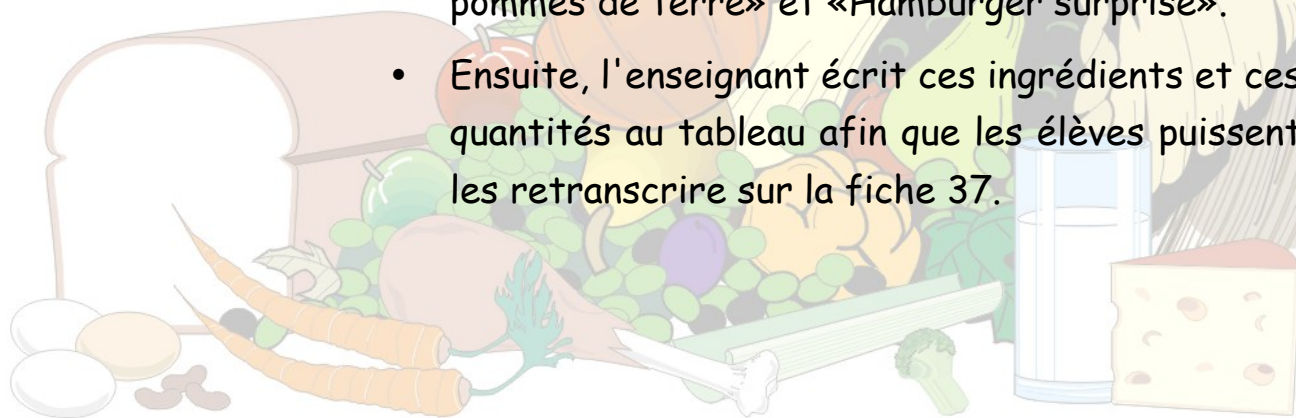
Dépenses totales des recettes

Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice (+).

Déroulement

- En guise de préparation et tel que déjà expérimenté aux activités 24 et 28, l'enseignant, à partir de la fiche annexe 37, doit déterminer les ingrédients à acheter, calculer les quantités requises selon le nombre de convives ainsi que le prix de chacun des ingrédients pour les recettes «Bâtonnets de pommes de terre» et «Hamburger surprise».
- Ensuite, l'enseignant écrit ces ingrédients et ces quantités au tableau afin que les élèves puissent les retranscrire sur la fiche 37.





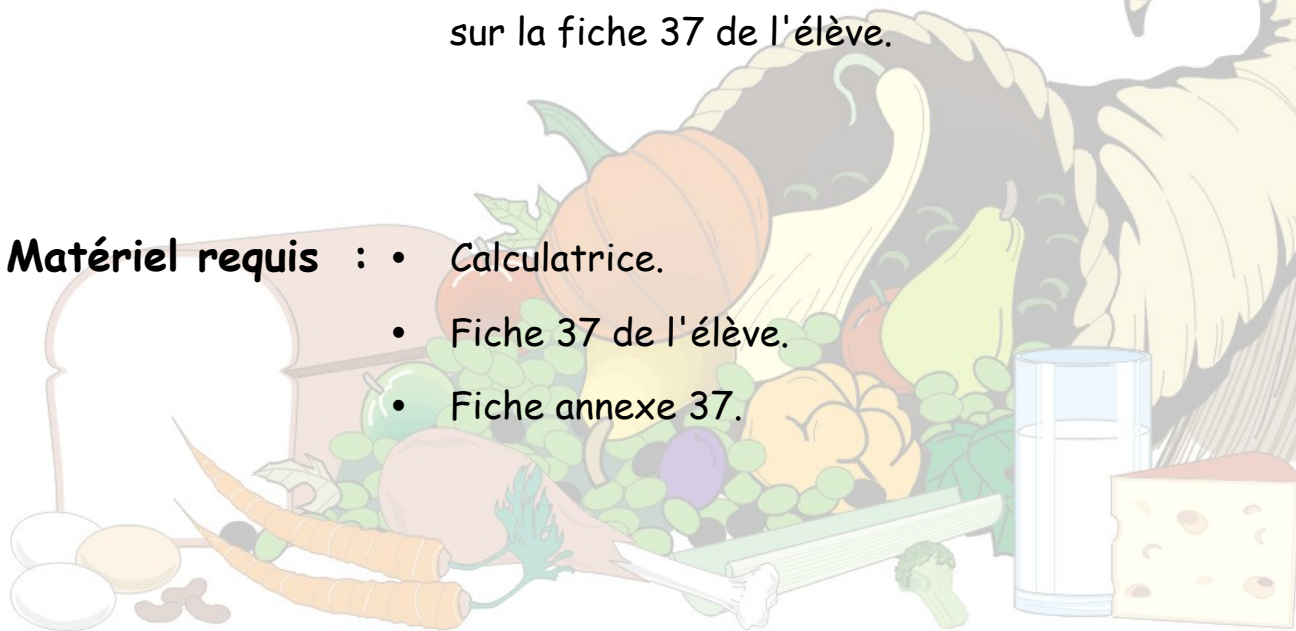
ACTIVITÉ 35

(suite)

- À ce moment-ci de l'activité, l'enseignant doit faire un rappel sur la façon d'écrire des montants d'argent (dollars et cents).
- Puis, il dicte chacun des prix à inscrire par les élèves sur la fiche 37.
- Après, les élèves doivent trouver l'opération mathématique à effectuer afin de calculer les dépenses totales des ingrédients à acheter.
- Finalement, le calcul des dépenses doit être effectué à l'aide d'une calculatrice et inscrit sur la fiche 37 de l'élève.

Matériel requis :

- Calculatrice.
- Fiche 37 de l'élève.
- Fiche annexe 37.





ACTIVITÉ 36

Revenus des repas

Coût réel des dépenses des recettes

Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice (x, -).

Déroulement

: • Tel que déjà expérimenté aux activités 25 et 29, l'enseignant doit revenir sur les notions de revenus (nombre de repas payants) et de dépenses (coût de l'épicerie) liées à l'activité.

N.B. : À cette étape-ci, l'enseignant avise à nouveau les élèves qu'un certain nombre de repas payants seront servis à quelques élèves démunis en alphabétisation lors des prochaines recettes «Bâtonnets de pommes de terre» et «Hamburger surprise». Le nombre de repas payants est à déterminer par l'enseignant. Il est important toutefois de s'assurer que les dépenses totales (épicerie) des recettes excèdent les revenus des repas afin de compléter correctement la fiche 38.2 de l'élève.







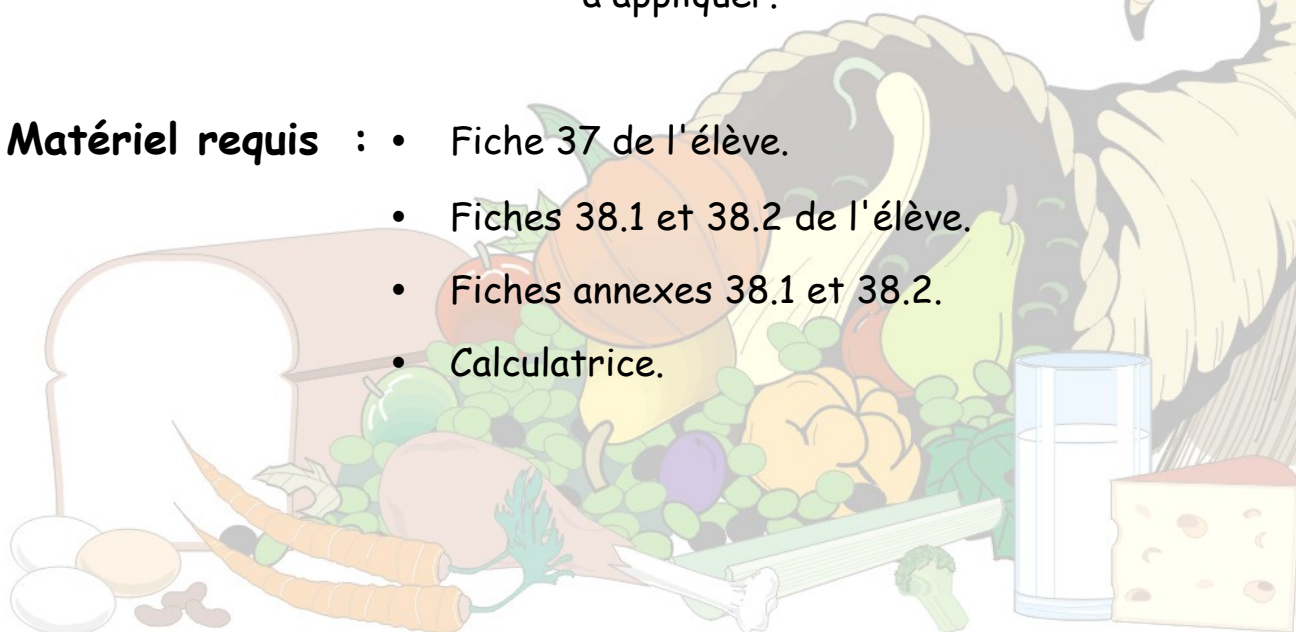
ACTIVITÉ 36

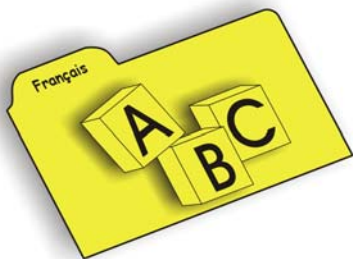
(suite)

- Puis, à l'aide de la fiche 38.1, les élèves doivent en groupe ou individuellement, déterminer si l'argent à recevoir pour les repas payants est une source de revenus ou de dépenses.
- Cette étape terminée, ils doivent compléter correctement la fiche 38.1 de l'élève.

N.B. : Pour la suite de l'activité (fiche 38.2 de l'élève) l'enseignant doit répéter le même processus que ci-haut, c'est-à-dire faire découvrir l'opération mathématique à appliquer.

- Matériel requis :**
- Fiche 37 de l'élève.
 - Fiches 38.1 et 38.2 de l'élève.
 - Fiches annexes 38.1 et 38.2.
 - Calculatrice.





ACTIVITÉ 37

Un peu d'ordre !

Objectif

: L'élève sera capable de mettre en ordre chronologique des phrases de la recette «Bâtonnets de pommes de terre».

Déroulement

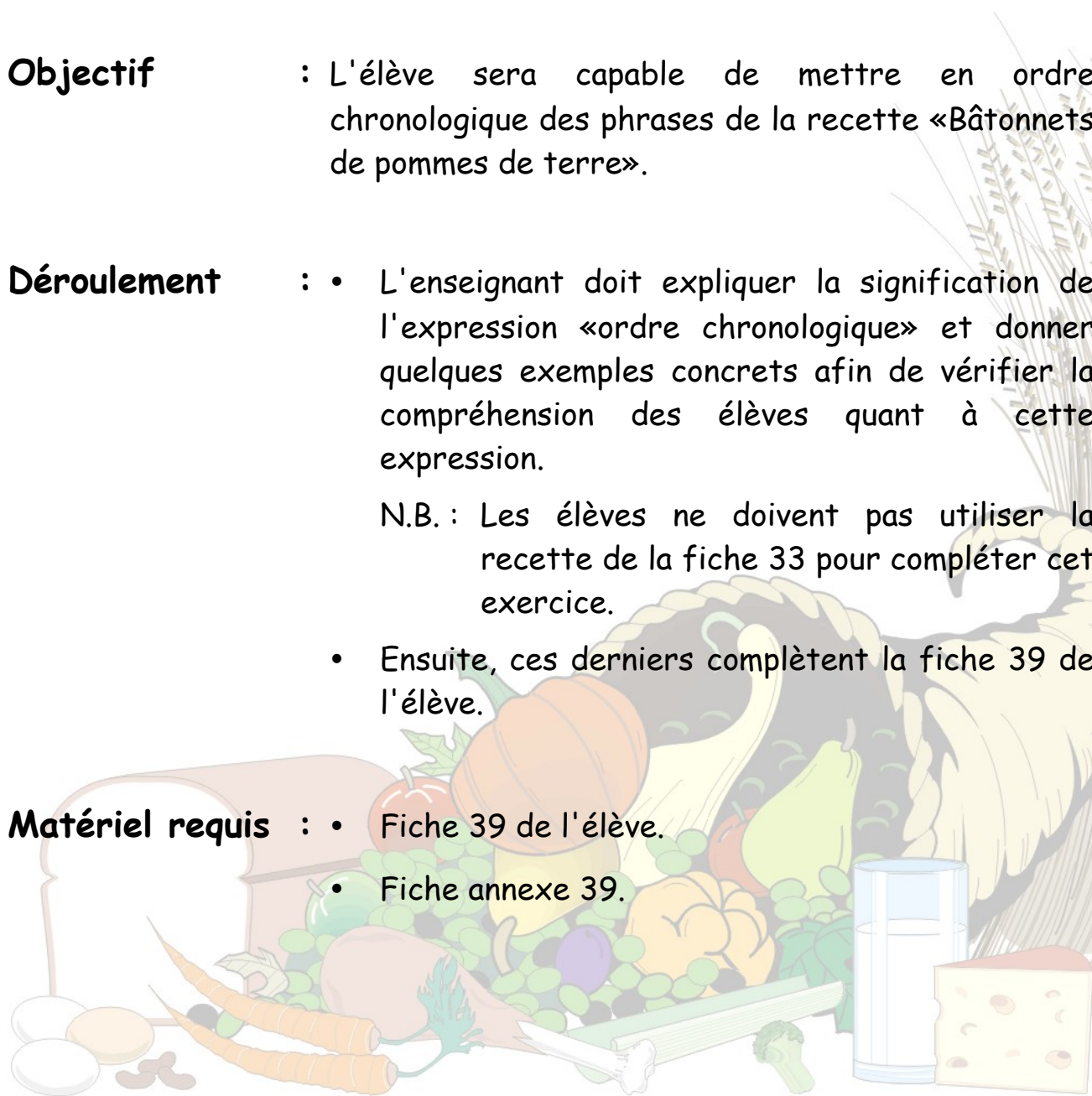
: • L'enseignant doit expliquer la signification de l'expression «ordre chronologique» et donner quelques exemples concrets afin de vérifier la compréhension des élèves quant à cette expression.

N.B. : Les élèves ne doivent pas utiliser la recette de la fiche 33 pour compléter cet exercice.

• Ensuite, ces derniers complètent la fiche 39 de l'élève.

Matériel requis

- : • Fiche 39 de l'élève.
• Fiche annexe 39.





ACTIVITÉ 38

Des fractions, toujours des fractions !

Objectif 1 : L'élève sera capable de reconnaître des fractions ordinaires ($1/4$, $1/3$, $1/2$, $2/3$, $3/4$, 1).

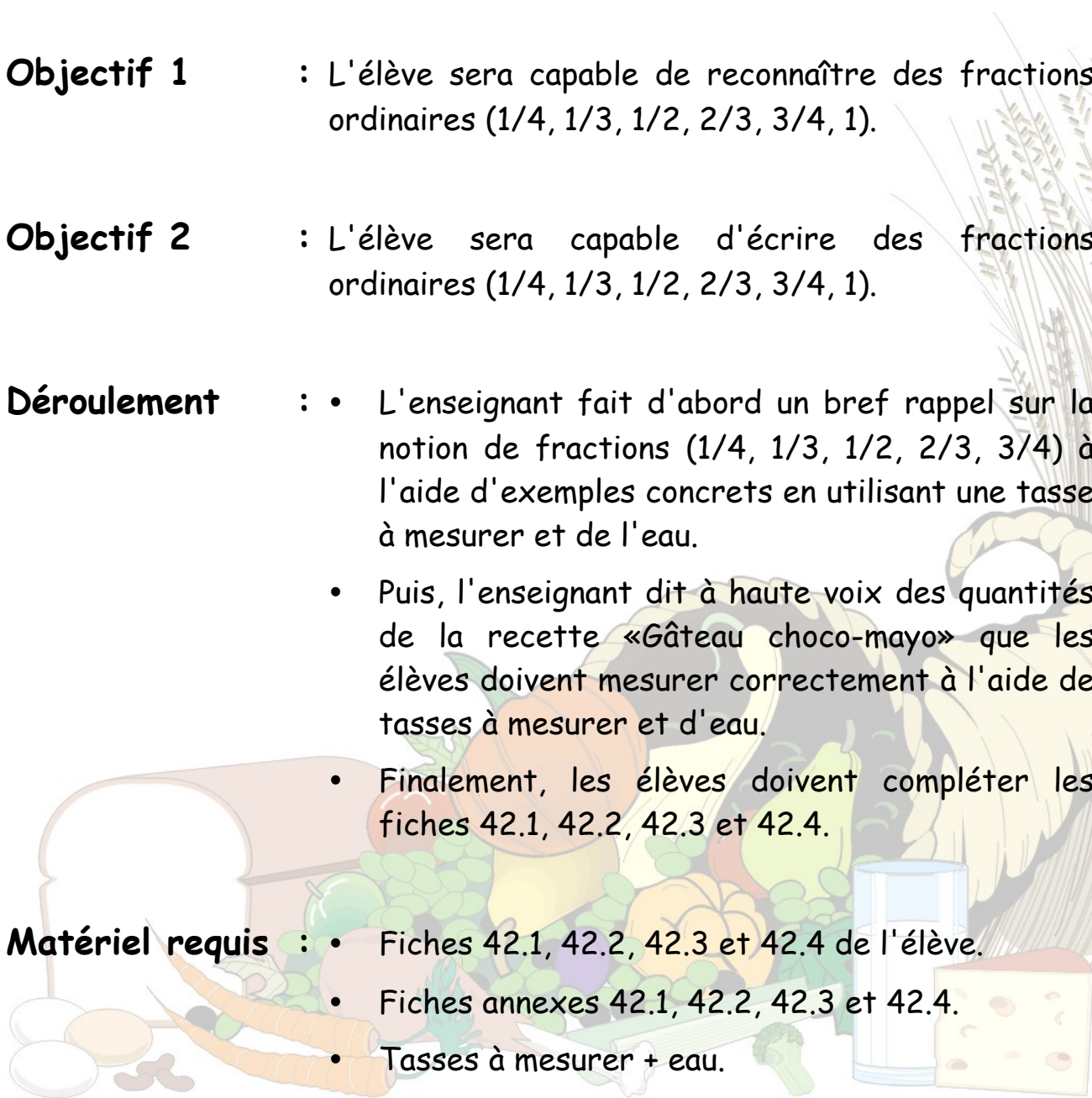
Objectif 2 : L'élève sera capable d'écrire des fractions ordinaires ($1/4$, $1/3$, $1/2$, $2/3$, $3/4$, 1).

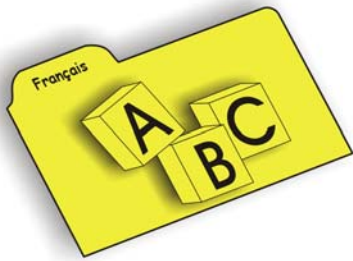
Déroulement :

- L'enseignant fait d'abord un bref rappel sur la notion de fractions ($1/4$, $1/3$, $1/2$, $2/3$, $3/4$) à l'aide d'exemples concrets en utilisant une tasse à mesurer et de l'eau.
- Puis, l'enseignant dit à haute voix des quantités de la recette «Gâteau choco-mayo» que les élèves doivent mesurer correctement à l'aide de tasses à mesurer et d'eau.
- Finalement, les élèves doivent compléter les fiches 42.1, 42.2, 42.3 et 42.4.

Matériel requis :

- Fiches 42.1, 42.2, 42.3 et 42.4 de l'élève.
- Fiches annexes 42.1, 42.2, 42.3 et 42.4.
- Tasses à mesurer + eau.





ACTIVITÉ 39

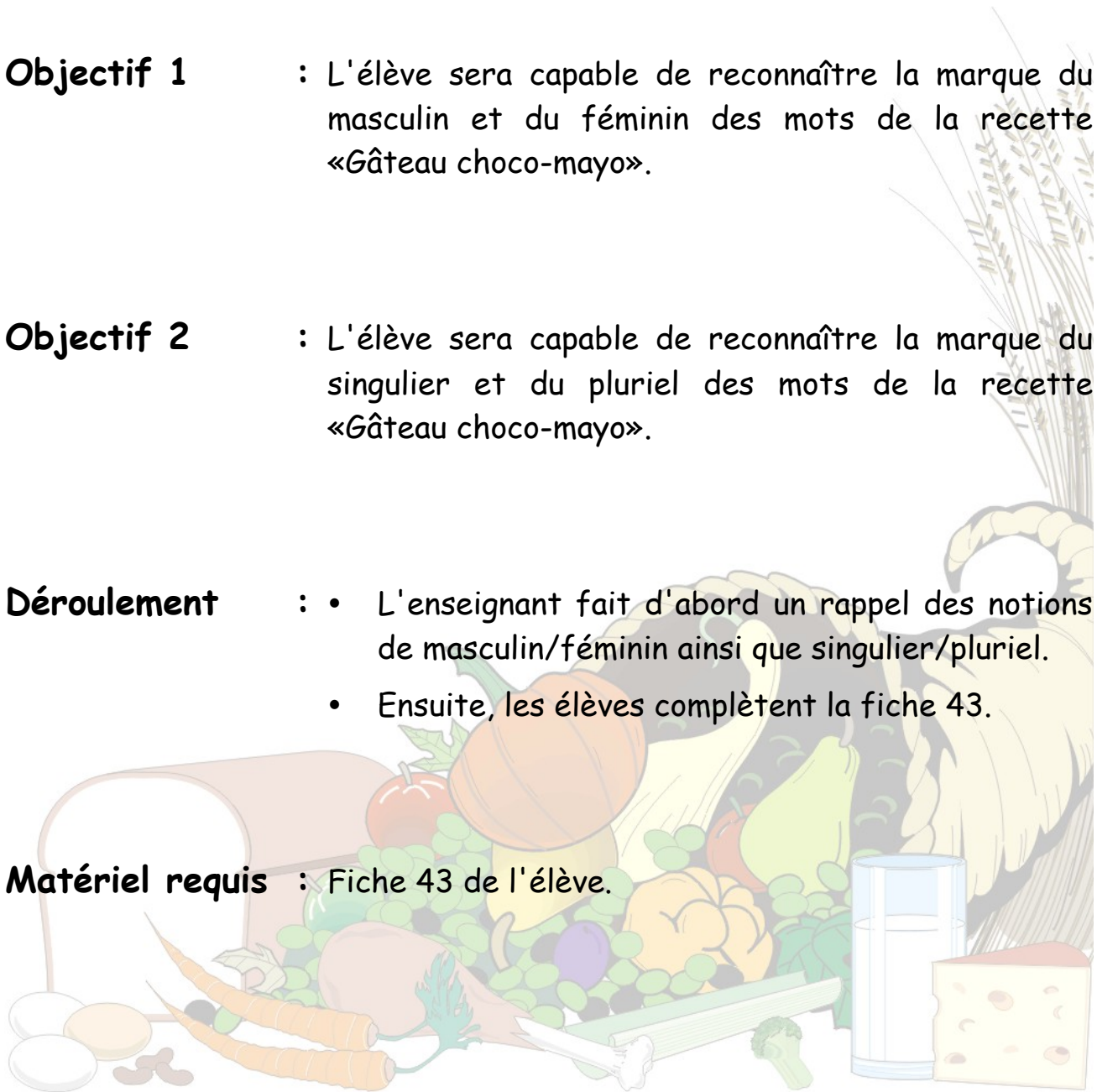
Quel genre, quel nombre ?

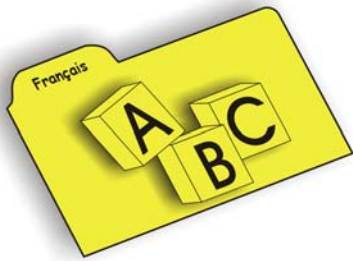
Objectif 1 : L'élève sera capable de reconnaître la marque du masculin et du féminin des mots de la recette «Gâteau choco-mayo».

Objectif 2 : L'élève sera capable de reconnaître la marque du singulier et du pluriel des mots de la recette «Gâteau choco-mayo».

Déroulement : • L'enseignant fait d'abord un rappel des notions de masculin/féminin ainsi que singulier/pluriel.
• Ensuite, les élèves complètent la fiche 43.

Matériel requis : Fiche 43 de l'élève.





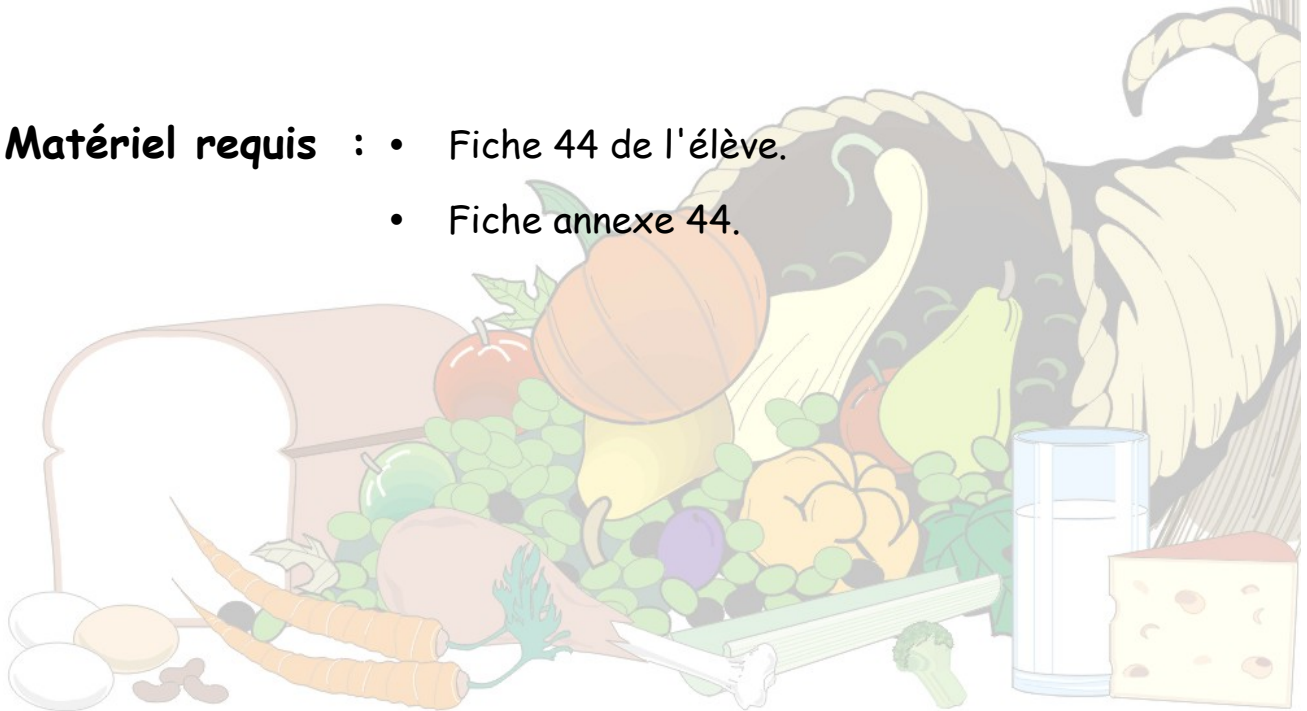
ACTIVITÉ 40

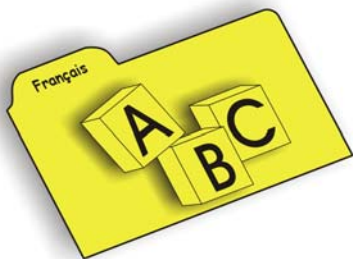
À l'action !

Objectif : L'élève sera capable de reconnaître les verbes d'action à partir de la préparation de la recette «Gâteau choco-mayo».

Déroulement : • L'enseignant doit d'abord faire une leçon sur la notion du verbe d'action dans la phrase.
• Ensuite, les élèves complètent la fiche 44.

Matériel requis : • Fiche 44 de l'élève.
• Fiche annexe 44.





ACTIVITÉ 41

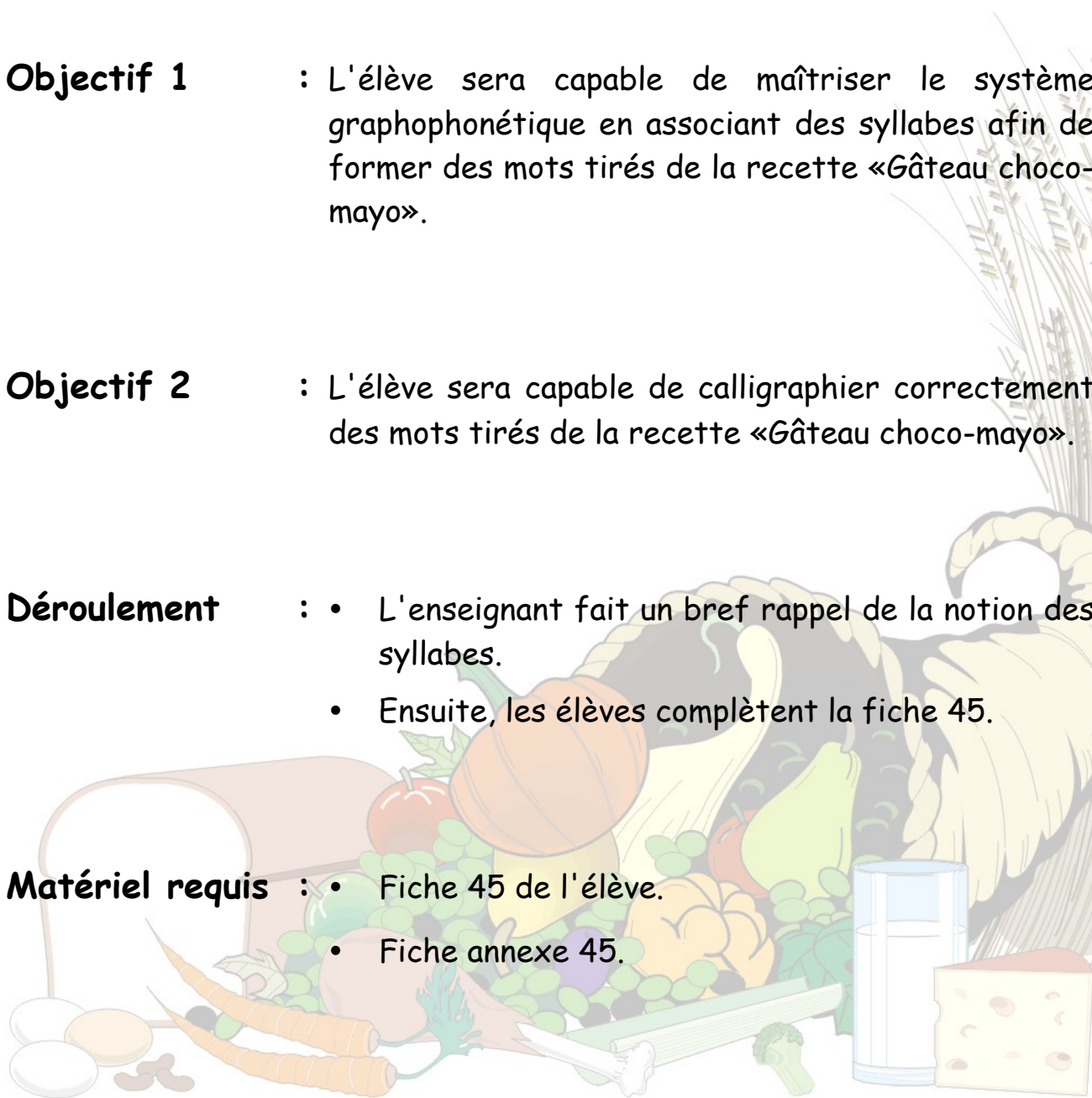
Je fais des mots

Objectif 1 : L'élève sera capable de maîtriser le système graphophonétique en associant des syllabes afin de former des mots tirés de la recette «Gâteau choco-mayo».

Objectif 2 : L'élève sera capable de calligraphier correctement des mots tirés de la recette «Gâteau choco-mayo».

Déroulement : • L'enseignant fait un bref rappel de la notion des syllabes.
• Ensuite, les élèves complètent la fiche 45.

Matériel requis : • Fiche 45 de l'élève.
• Fiche annexe 45.





ACTIVITÉ 42

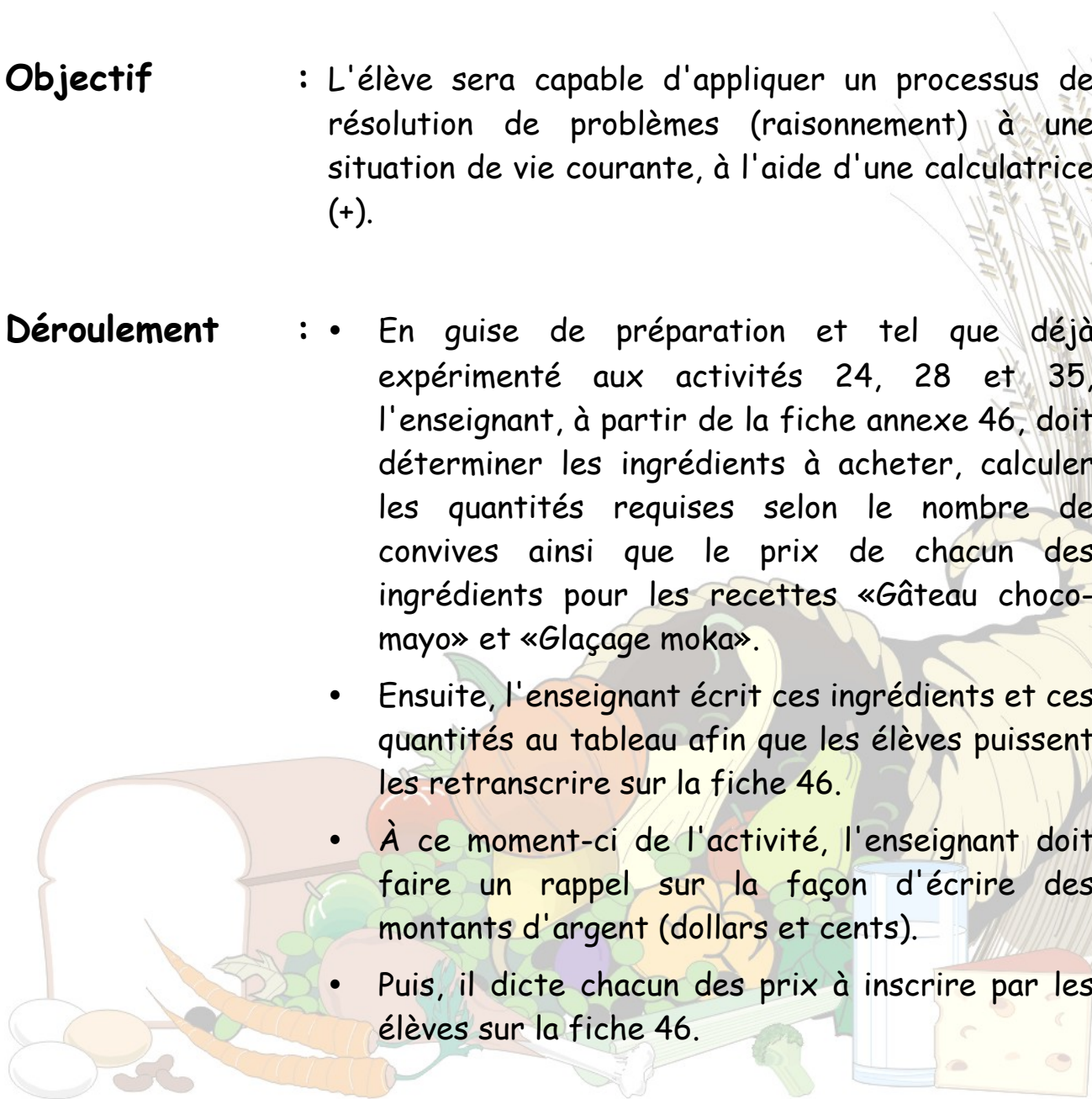
Dépenses totales des recettes

Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice (+).

Déroulement

- En guise de préparation et tel que déjà expérimenté aux activités 24, 28 et 35, l'enseignant, à partir de la fiche annexe 46, doit déterminer les ingrédients à acheter, calculer les quantités requises selon le nombre de convives ainsi que le prix de chacun des ingrédients pour les recettes «Gâteau choco-mayo» et «Glaçage moka».
- Ensuite, l'enseignant écrit ces ingrédients et ces quantités au tableau afin que les élèves puissent les retranscrire sur la fiche 46.
- À ce moment-ci de l'activité, l'enseignant doit faire un rappel sur la façon d'écrire des montants d'argent (dollars et cents).
- Puis, il dicte chacun des prix à inscrire par les élèves sur la fiche 46.





ACTIVITÉ 42

(suite)

- Après, ces derniers doivent trouver l'opération mathématique à effectuer afin de calculer les dépenses totales des ingrédients à acheter.
- Finalement, le calcul des dépenses doit être effectué à l'aide d'une calculatrice et inscrit sur la fiche 46 de l'élève.

Matériel requis :

- Calculatrice.

- Fiche 46 de l'élève.
- Fiche annexe 46.





ACTIVITÉ 43

Revenus des desserts

Coût réel des dépenses des recettes

Objectif

: L'élève sera capable d'appliquer un processus de résolution de problèmes (raisonnement) à une situation de vie courante, à l'aide d'une calculatrice (x, -).

Déroulement

: • Tel que déjà expérimenté aux activités 25, 29 et 36, l'enseignant doit revenir sur les notions de revenus (nombre de desserts payants) et de dépenses (coûts de l'épicerie) reliés à l'activité.

N.B. : À cette étape-ci, l'enseignant avise à nouveau les élèves qu'un certain nombre de desserts payants seront servis à quelques élèves démunis en alphabétisation lors des prochaines recettes «Gâteau choco-mayo» et «Glaçage moka». Le nombre de desserts servis est à déterminer par l'enseignant. Il est important toutefois de s'assurer que les dépenses totales des recettes (épicerie) excèdent les revenus des desserts afin de compléter la fiche 47.2 de l'élève.







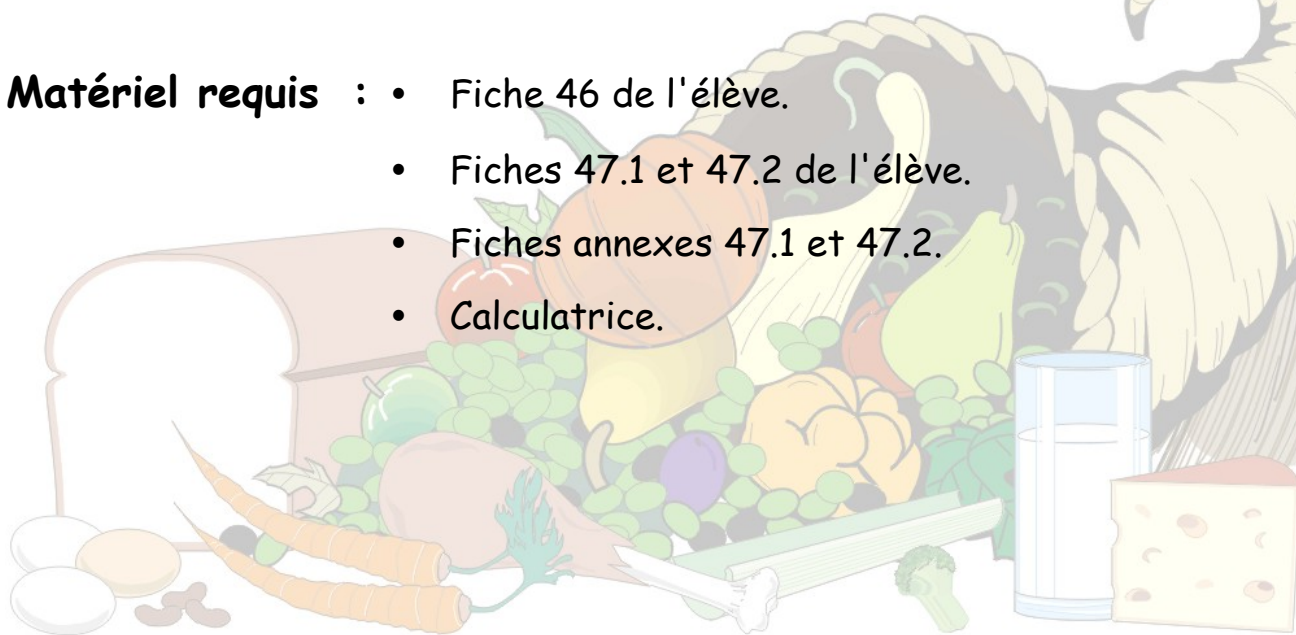
ACTIVITÉ 43

(suite)

- Puis, à l'aide de la fiche 47, les élèves doivent en groupe ou individuellement, déterminer si l'argent à recevoir pour les desserts payants est une source de revenus ou de dépenses.
- Cette étape terminée, ils doivent compléter correctement la fiche 47.1 de l'élève.

N.B. : Pour la suite de l'activité (fiche 47.2 de l'élève) l'enseignant doit répéter le même processus que précédemment, c'est-à-dire faire découvrir l'opération mathématique à appliquer.

- Matériel requis :**
- Fiche 46 de l'élève.
 - Fiches 47.1 et 47.2 de l'élève.
 - Fiches annexes 47.1 et 47.2.
 - Calculatrice.





PRODUITS LAITIERS

Fiche annexe
1

Babeurre

Beurre

Crème

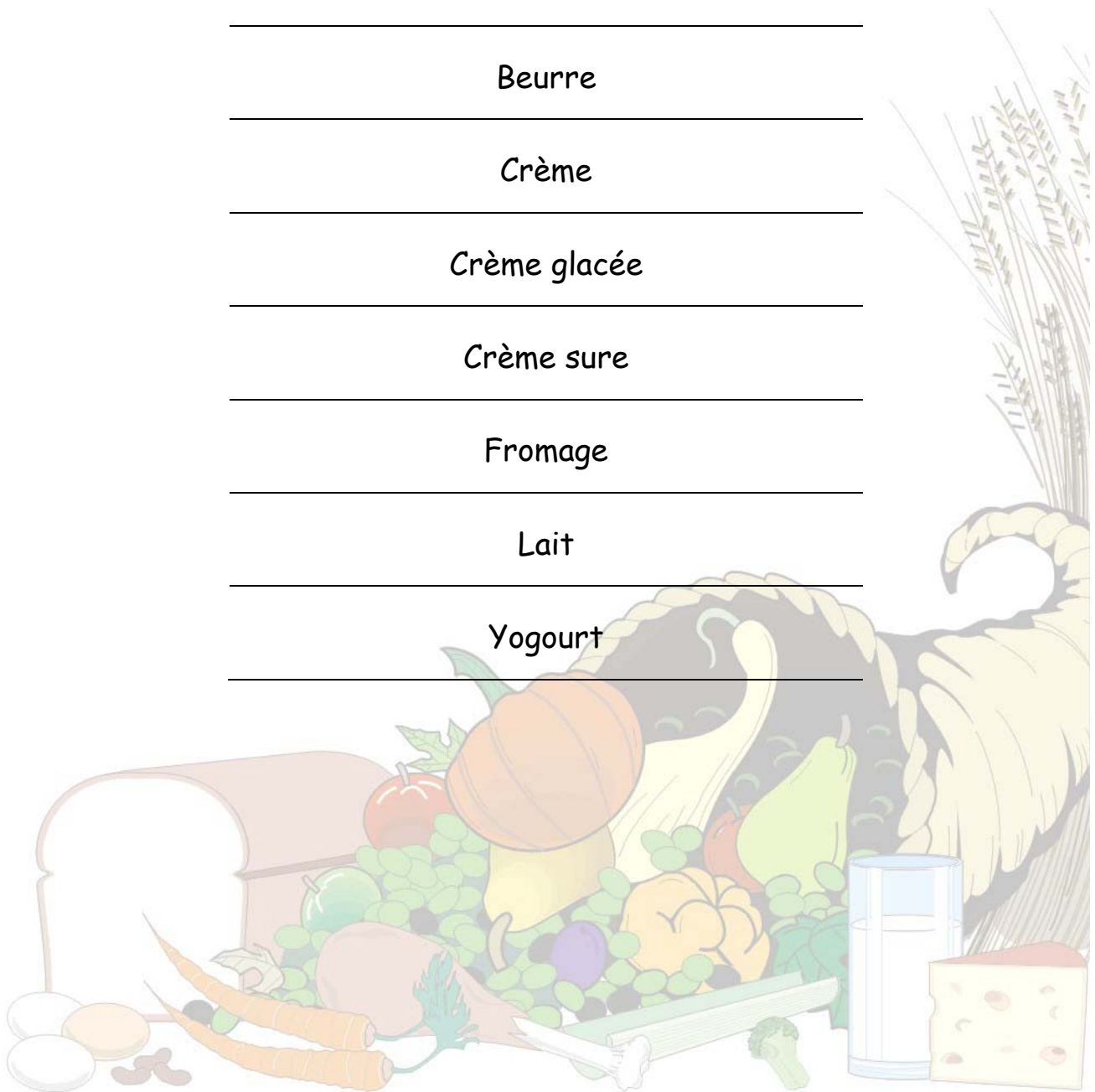
Crème glacée

Crème sure

Fromage

Lait

Yogourt





PRODUITS CÉRÉALIERS

Fiche annexe
2

Farine

Nouilles

Pain

Pâtes alimentaires

Avoine

Blé

Maïs

Millet

Orge

Riz

Sarrasin

Seigle





PRODUITS LAITIERS PRODUITS CÉRÉALIERS

Fiche annexe
3

Connaissance de l'ordre alphabétique

Mettre en ordre alphabétique les mots suivants :

(farine - beurre - paprika - lait - chapelure - assaisonnements - macaroni)

Assaisonnements

Beurre

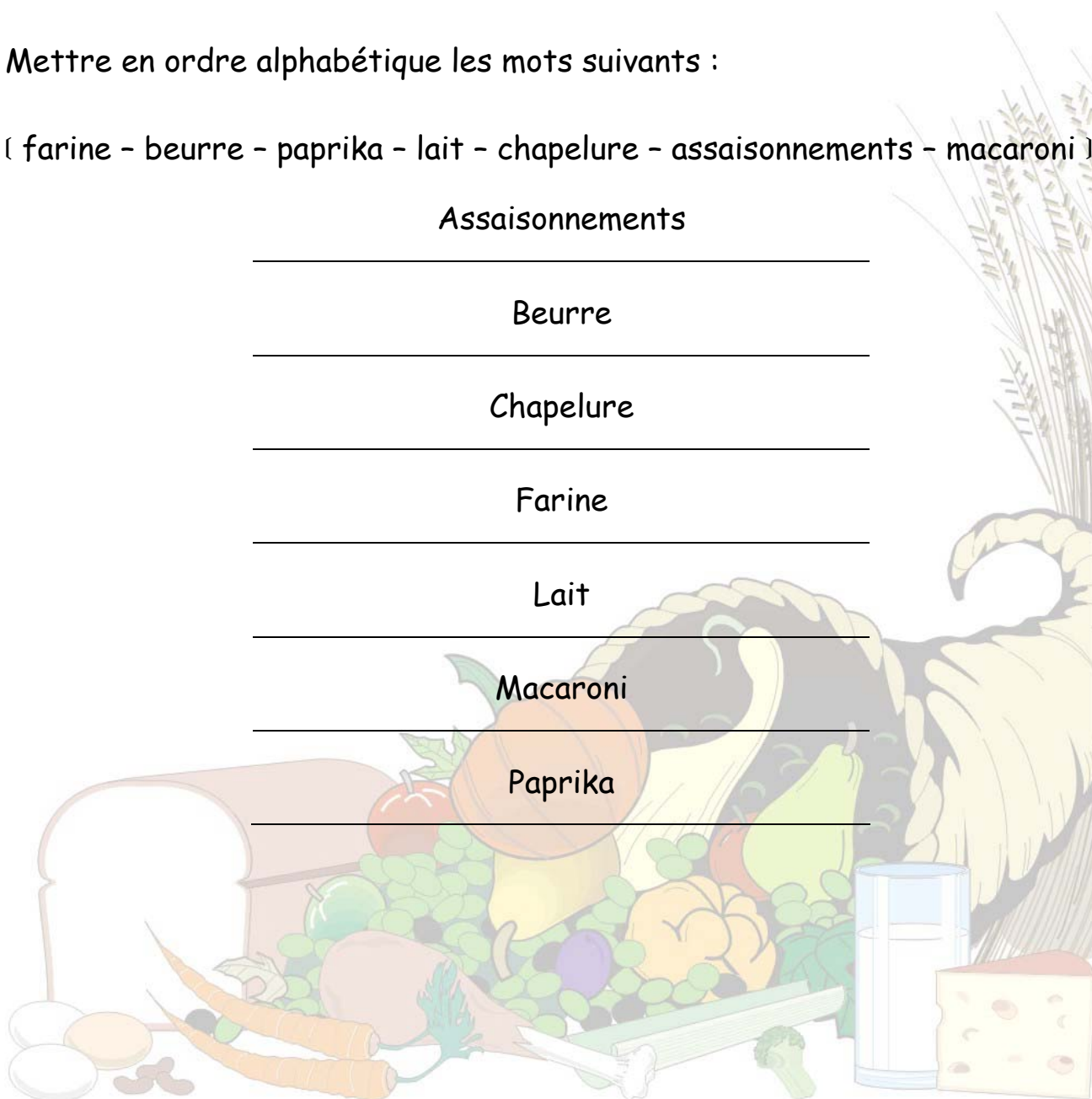
Chapelure

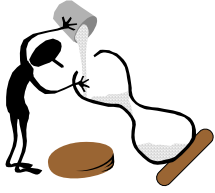
Farine

Lait

Macaroni

Paprika





PRODUITS LAITIERS PRODUITS CÉRÉALIERS

Fiche annexe

4

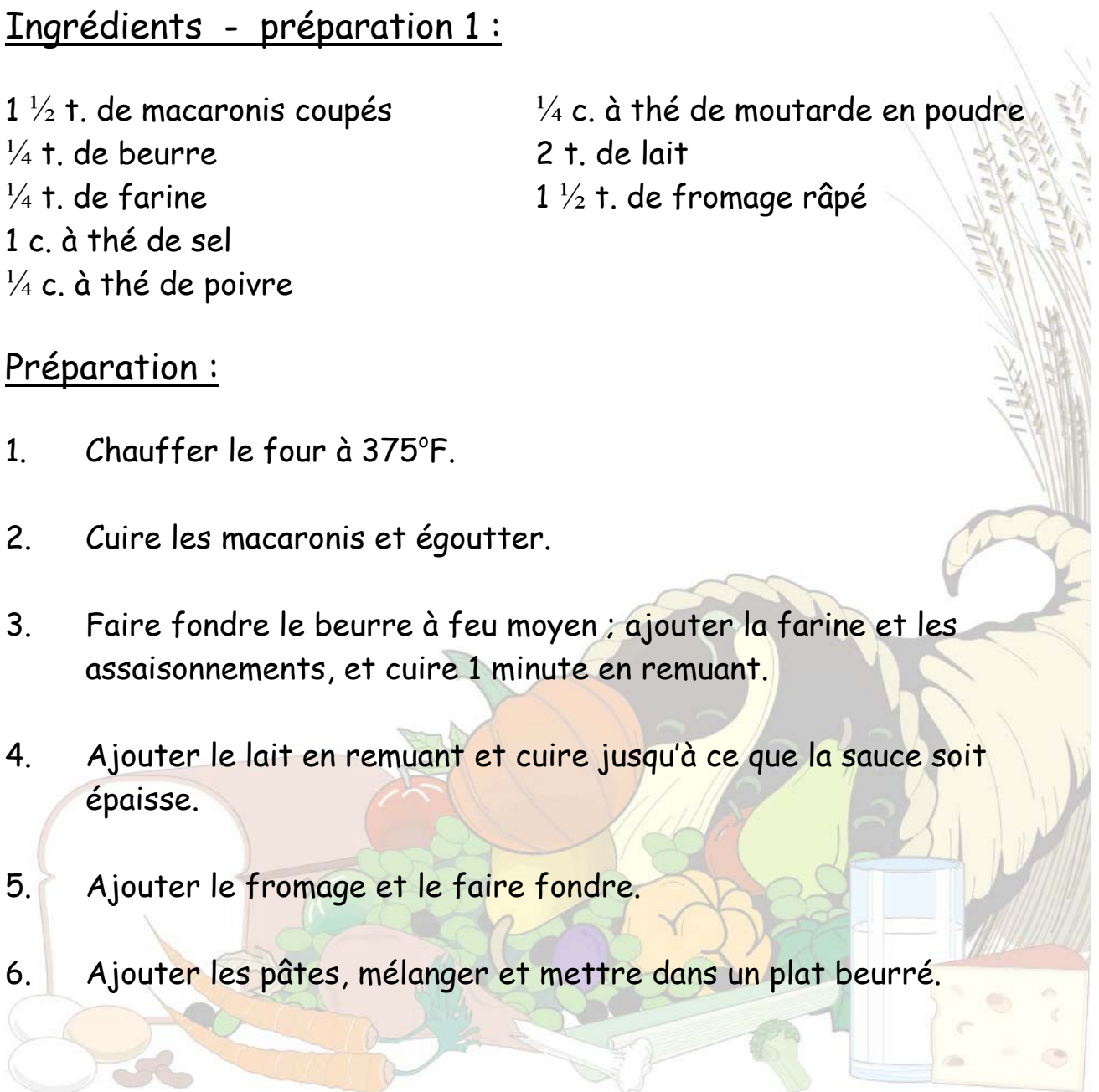
Macaroni au gratin

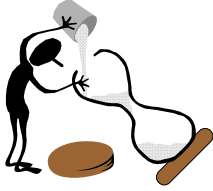
Ingrédients - préparation 1 :

- | | |
|----------------------------|----------------------------------|
| 1 ½ t. de macaronis coupés | ¼ c. à thé de moutarde en poudre |
| ¼ t. de beurre | 2 t. de lait |
| ¼ t. de farine | 1 ½ t. de fromage râpé |
| 1 c. à thé de sel | |
| ¼ c. à thé de poivre | |

Préparation :

1. Chauffer le four à 375°F.
2. Cuire les macaronis et égoutter.
3. Faire fondre le beurre à feu moyen ; ajouter la farine et les assaisonnements, et cuire 1 minute en remuant.
4. Ajouter le lait en remuant et cuire jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.
5. Ajouter le fromage et le faire fondre.
6. Ajouter les pâtes, mélanger et mettre dans un plat beurré.





PRODUITS LAITIERS PRODUITS CÉRÉALIERS

Fiche annexe
4 (suite)

Macaroni au gratin

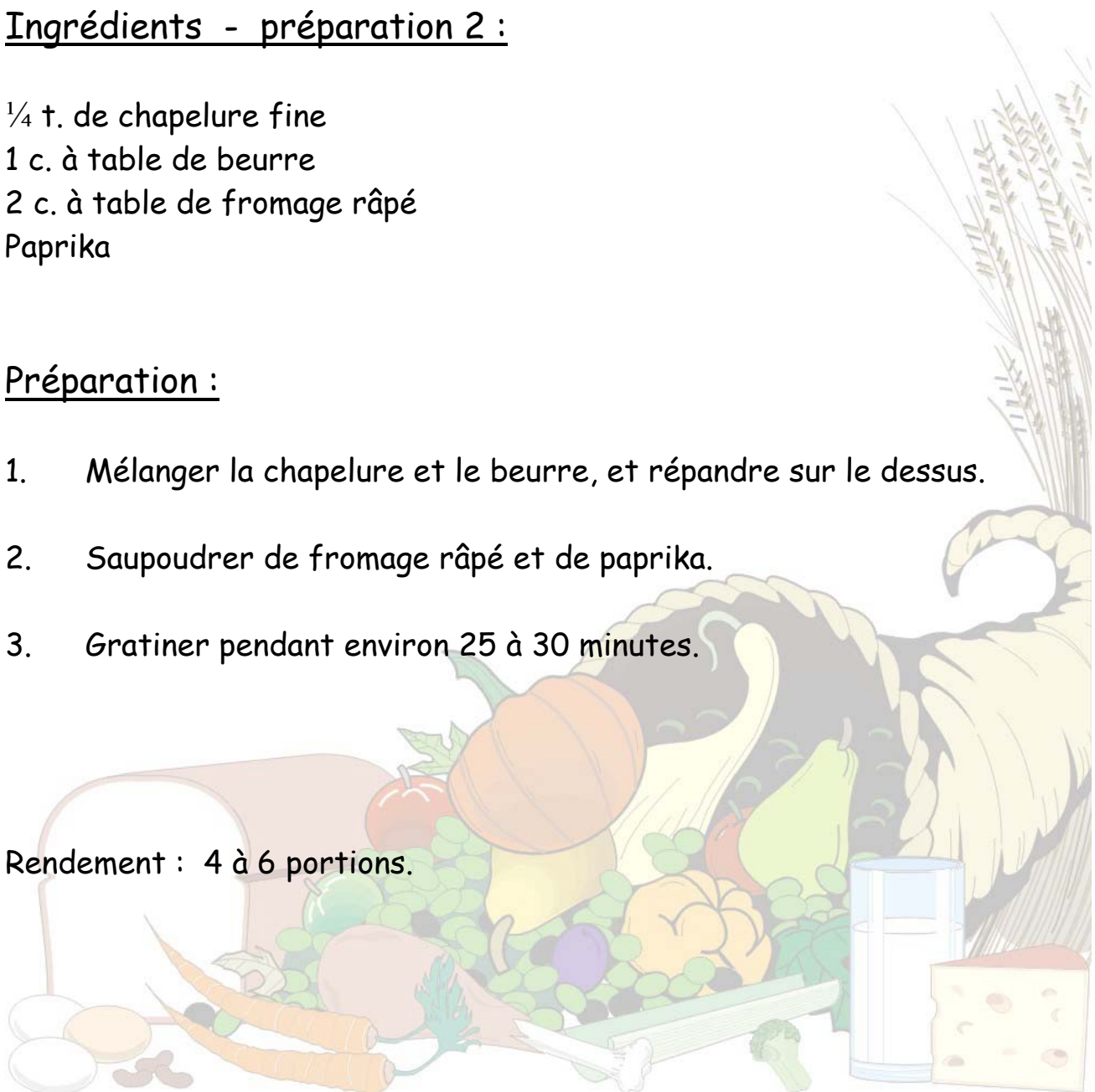
Ingrédients - préparation 2 :

$\frac{1}{4}$ t. de chapelure fine
1 c. à table de beurre
2 c. à table de fromage râpé
Paprika

Préparation :

1. Mélanger la chapelure et le beurre, et répandre sur le dessus.
2. Saupoudrer de fromage râpé et de paprika.
3. Gratiner pendant environ 25 à 30 minutes.

Rendement : 4 à 6 portions.





PRODUITS LAITIERS PRODUITS CÉRÉALIERS

Fiche annexe
5

Recette trouée «Macaroni au gratin»

1. Chauffer le four à 375°F.
2. Cuire les macaronis et égoutter.
3. Faire fondre le beurre à feu moyen ; ajouter la farine et les assaisonnements , et cuire 1 minute en remuant.
4. Ajouter le lait en remuant et cuire jusqu'à ce que la sauce soit épaisse.
5. Ajouter le fromage et le faire fondre.
6. Ajouter les pâtes, mélanger et mettre dans un plat beurré.
7. Mélanger la chapelure et le beurre, et répandre sur le dessus.
8. Saupoudrer de fromage râpé et de paprika .
9. Gratiner environ 25 à 30 minutes.

farine

four

lait

macaronis

beurre

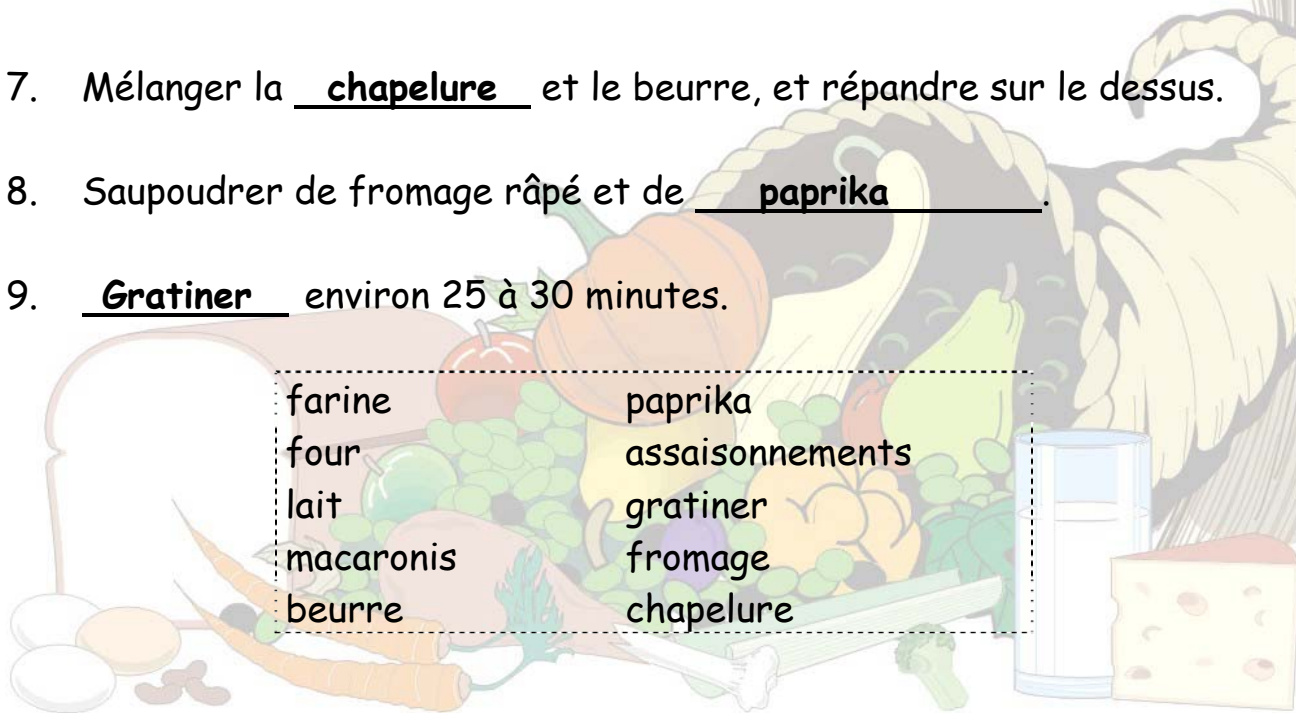
paprika

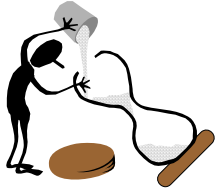
assaisonnements

gratiner

fromage

chapelure





VIANDES ET SUBSTITUTS

Fiche annexe
6

Pain de viande «mmmoëlleux»!

Ingrédients :

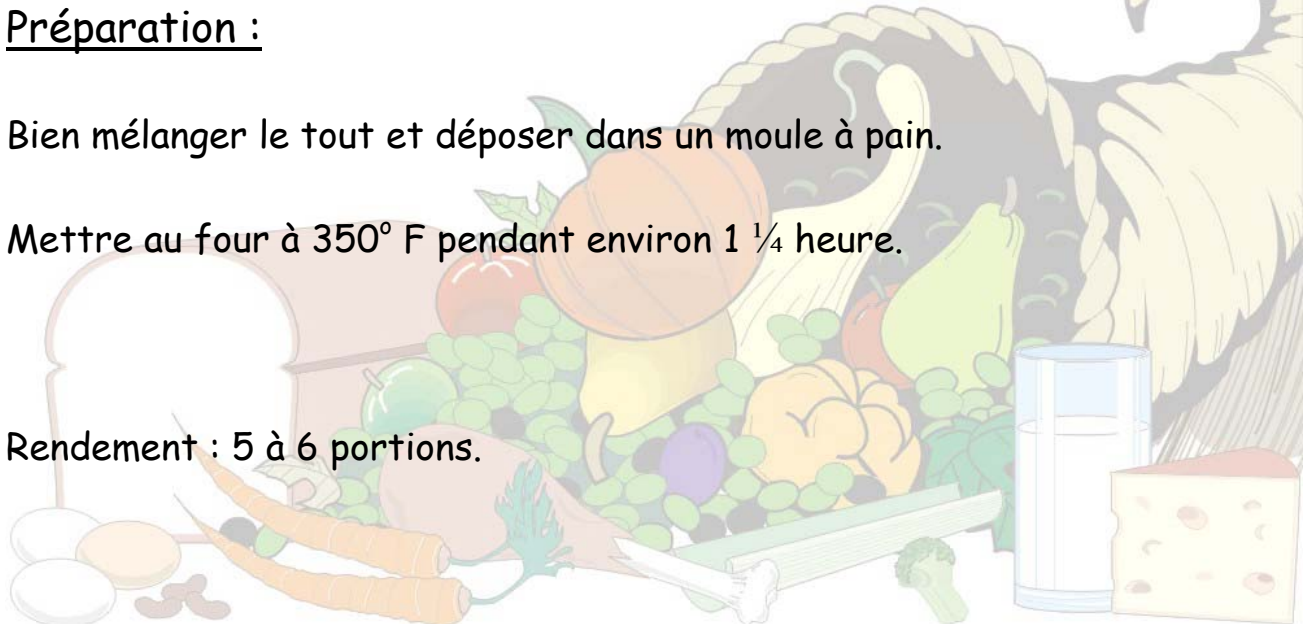
2 lb de bœuf haché maigre
1 bte de crème de céleri
½ t. de chapelure
½ t. d'oignon haché
2 c. à table de persil haché
2 c. à table de sauce Worcestershire
1 œuf légèrement battu
1 c. à thé de sel
1 pincée de poivre

Préparation :

Bien mélanger le tout et déposer dans un moule à pain.

Mettre au four à 350° F pendant environ 1 ¼ heure.

Rendement : 5 à 6 portions.





VIANDES ET SUBSTITUTS

Fiche annexe
7

Viandes



Abats

Ex : cœur, foie, langue

Agneau

Bœuf

Charcuterie

Ex : jambon, bacon, saucisse, foie gras.

Gibier

Ex : perdrix, lièvre, orignal, lapin

Poisson

Porc

Veau

Volaille

Ex : poulet, dinde, oie, canard

Substituts

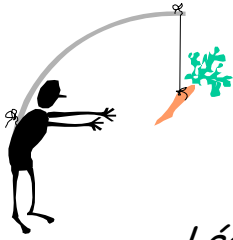


Oeufs

Légumineuses

*Ex : haricots, lentilles,
fèves, pois chiche,
arachides, tofu*





LÉGUMES ET FRUITS

Légumes

Ail

Artichaut

Asperge

Aubergine

Avocat

Betterave

Brocoli

Carotte

Céleri

Chou

Chou-fleur

Ciboulette

Concombre

Courge

Échalote

Endive

Épinard

Fenouil

Laitue

Navet

Oignon

Olive

Panais

Poireau

Poivron

Pomme de terre

Radis

Tomate

Fruits

Abricot

Ananas

Banane

Bleuet

Canneberge

Cerise

Citron

Datte

Figue

Fraise

Framboise

Groseille

Kiwi

Lime

Mandarine

Mangue

Melon ex : cantaloup

Mûre

Nectarine

Orange

Pamplemousse

Papaye

Pêche

Poire

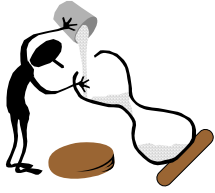
Pomme

Prune

Pruneau

Raisin

Rhubarbe



Sandwich au thon et au fromage

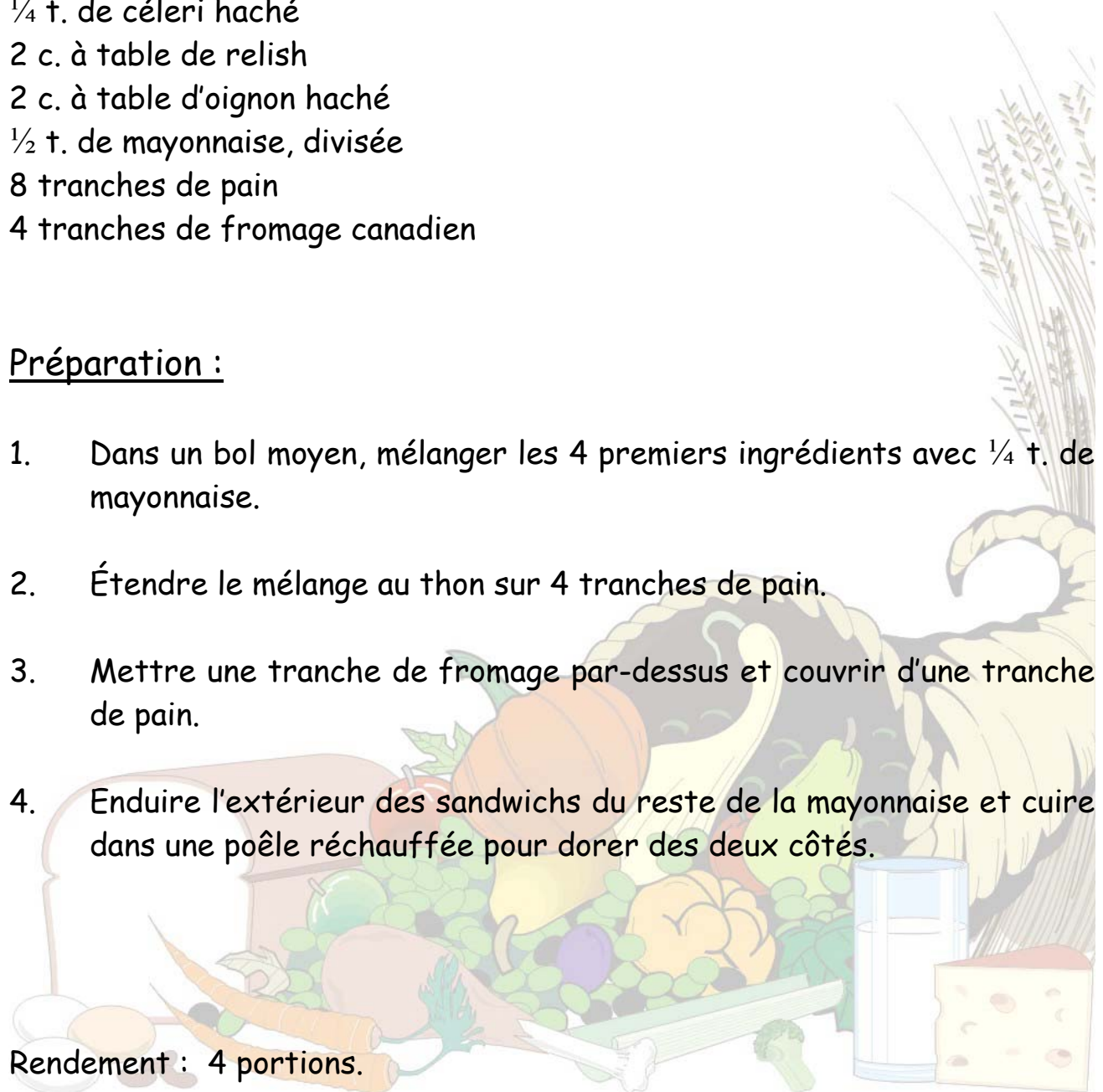
Ingrédients :

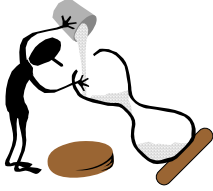
- 1 boîte de thon émietté de 7 oz, égouttée
- $\frac{1}{4}$ t. de céleri haché
- 2 c. à table de relish
- 2 c. à table d'oignon haché
- $\frac{1}{2}$ t. de mayonnaise, divisée
- 8 tranches de pain
- 4 tranches de fromage canadien

Préparation :

1. Dans un bol moyen, mélanger les 4 premiers ingrédients avec $\frac{1}{4}$ t. de mayonnaise.
2. Étendre le mélange au thon sur 4 tranches de pain.
3. Mettre une tranche de fromage par-dessus et couvrir d'une tranche de pain.
4. Enduire l'extérieur des sandwiches du reste de la mayonnaise et cuire dans une poêle réchauffée pour dorer des deux côtés.

Rendement : 4 portions.





Crème d'orge

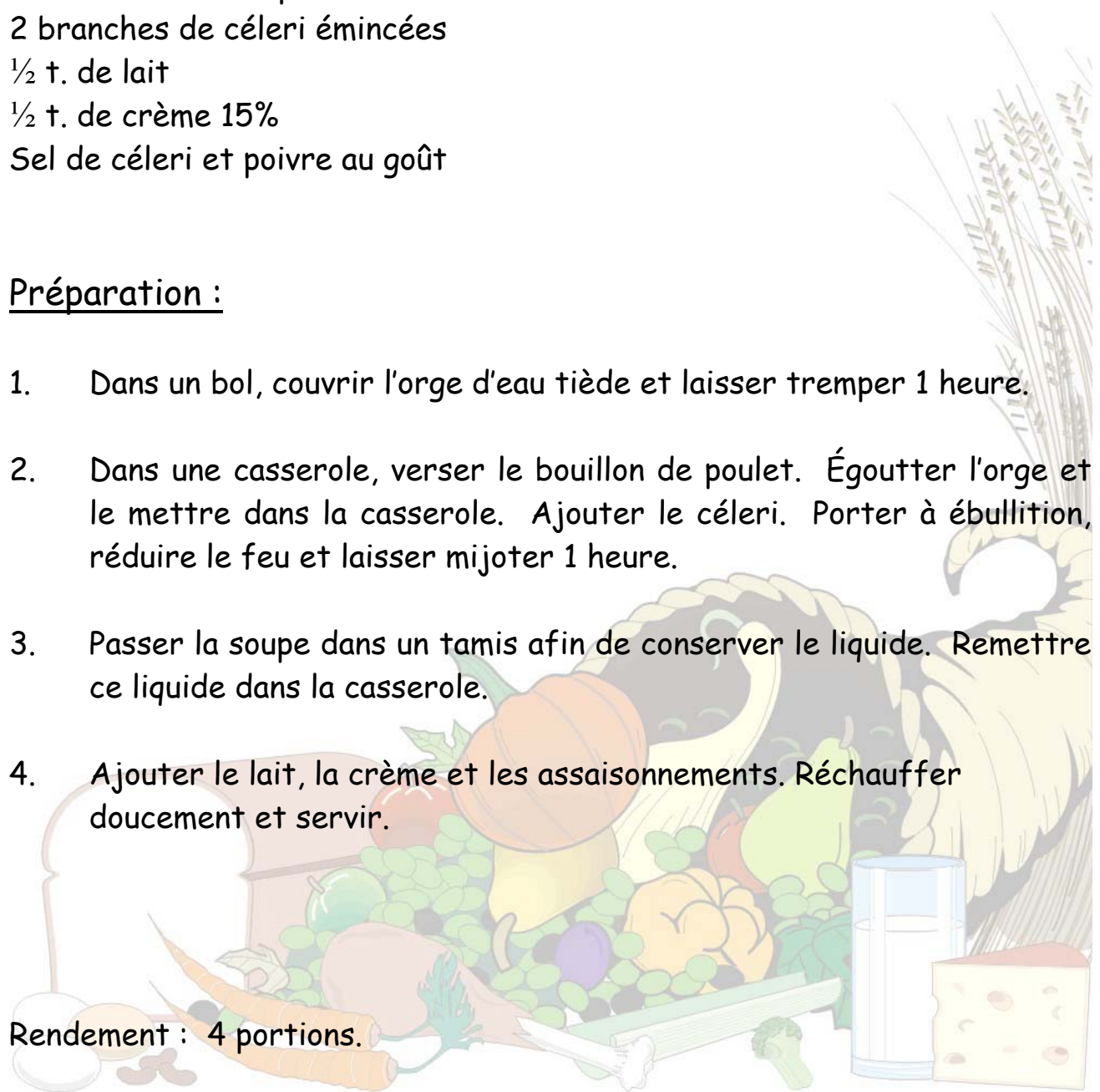
Ingrédients :

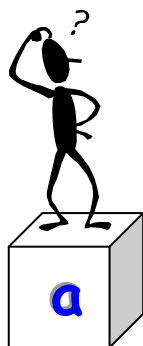
1 t. d'orge perlé
4 t. de bouillon de poulet
2 branches de céleri émincées
 $\frac{1}{2}$ t. de lait
 $\frac{1}{2}$ t. de crème 15%
Sel de céleri et poivre au goût

Préparation :

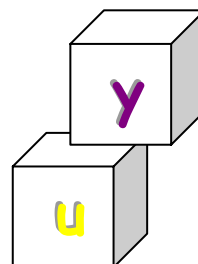
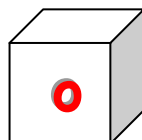
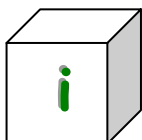
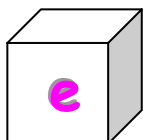
1. Dans un bol, couvrir l'orge d'eau tiède et laisser tremper 1 heure.
2. Dans une casserole, verser le bouillon de poulet. Égoutter l'orge et le mettre dans la casserole. Ajouter le céleri. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 1 heure.
3. Passer la soupe dans un tamis afin de conserver le liquide. Remettre ce liquide dans la casserole.
4. Ajouter le lait, la crème et les assaisonnements. Réchauffer doucement et servir.

Rendement : 4 portions.





Jeu des voyelles



Exercice 1.

Écrire les voyelles manquantes des noms suivants :

Fr o m a g e

Th o n

P a i n

L a i t

O i g n o

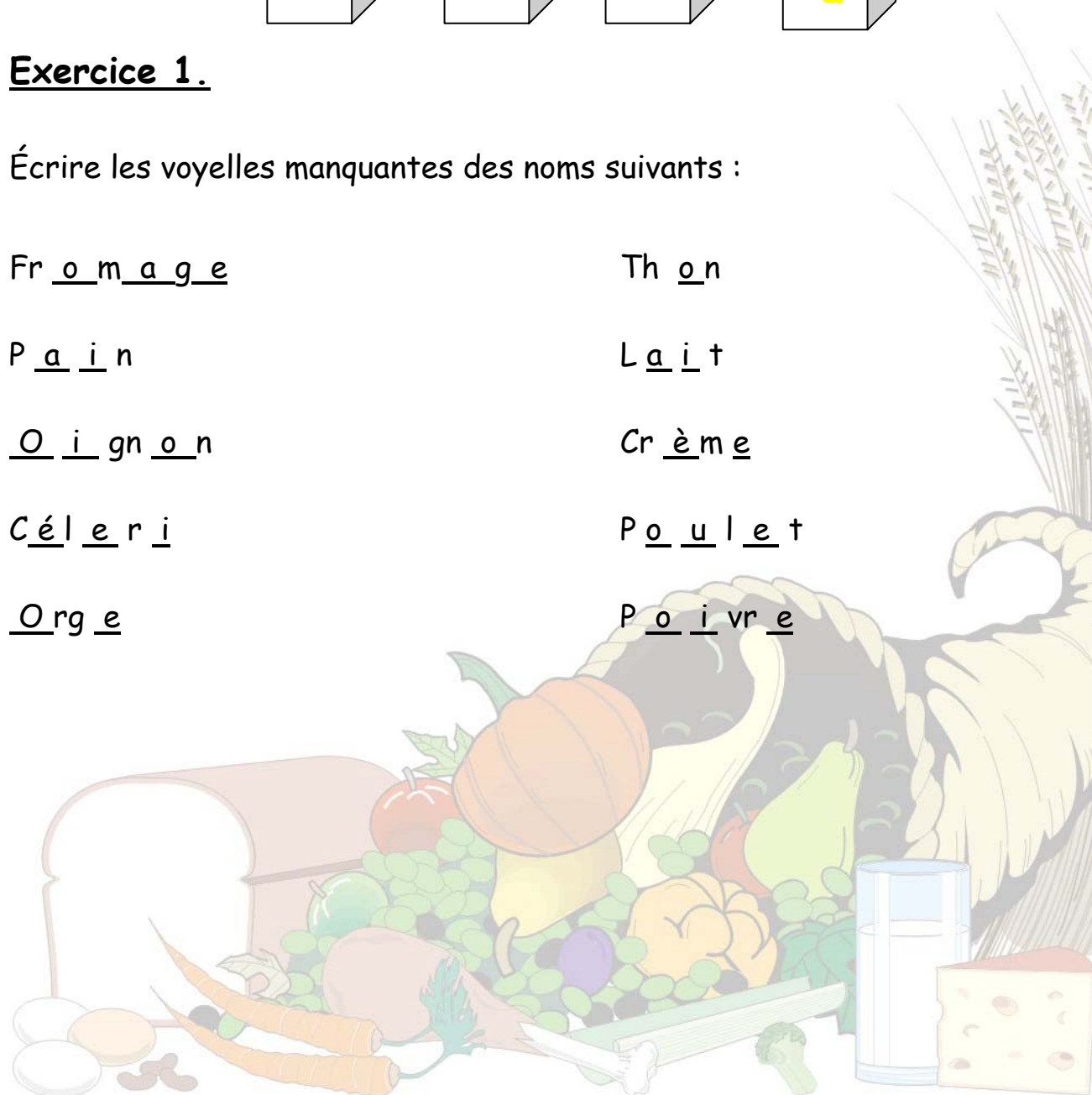
Cr è m e

C é l e r i

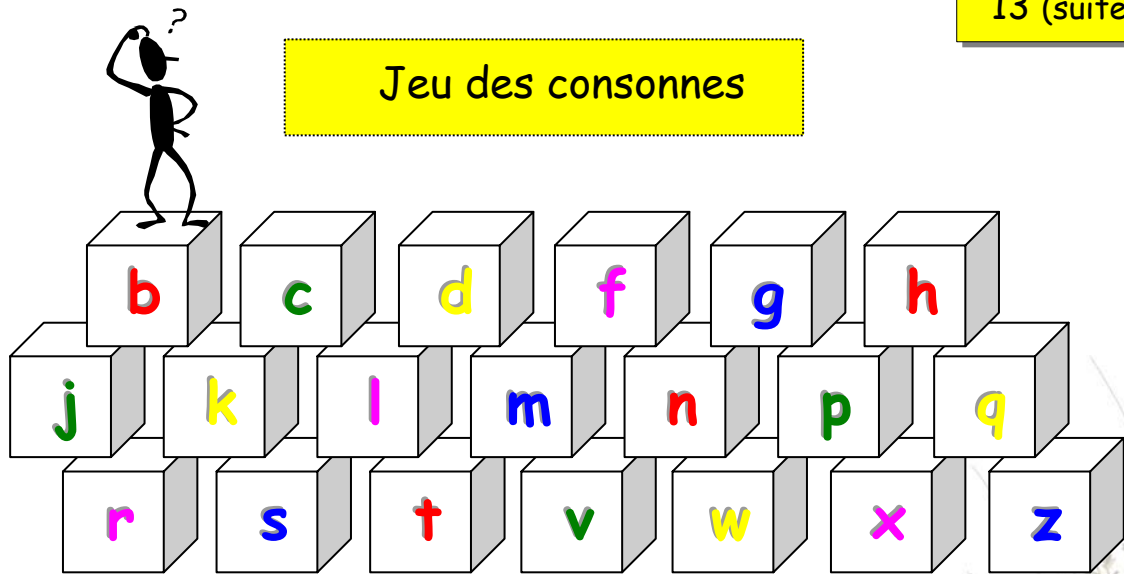
P o u l e t

O r g e

P o i v r e



Jeu des consonnes



Exercice 2.

Écrire les consonnes manquantes des verbes suivants :

V e r s e r

A j o u t e r

É t e n d r e

M é l a n g e r

C o v r i r





À chacun son groupe alimentaire

Classer chacun des ingrédients dans le bon groupe alimentaire.

Orge	Pain	Thon	Oignon
Céleri	Lait	Fromage	Crème

Produits laitiers :

Lait

Fromage

Crème

Produits céréaliers :

Orge

Pain

Légumes et fruits :

Céleri

Oignon

Viandes et substituts :

Thon





Fiche annexe
15

Démêlons-nous !

Remettre les syllabes dans l'ordre pour former des mots.

ma-fro-ge

fromage

gout-ter-é

égoutter

ri-le-cé

céleri

tion-bul-li-é

ébullition

se-le-cas-ro

casserole

jo-mi-ter

mijoter

fer-chauf-ré

réchauffer

ce-ment-dou

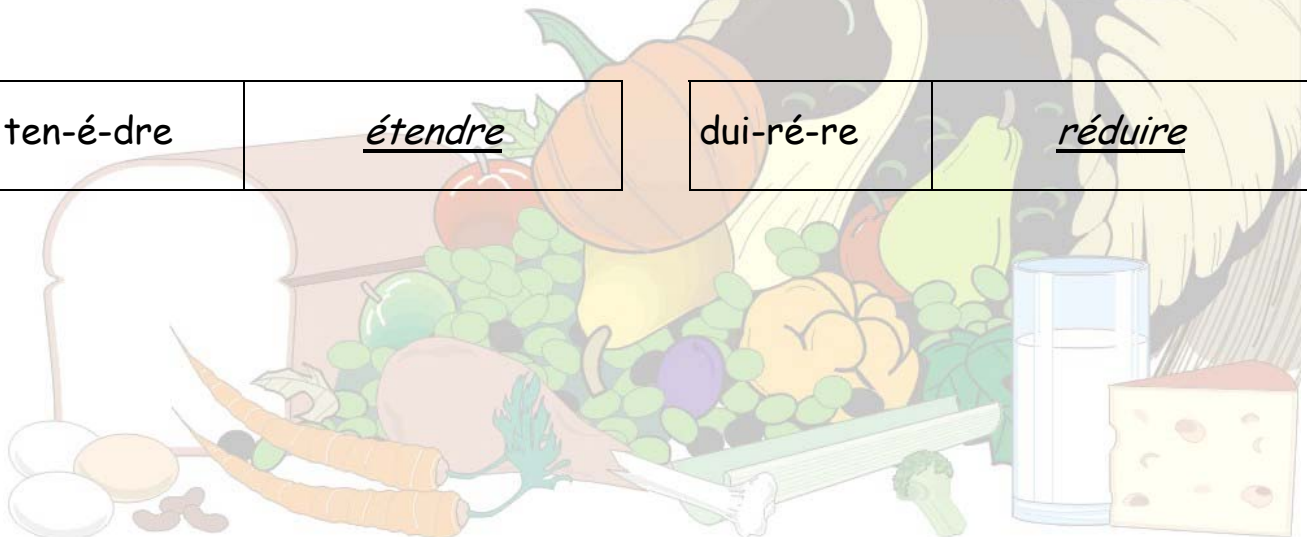
doucement

ten-é-dre

étendre

dui-ré-re

réduire





LES LÉGUMINEUSES

Les légumineuses constituent une très vaste famille comprenant plus de 600 genres et plus de 13,000 espèces. Les lentilles, les haricots, les fèves, les soyas et les arachides en sont des exemples.

Les légumineuses sont consommées depuis les temps reculés; elles furent parmi les premières plantes à être cultivées. Des découvertes archéologiques récentes de graines de fèves et d'autres légumineuses datant de plus de 11,000 ans ont été faites.

Les légumineuses occupent une place importante dans l'alimentation de plusieurs peuples, notamment en Afrique du Nord, en Amérique latine et en Asie. La plupart sont annuelles; elles poussent sur des plantes qui peuvent être buissonnantes, naines ou géantes (pouvant atteindre selon les variétés plus de 2 mètres). Consommées fraîches ou séchées, les légumineuses sont cependant toujours cuites.

Valeur nutritive

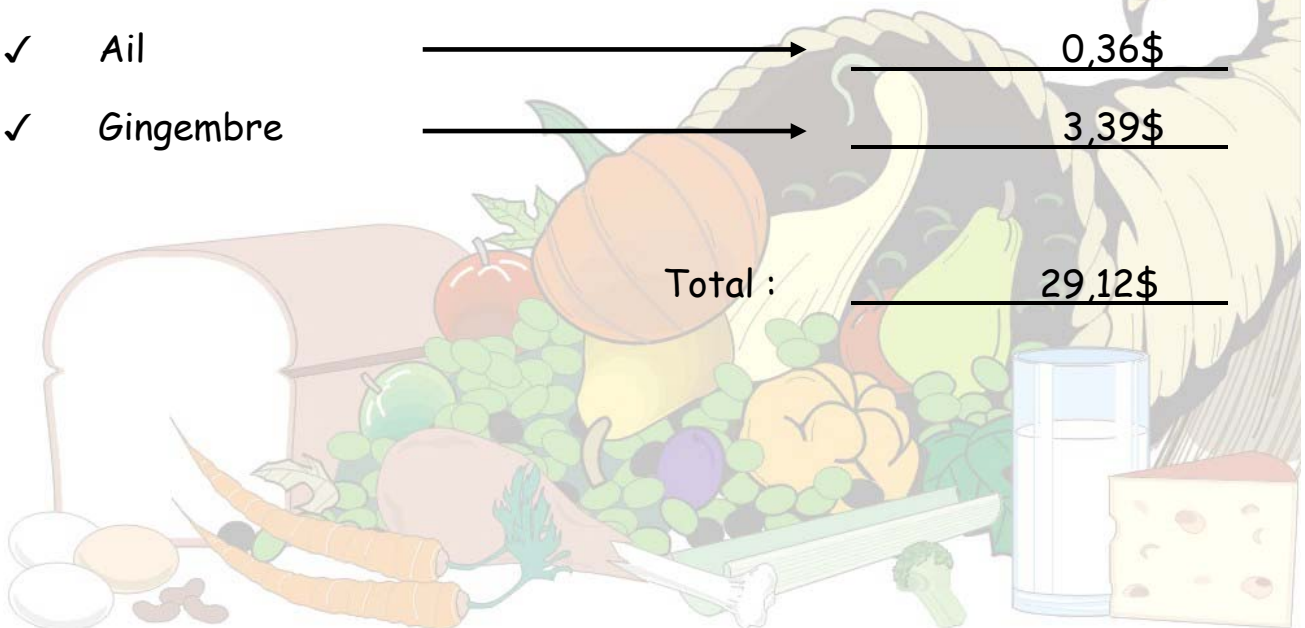
Les légumineuses sont nourrissantes. Elles contiennent généralement des protéines, très peu de matières grasses, des glucides et des fibres. La plupart des légumineuses sont d'excellentes sources de potassium, de fer, de magnésium, de thiamine, de zinc et de cuivre. Elles constituent habituellement une source très élevée de fibres alimentaires. Fraîches ou germées, elles contiennent de petites quantités de vitamine C.





Combien ça coûte?

Aliments à acheter		Coût
✓ Germes de soya	→	2,06\$
✓ Épinards	→	3,98\$
✓ Champignons	→	4,58\$
✓ Poivron rouge	→	5,54\$
✓ Courgette	→	1,84\$
✓ Noix de cajou	→	3,59\$
✓ Raisins secs	→	2,79\$
✓ Coriandre	→	0,99\$
✓ Ail	→	0,36\$
✓ Gingembre	→	3,39\$
Total :		29,12\$





Salade de germes de soya

Ingrédients :

2 t. de germes de soya
2 t. d'épinards
 $\frac{1}{2}$ branche de céleri
4 gros champignons très frais
1 poivron rouge
 $\frac{1}{2}$ courgette
 $\frac{1}{3}$ t. de noix de cajou
 $\frac{1}{3}$ t. de raisins secs
1 c. à table de coriandre fraîche

Sauce d'accompagnement :

$\frac{1}{3}$ t. d'huile végétale
2 c. à table de sauce soja
1 gousse d'ail
1 c. à table de gingembre frais
Quelques gouttes d'huile de sésame (facultatif)





Salade de germes de soya

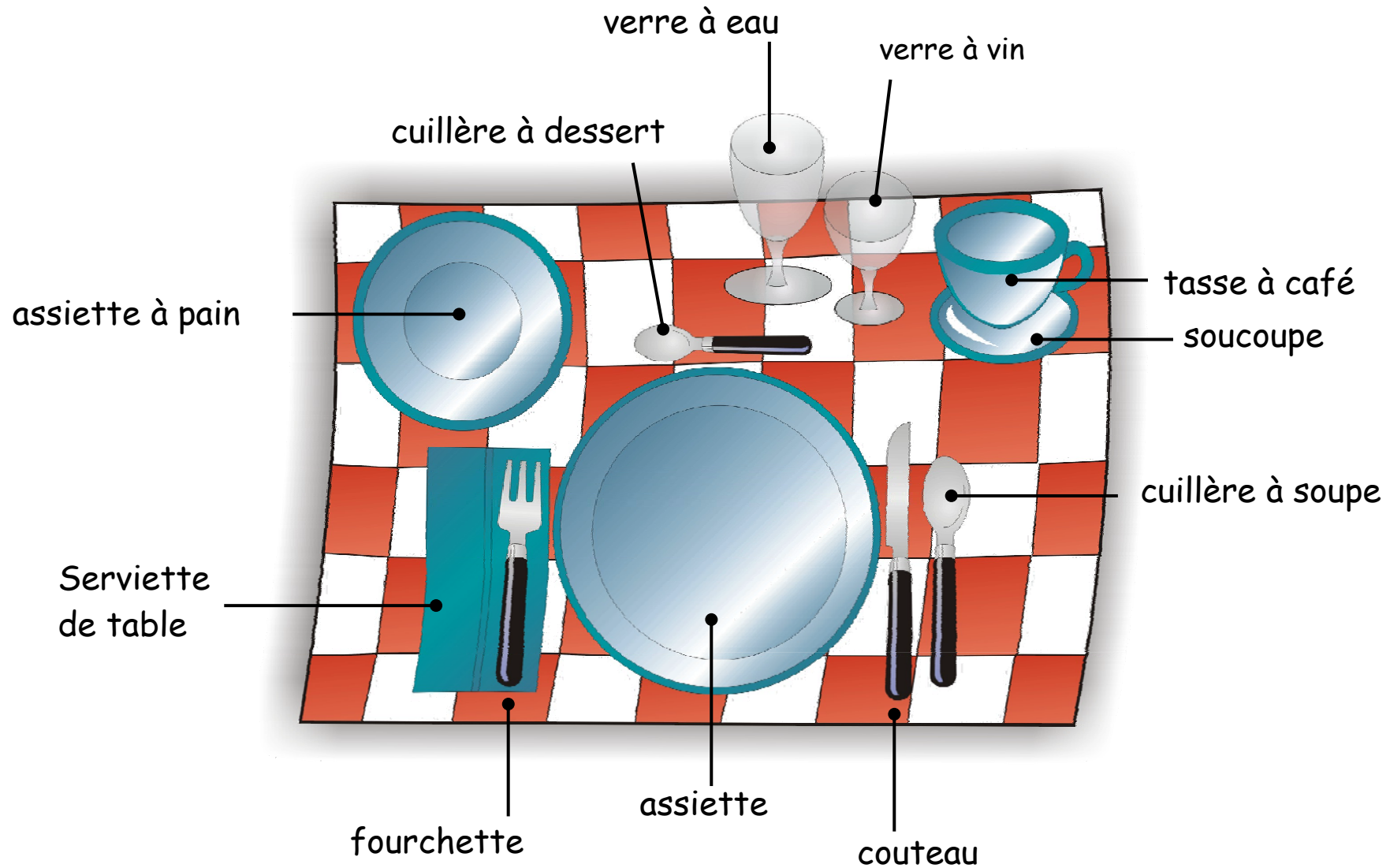
Préparation :

1. Laver et essorer les épinards et les germes de soya. Déchiqueter les épinards. Émincer très finement le céleri, la demi-courgette, les champignons et le poivron rouge. Ciseler la coriandre.
2. Couper finement l'ail et le gingembre de la sauce d'accompagnement.
3. Dans un grand saladier, mêler tous les légumes. Ajouter les noix de cajou et les raisins secs.
4. Mélanger tous les éléments de la sauce et verser sur la salade.

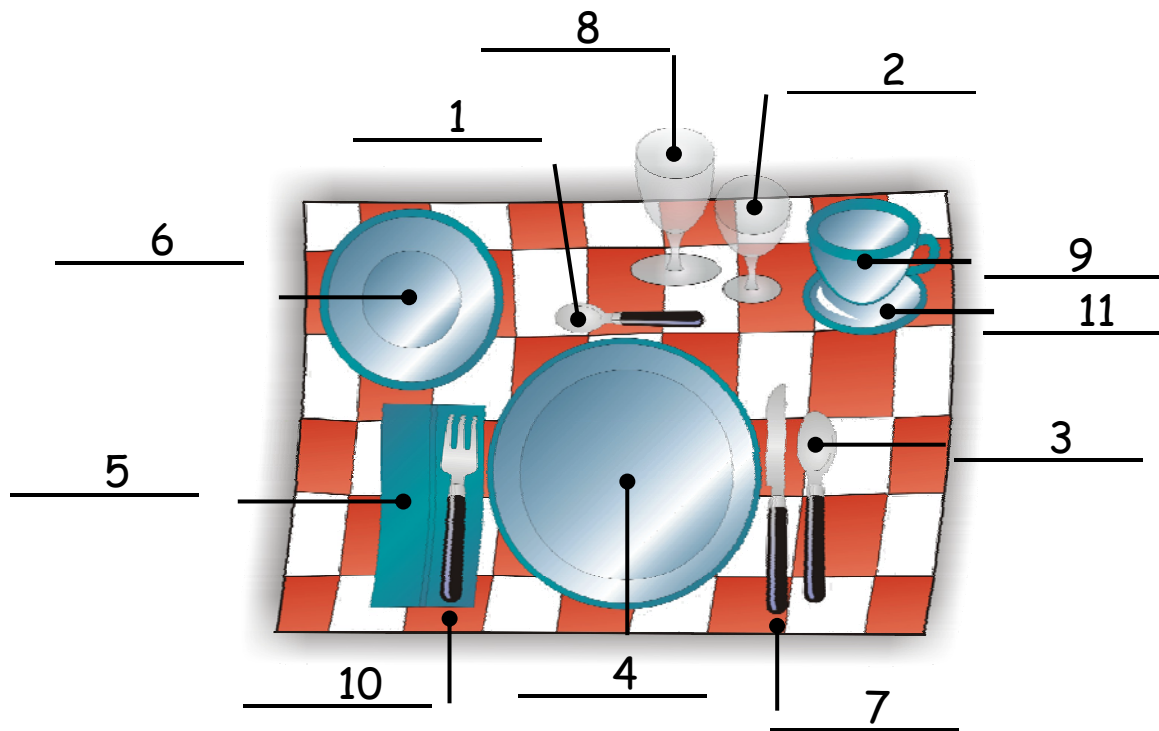
Rendement : 4 portions.



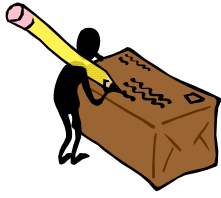
Comment dresser la table



Comment dresser la table



1. Cuillère à dessert
2. Verre à vin
3. Cuillère à soupe
4. Assiette
5. Serviette de table
6. Assiette à pain
7. Couteau
8. Verre à eau
9. Tasse à café
10. Fourchette
11. Soucoupe



J'écris le bon son

Écouter et compléter les mots à l'aide des sons suivants :

ch, eu, ou, oi, on, eau, au, in, em, en

A) poulet

i) peau

b) beurrer

j) sauce

c) gousse

k) gingembre

d) poitrine

l) piment

e) flocon

m) oignon

f) morceau

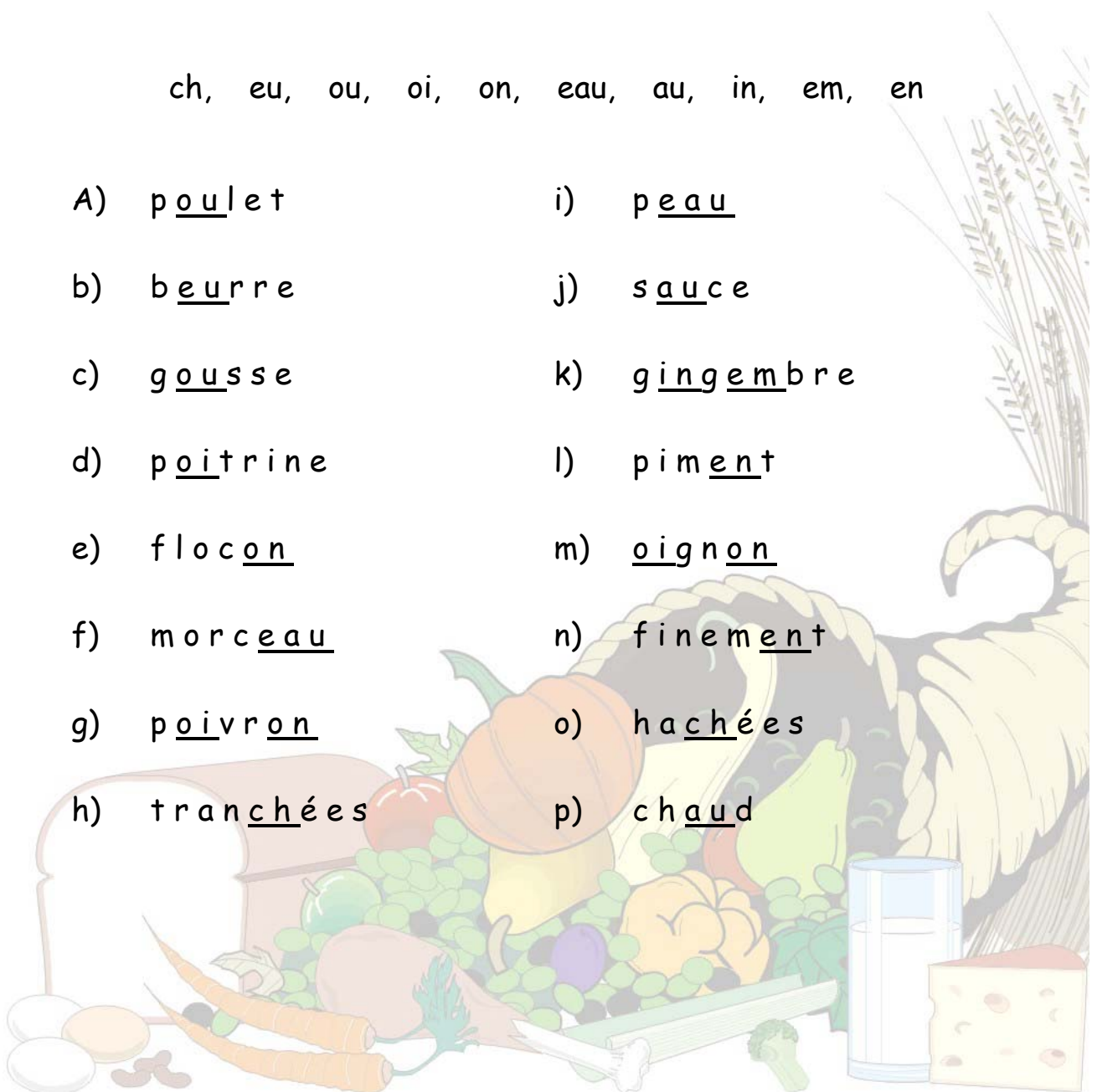
n) finement

g) poivron

o) hachées

h) tranchées

p) chaud





Sauté de poulet et de légumes

Ingrédients :

1 lb de poitrines de poulet désossées sans la peau

3 c. à table de sauce soya, divisées

3 c. à table de fécule de maïs, divisées

1 c. à thé de gingembre frais, râpé (facultatif)

1 c. à thé de sucre

1 à 2 gousses d'ail hachées finement

¼ c. à thé de piments broyés

1 ½ t. d'eau

5 c. à table de beurre, divisées

2 t. de carottes tranchées finement

1 oignon en gros morceaux

1 poivron rouge tranché

1 poivron vert tranché

Riz cuit chaud





Sauté de poulet et de légumes

Préparation :

1. Couper le poulet en fines lanières.
2. Dans un bol moyen, mélanger 2 c. à table de sauce soya, 1 c. à table de fécule de maïs, le gingembre, le sucre et l'ail. Ajouter le poulet au mélange et remuer pour bien enrober. Réserver.
3. Mélanger le reste de la fécule avec le reste de la sauce soya et les piments broyés. Incorporer l'eau. Réserver.
4. Dans une grande poêle, faire fondre 3 c. à table de beurre à feu vif. Faire sauter le poulet pendant 2 minutes. Le retirer de la poêle.
5. Dans la même poêle, faire fondre le reste du beurre à feu vif. Faire sauter les carottes et l'oignon pendant 3 minutes. Ajouter les poivrons; faire revenir environ 2 minutes. Remettre le poulet dans la poêle et incorporer le mélange à la sauce soya. Faire cuire à feu moyen en remuant sans cesse jusqu'à épaississement.
6. Servir avec du riz.

Rendement : 4 portions.





Rôties à la mélasse

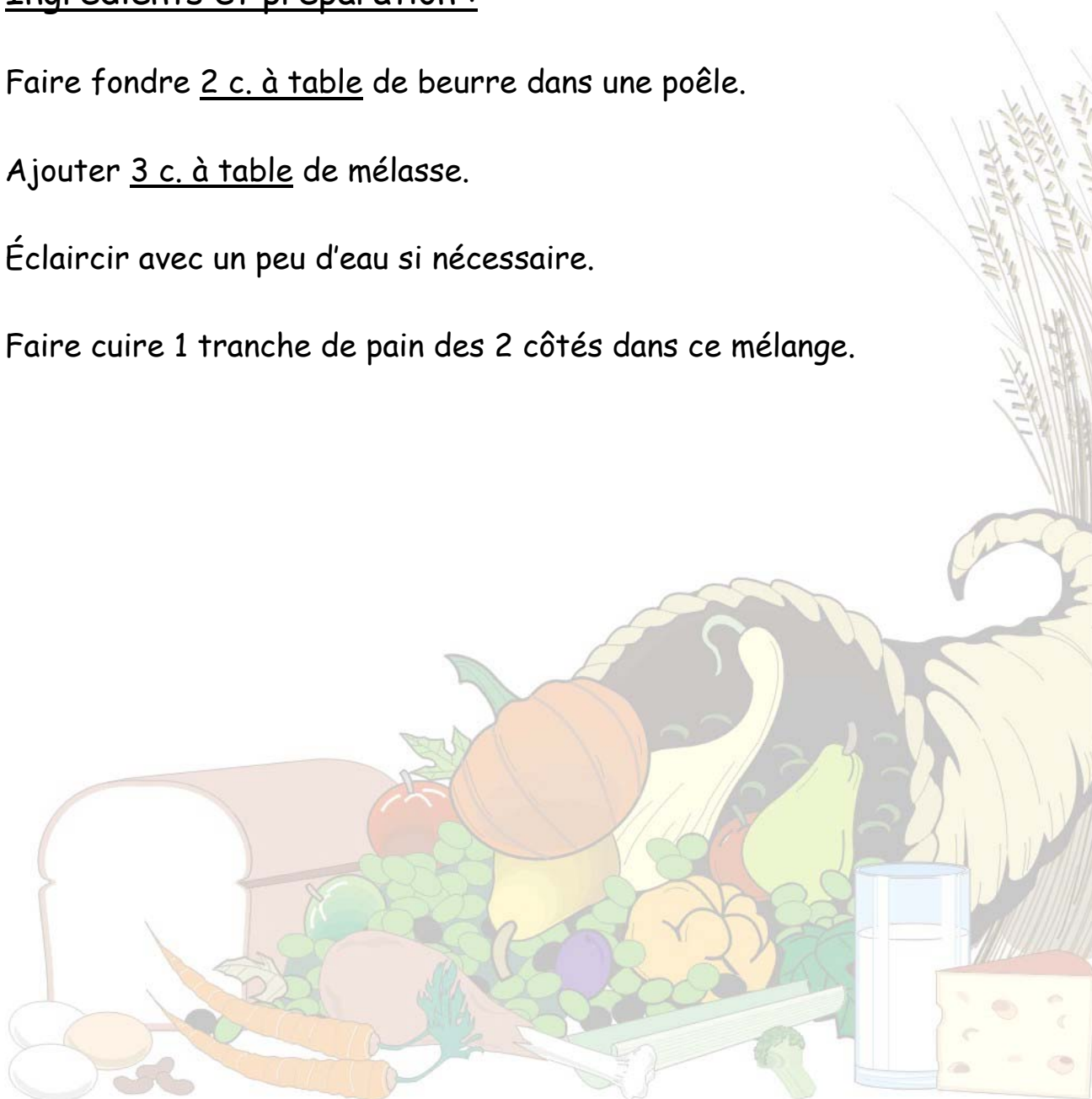
Ingrédients et préparation :

Faire fondre 2 c. à table de beurre dans une poêle.

Ajouter 3 c. à table de mélasse.

Éclaircir avec un peu d'eau si nécessaire.

Faire cuire 1 tranche de pain des 2 côtés dans ce mélange.





Dépenses totales des recettes
«Sauté de poulet aux légumes» et
«Rôties à la mélasse»

Ingrédients à acheter	Quantités pour () personnes	Prix
Poitrines de poulet désossées		
Sauce soya		
Fécule de maïs		
Gingembre frais		
Sucre		
Ail		
Flocons de piment fort		
Beurre		
Carottes		
Oignons		
Poivron vert		
Poivron rouge		
Riz		
Pain		
Mélasse		
Dépenses totales :		



Revenus des repas payants

Prix d'un repas :

2,00\$

X

Nombre de repas payants :

Revenus des repas :





Coût réel des dépenses des recettes
«Sauté de poulet aux légumes» et
«Rôties à la mélasse»

Dépenses totales des recettes :
Voir fiche 24 (épicerie)

Revenus des repas payants:

Coût réel des dépenses:





Poisson en papillote

Ingrédients :

2 c. à table de beurre

2 c. à table d'échalotes tranchées

2 t. de champignons frais tranchés finement

1 t. de carottes tranchées finement

1 t. de céleri tranché finement

Sel assaisonné

1 lb de filets de poisson

4 c. à thé de jus de citron, divisées



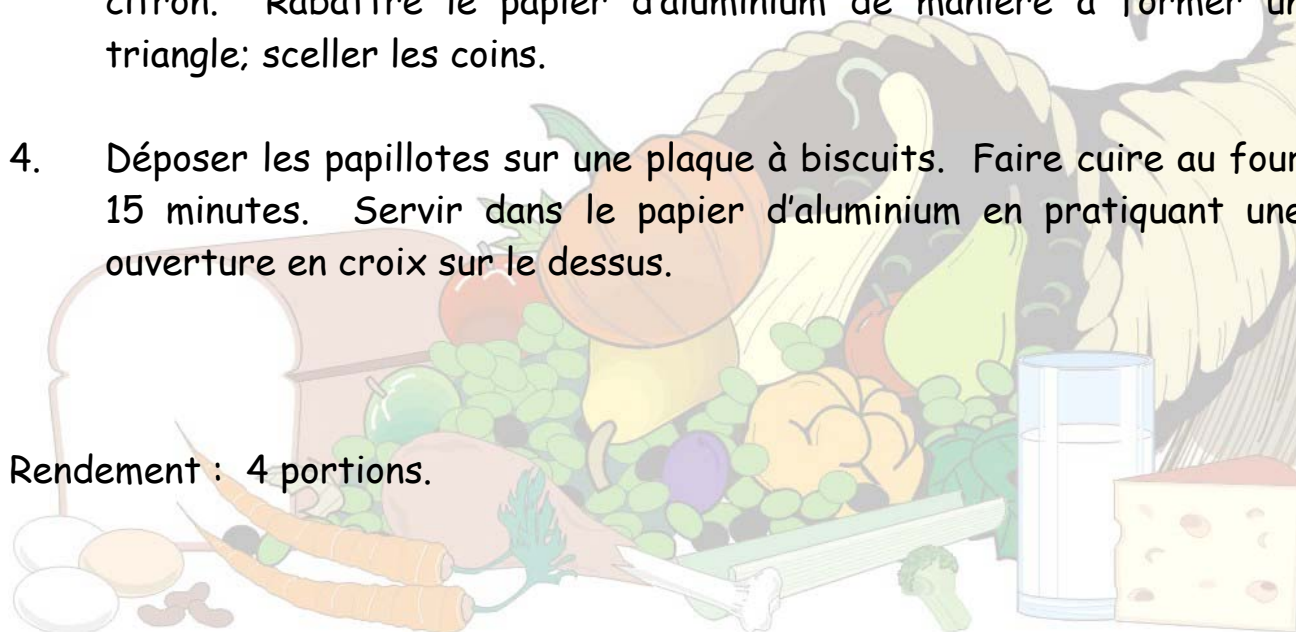


Poisson en papillote

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350° F.
2. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre à feu moyen. Y faire cuire les échalotes, les champignons, les carottes et le céleri jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Saler au goût.
3. Découper une feuille de papier d'aluminium en 4 carrés de 12 po (30cm) de côté; placer le côté brillant vers le haut. Répartir la préparation aux légumes au centre des carrés et couvrir d'un morceau de poisson. Arroser chaque portion de 1 c. à thé de jus de citron. Rabattre le papier d'aluminium de manière à former un triangle; sceller les coins.
4. Déposer les papillotes sur une plaque à biscuits. Faire cuire au four 15 minutes. Servir dans le papier d'aluminium en pratiquant une ouverture en croix sur le dessus.

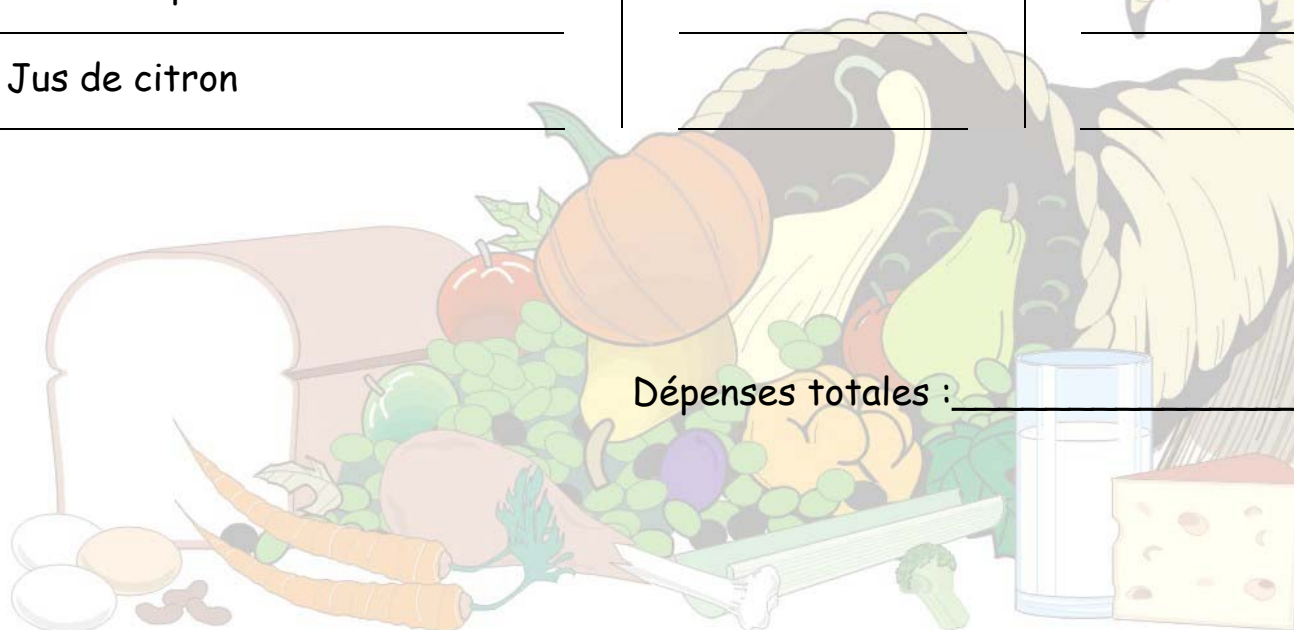
Rendement : 4 portions.





Dépenses totales de la recette
«Poisson en papillote»

Ingrédients à acheter	Quantités pour () personnes	Prix
Beurre		
Échalotes		
Champignons		
Carottes		
Céleri		
Filets de poisson		
Jus de citron		



Dépenses totales : _____



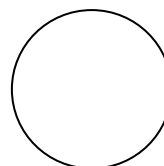
Revenus des repas payants

Prix d'un repas :

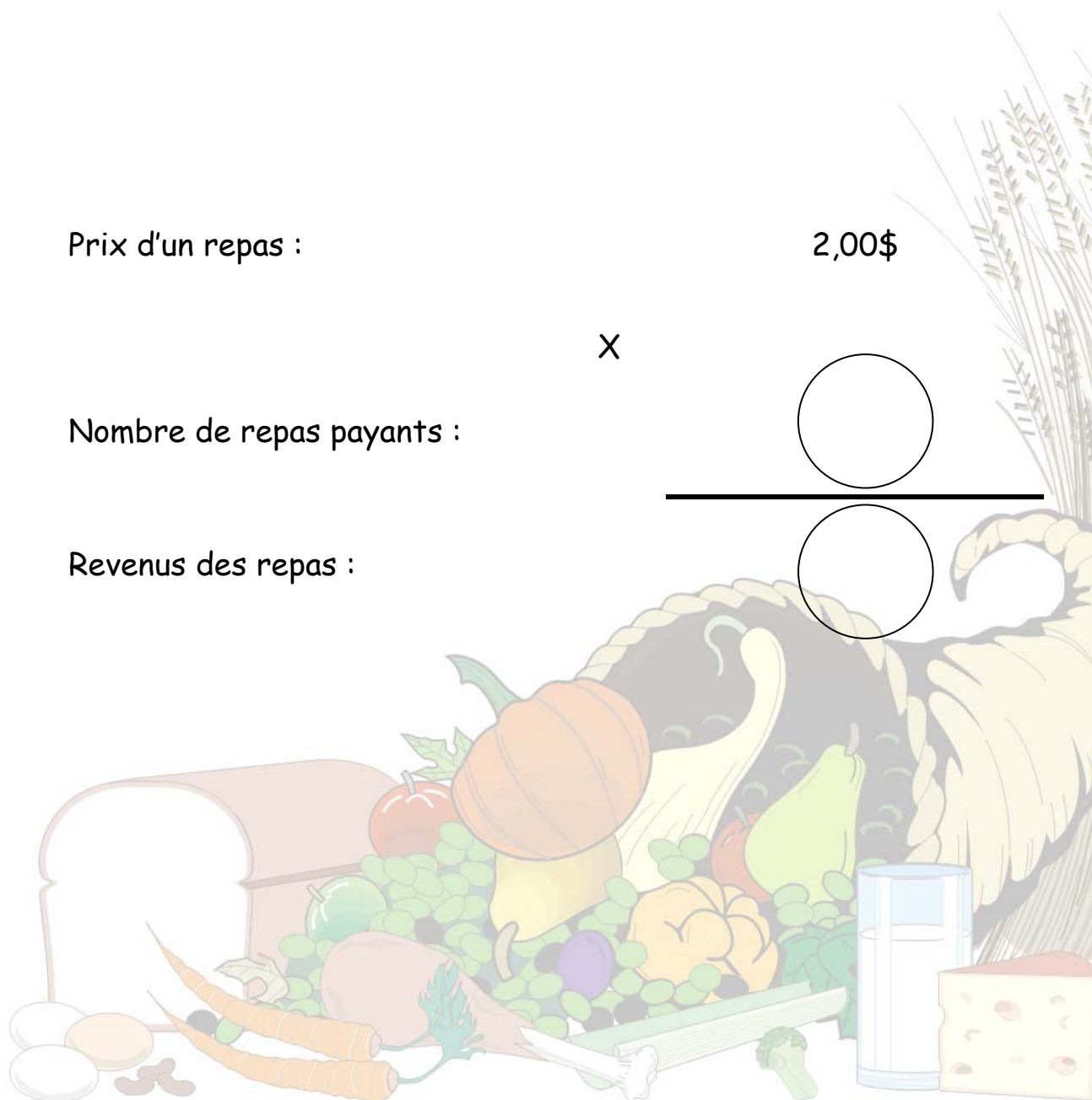
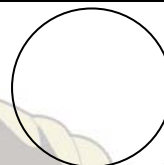
2,00\$

X

Nombre de repas payants :



Revenus des repas :





Coût réel des dépenses de la recette
«Poisson en papillote»

Dépenses totales de la recette :
Voir fiche 28 (épicerie)

Revenus des repas payants:

Coût réel des dépenses:





Connaissance de l'ordre alphabétique

1. Compléter en minuscules l'ordre alphabétique suivant :

a b c d e f g h i j k l m
n o p q r s t u v w x y z

2. Mettre en ordre alphabétique les verbes suivants :

fondre - cuire - saler - découper - placer
répartir - arroser

Arroser

Cuire

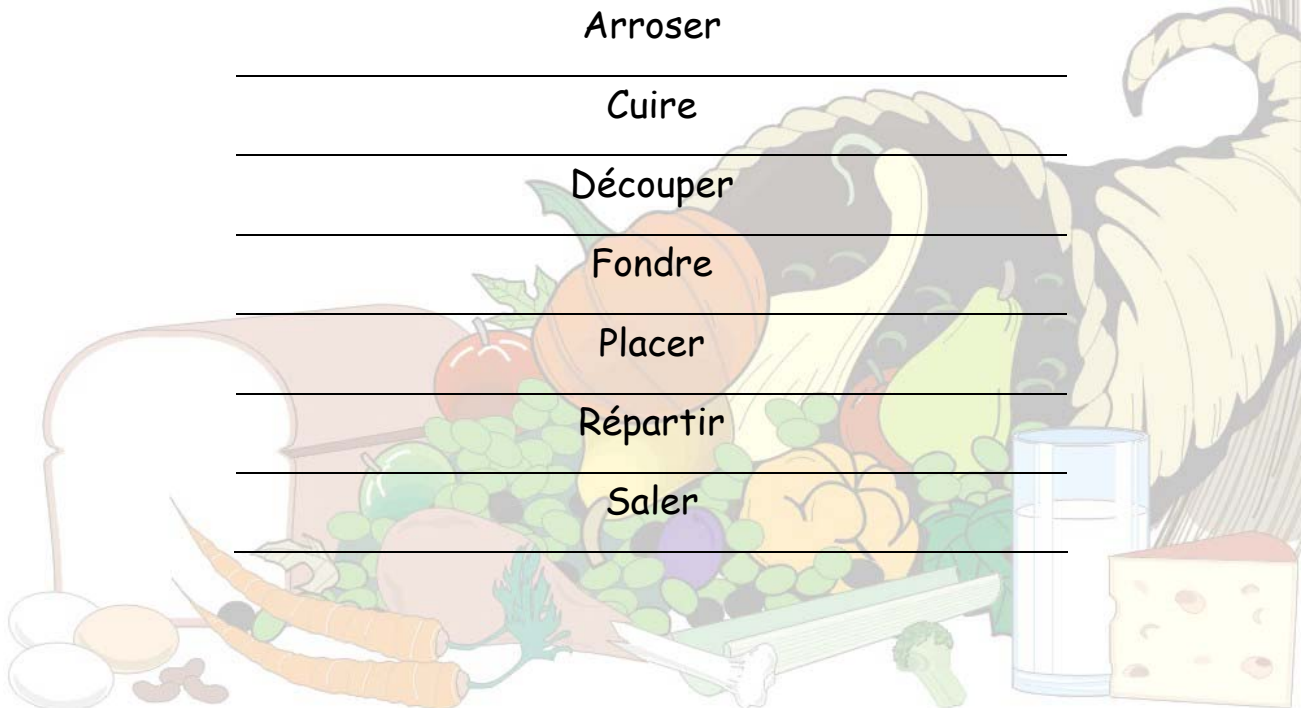
Découper

Fondre

Placer

Répartir

Saler

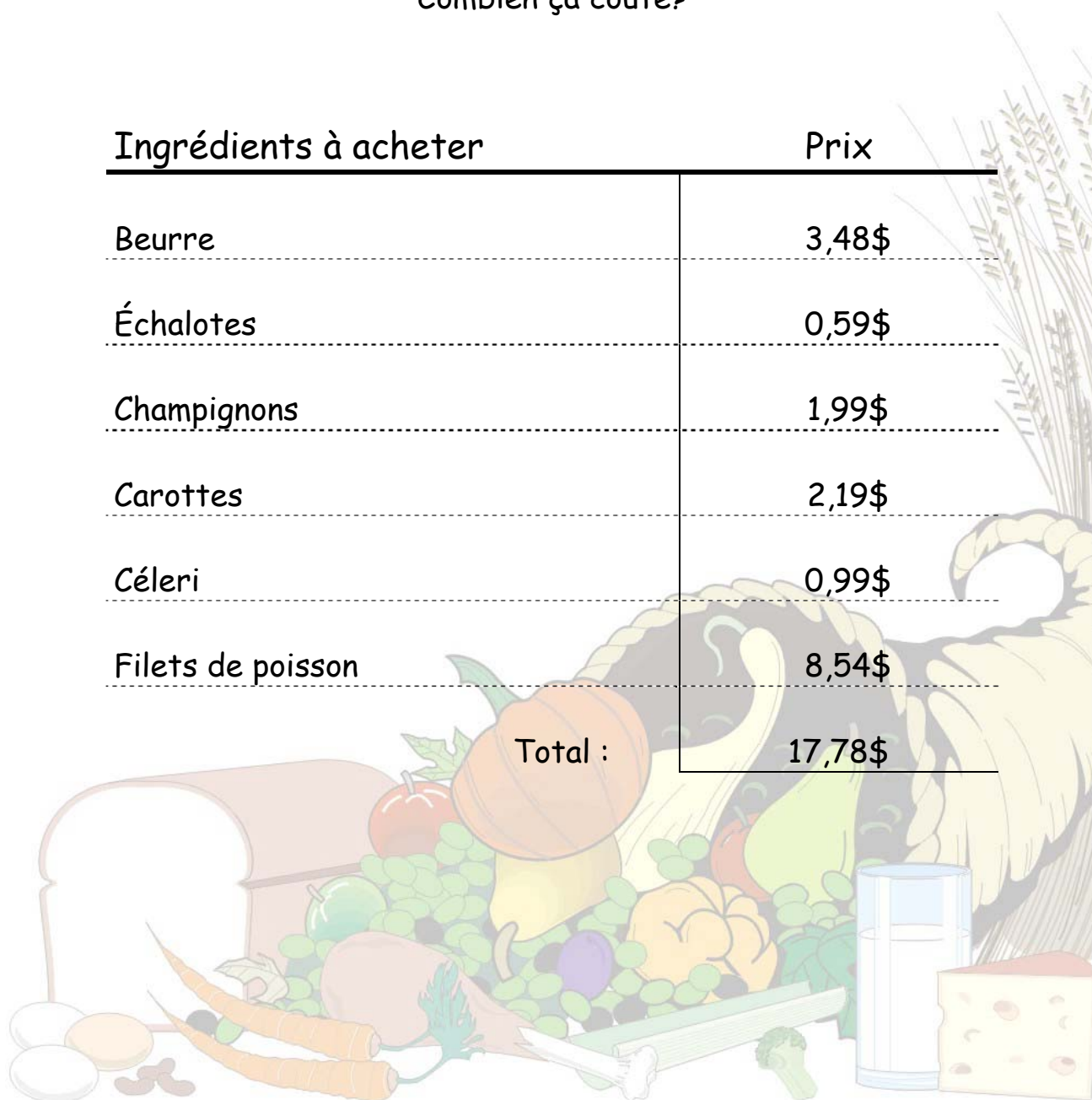




Mon épicerie

Combien ça coûte?

Ingrédients à acheter	Prix
Beurre	3,48\$
Échalotes	0,59\$
Champignons	1,99\$
Carottes	2,19\$
Céleri	0,99\$
Filets de poisson	8,54\$
Total :	17,78\$





Mon épicerie

Combien me revient-il?

Si je paie avec un billet de

20,00\$

-

Et que mon épicerie me coûte

17,78\$

Il me revient

2,22\$





Bâtonnets de pommes de terre

Ingrédients :

4 grosses pommes de terre de forme allongée

2 c. à soupe de beurre

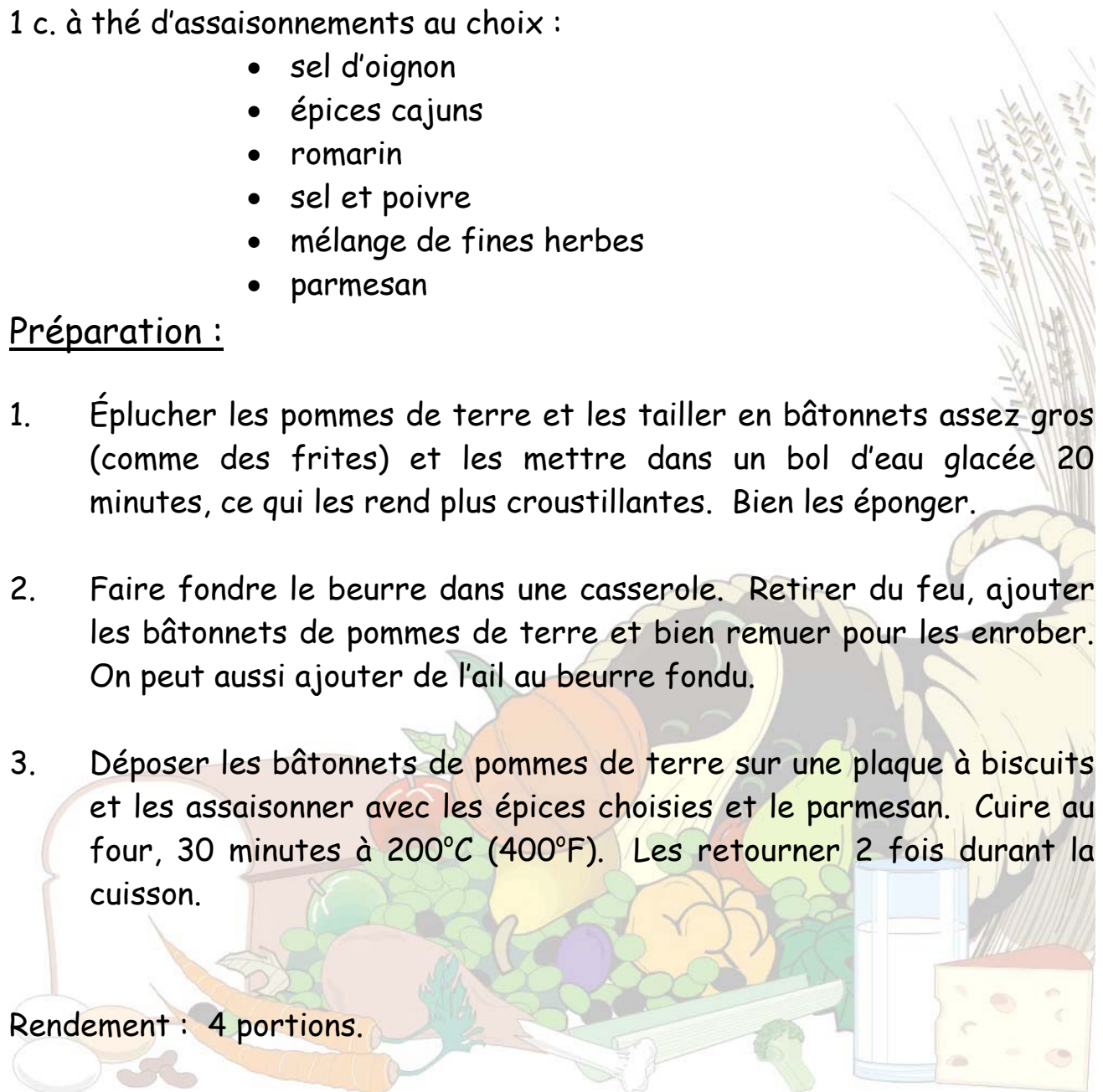
1 c. à thé d'assaisonnements au choix :

- sel d'oignon
- épices cajuns
- romarin
- sel et poivre
- mélange de fines herbes
- parmesan

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les tailler en bâtonnets assez gros (comme des frites) et les mettre dans un bol d'eau glacée 20 minutes, ce qui les rend plus croustillantes. Bien les égoutter.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole. Retirer du feu, ajouter les bâtonnets de pommes de terre et bien remuer pour les enrober. On peut aussi ajouter de l'ail au beurre fondu.
3. Déposer les bâtonnets de pommes de terre sur une plaque à biscuits et les assaisonner avec les épices choisies et le parmesan. Cuire au four, 30 minutes à 200°C (400°F). Les retourner 2 fois durant la cuisson.

Rendement : 4 portions.





Hamburger surprise

Ingrédients :

- 1 lb de viande hachée (boeuf ou veau)
- 2 c. à soupe de préparation de soupe à l'oignon déshydratée (facultatif)
- 4 gros cubes de fromage fondant (mozzarella, cheddar ou gruyère)
- Sel et poivre
- 4 pains hamburger

Préparation :

1. Mélanger la viande avec la soupe à l'oignon déshydratée et laisser mariner au réfrigérateur 1h. Diviser la viande d'abord en 4 portions puis rediviser en deux.
2. Façonner 8 galettes minces.
3. Déposer un cube de fromage sur 4 des galettes. Couvrir des 4 autres galettes et aplatir pour bien souder les bords afin que le fromage, qui fondra à la cuisson, ne s'écoule pas dans la poêle. Saler et poivrer.
4. Griller les galettes dans une poêle avec un peu de beurre, à feu moyen, environ 3 minutes de chaque côté.

Servir :

- ☺ avec les assaisonnements traditionnels : moutarde, relish, tomate et hachis d'oignon.
- ☺ avec une généreuse portion de bâtonnets de pommes de terre.

Rendement : 4 portions.



Dépenses totales des recettes
«Bâtonnets de pommes de terre» et
«Hamburger surprise»

Ingrédients à acheter	Quantités pour () personnes	Prix
Pommes de terre		
Sel d'oignon		
Épices cajuns		
Romarin		
Fines herbes		
Parmesan		
Viande hachée		
Soupe à l'oignon déshydratée		
Fromage		
Beurre		
Pains hamburger		
Ketchup		
Moutarde		
Relish		
Mayonnaise		
Oignon		
Dépenses totales :		



Revenus des repas payants

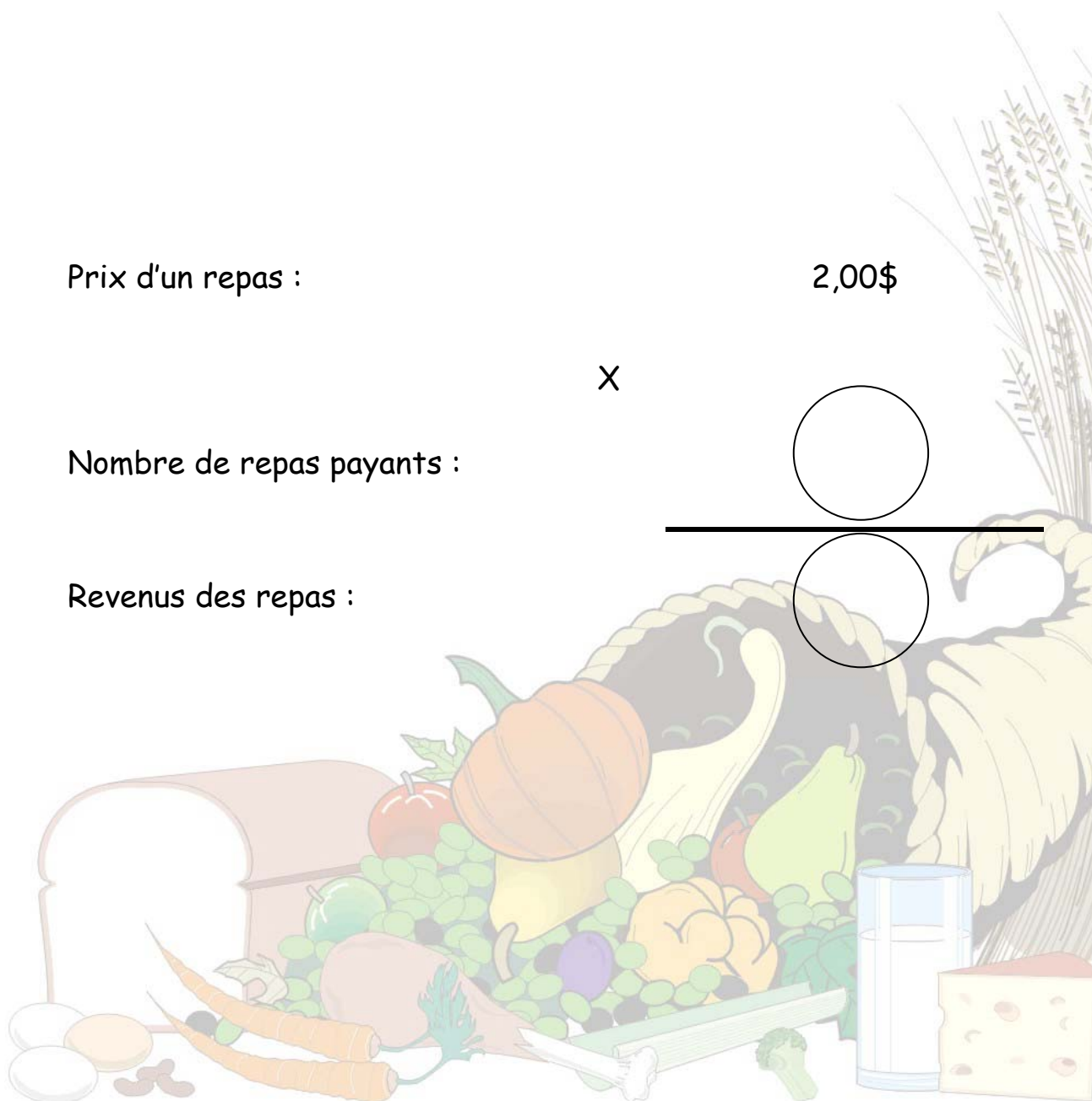
Prix d'un repas :

2,00\$

X

Nombre de repas payants :

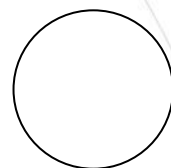
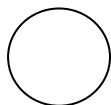
Revenus des repas :



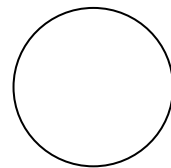


Coût réel des dépenses des recettes
«Bâtonnets de pommes de terre» et
«Hamburger surprise»

Dépenses totales des recettes :
Voir fiche 37 (épicerie)



Revenus des repas payants:



Coût réel des dépenses:





Un peu d'ordre !

Réécrire les phrases de la recette en ordre chronologique.

- ⇒ Déposer les bâtonnets de pommes de terre sur une plaque.
- ⇒ Tailler les pommes de terre en bâtonnets.
- ⇒ Retourner les bâtonnets de pommes de terre durant la cuisson.
- ⇒ Éplucher les pommes de terre.

1. Éplucher les pommes de terre.
2. Tailler les pommes de terre en bâtonnets.
3. Déposer les bâtonnets de pommes de terre sur une plaque.
4. Retourner les bâtonnets de pommes de terre durant la cuisson.

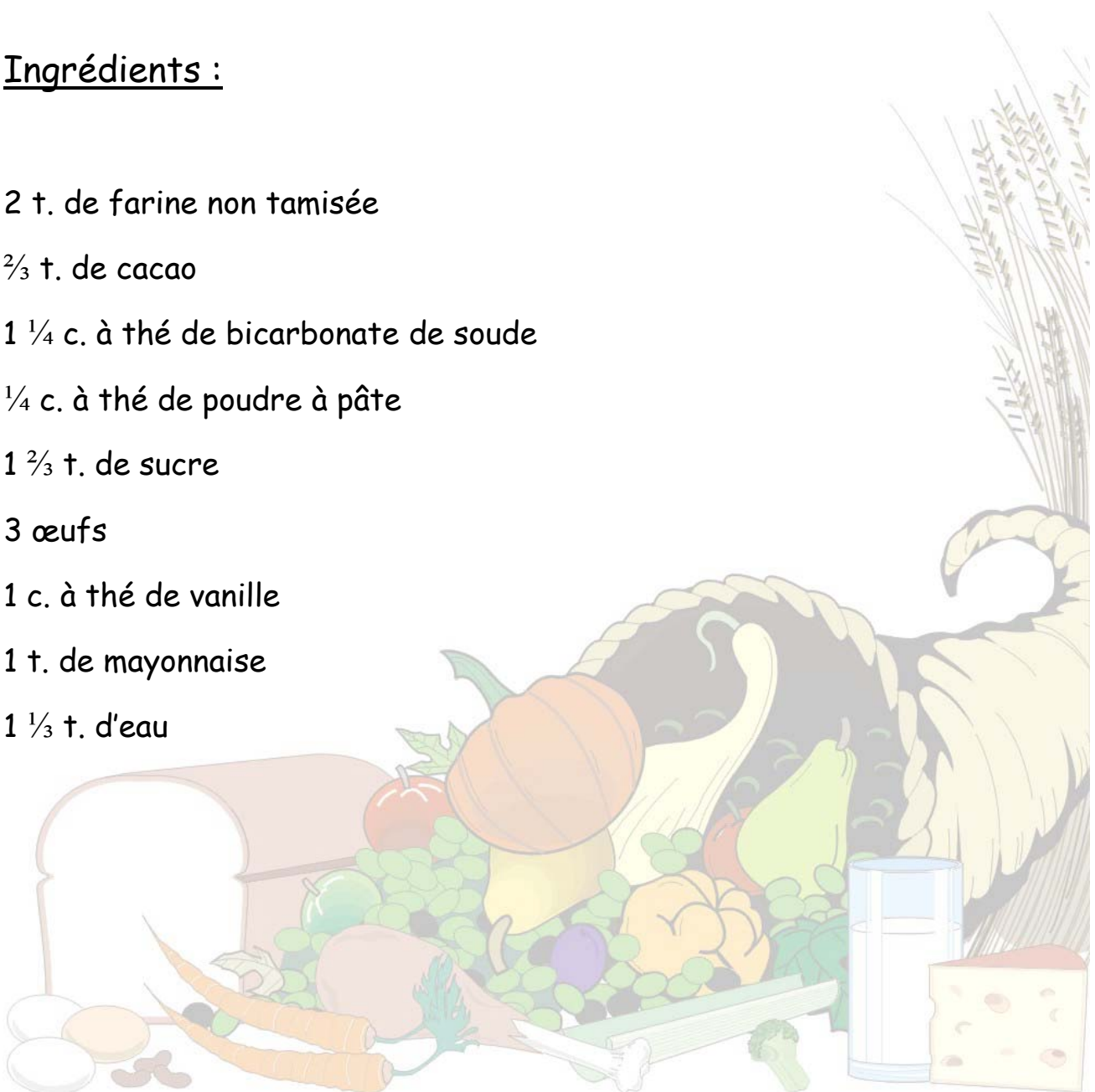




Gâteau choco-mayo

Ingrédients :

- 2 t. de farine non tamisée
- $\frac{2}{3}$ t. de cacao
- 1 $\frac{1}{4}$ c. à thé de bicarbonate de soude
- $\frac{1}{4}$ c. à thé de poudre à pâte
- 1 $\frac{2}{3}$ t. de sucre
- 3 œufs
- 1 c. à thé de vanille
- 1 t. de mayonnaise
- 1 $\frac{1}{3}$ t. d'eau



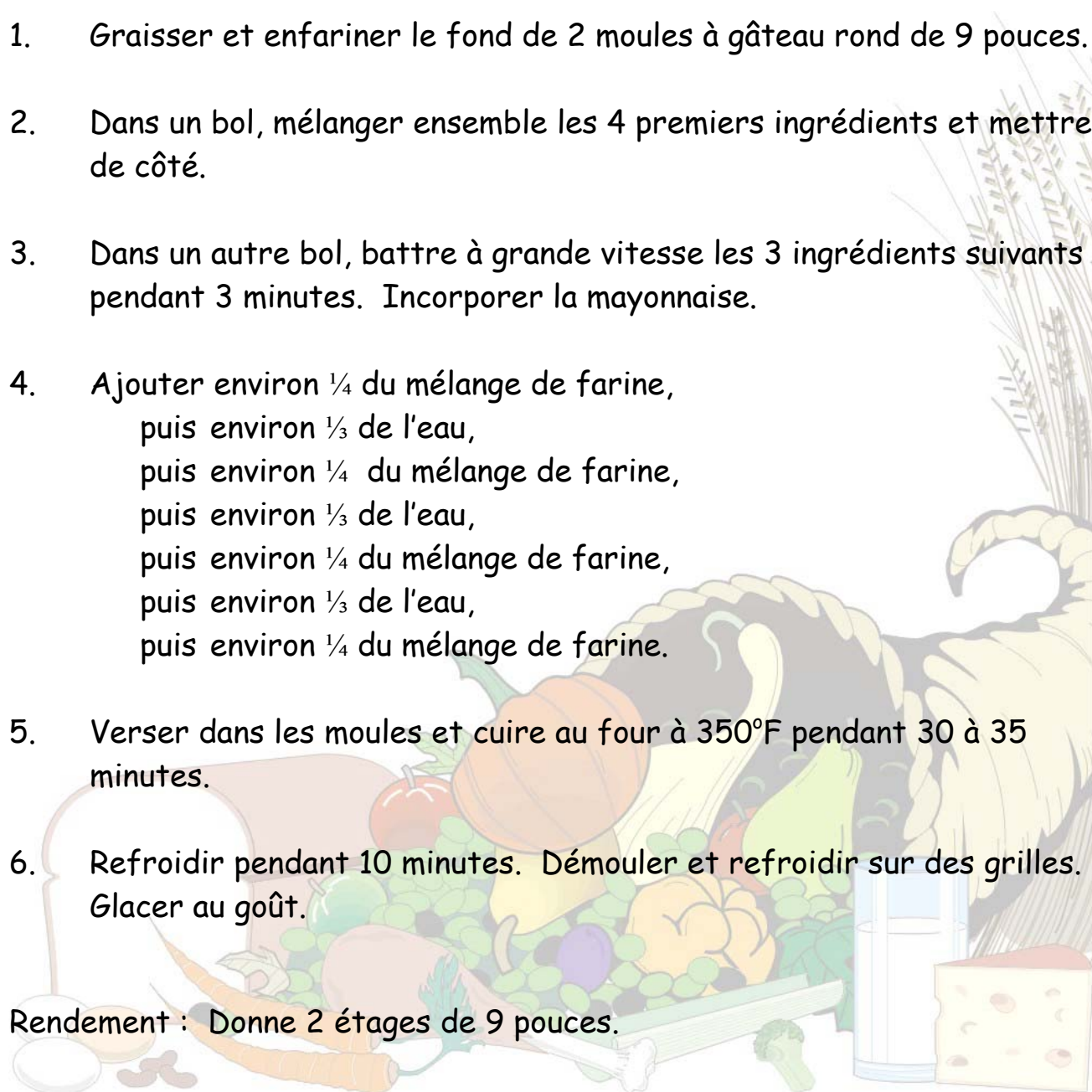


Gâteau choco-mayo

Préparation :

1. Graisser et enfariner le fond de 2 moules à gâteau rond de 9 pouces.
2. Dans un bol, mélanger ensemble les 4 premiers ingrédients et mettre de côté.
3. Dans un autre bol, battre à grande vitesse les 3 ingrédients suivants pendant 3 minutes. Incorporer la mayonnaise.
4. Ajouter environ $\frac{1}{4}$ du mélange de farine, puis environ $\frac{1}{3}$ de l'eau, puis environ $\frac{1}{4}$ du mélange de farine, puis environ $\frac{1}{3}$ de l'eau, puis environ $\frac{1}{4}$ du mélange de farine, puis environ $\frac{1}{3}$ de l'eau, puis environ $\frac{1}{4}$ du mélange de farine.
5. Verser dans les moules et cuire au four à 350°F pendant 30 à 35 minutes.
6. Refroidir pendant 10 minutes. Démouler et refroidir sur des grilles. Glacer au goût.

Rendement : Donne 2 étages de 9 pouces.





Glaçage moka

Ingrédients :

$\frac{3}{4}$ t. de graisse
1 c. à table de vanille
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
 $\frac{1}{2}$ t. de cacao
1 c. à table de café instantané dissous dans $\frac{1}{2}$ t. d'eau chaude
4 $\frac{1}{2}$ t. de sucre à glacer

Préparation :

1. Battre en crème la graisse, la vanille, le sel et le cacao.
2. Ajouter le sucre à glacer et le café en alternant et battre jusqu'à consistance uniforme.

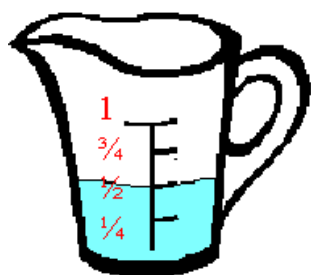
Rendement : suffisant pour glacer un gâteau à 2 étages.



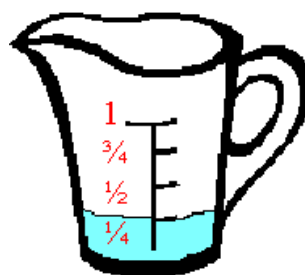


Des fractions, toujours des fractions !

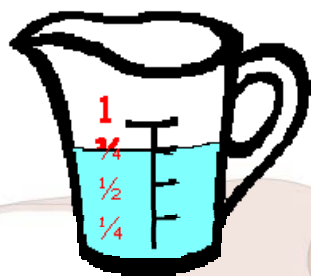
Dessiner l'eau dans les tasses selon la fraction indiquée.



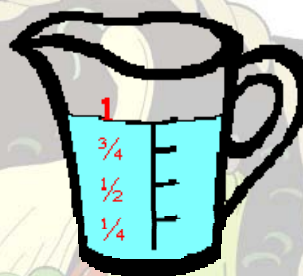
$\frac{1}{2}$



$\frac{1}{4}$



$\frac{3}{4}$

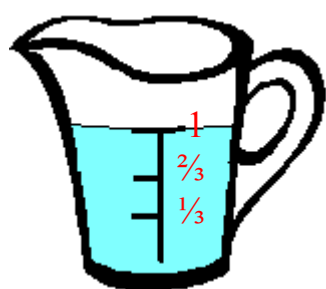


1

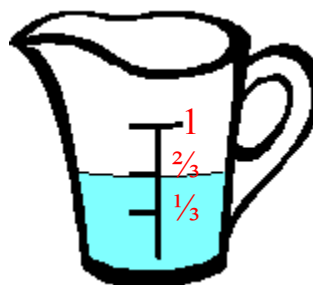


Des fractions, toujours des fractions !

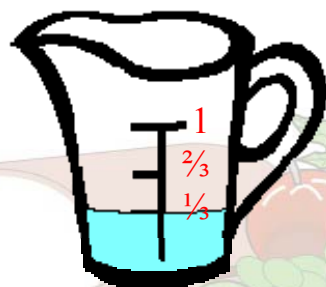
Dessiner l'eau dans les tasses selon la fraction indiquée.



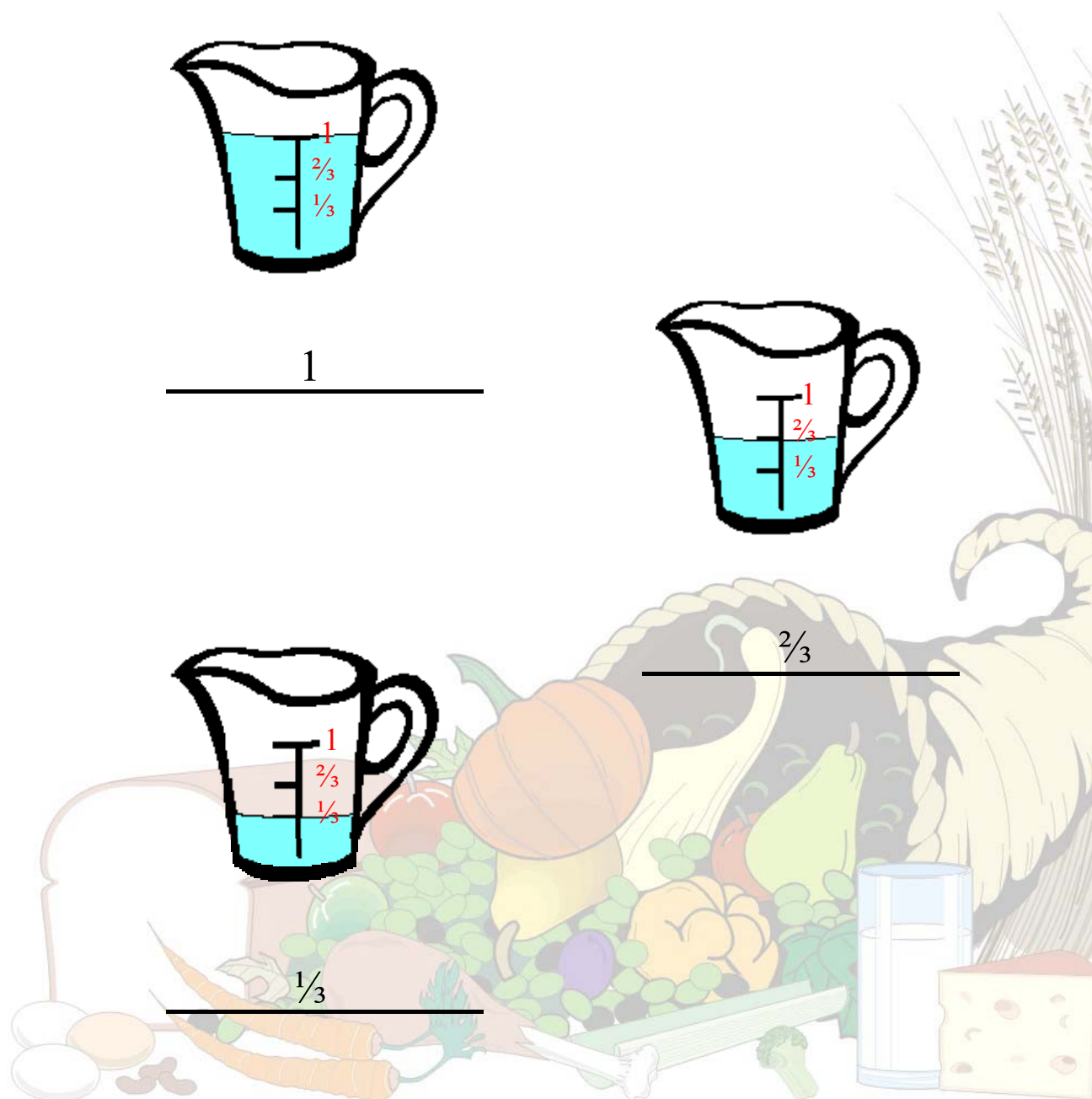
1



$\frac{2}{3}$



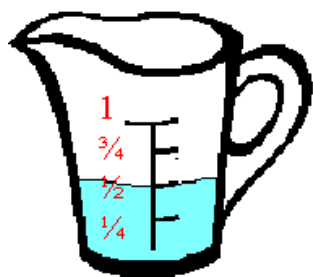
$\frac{1}{3}$



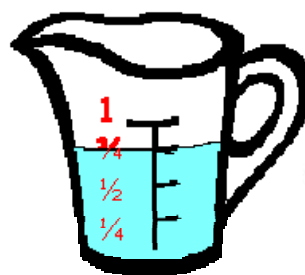


Des fractions, toujours des fractions !

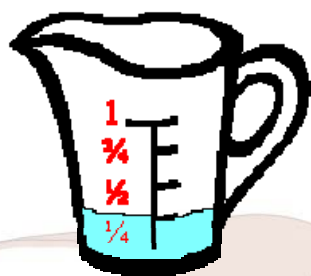
Combien y a-t-il d'eau dans la tasse à mesurer?
Écrire la fraction.



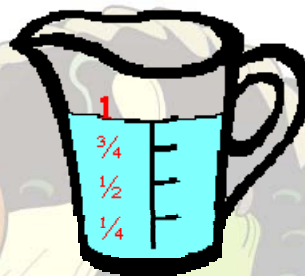
$\frac{1}{2}$



$\frac{3}{4}$



$\frac{1}{4}$

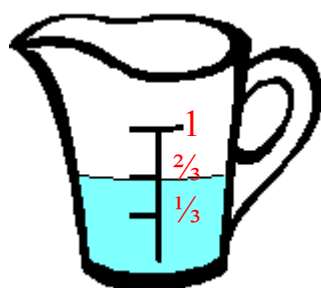


1

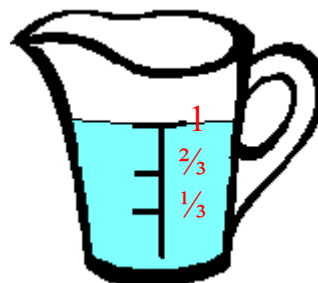


Des fractions, toujours des fractions !

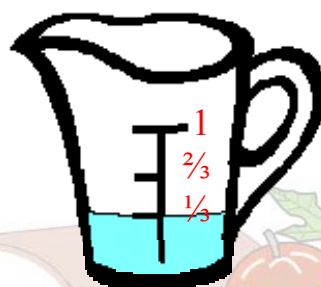
Combien y a-t-il d'eau dans la tasse à mesurer?
Écrire la fraction.



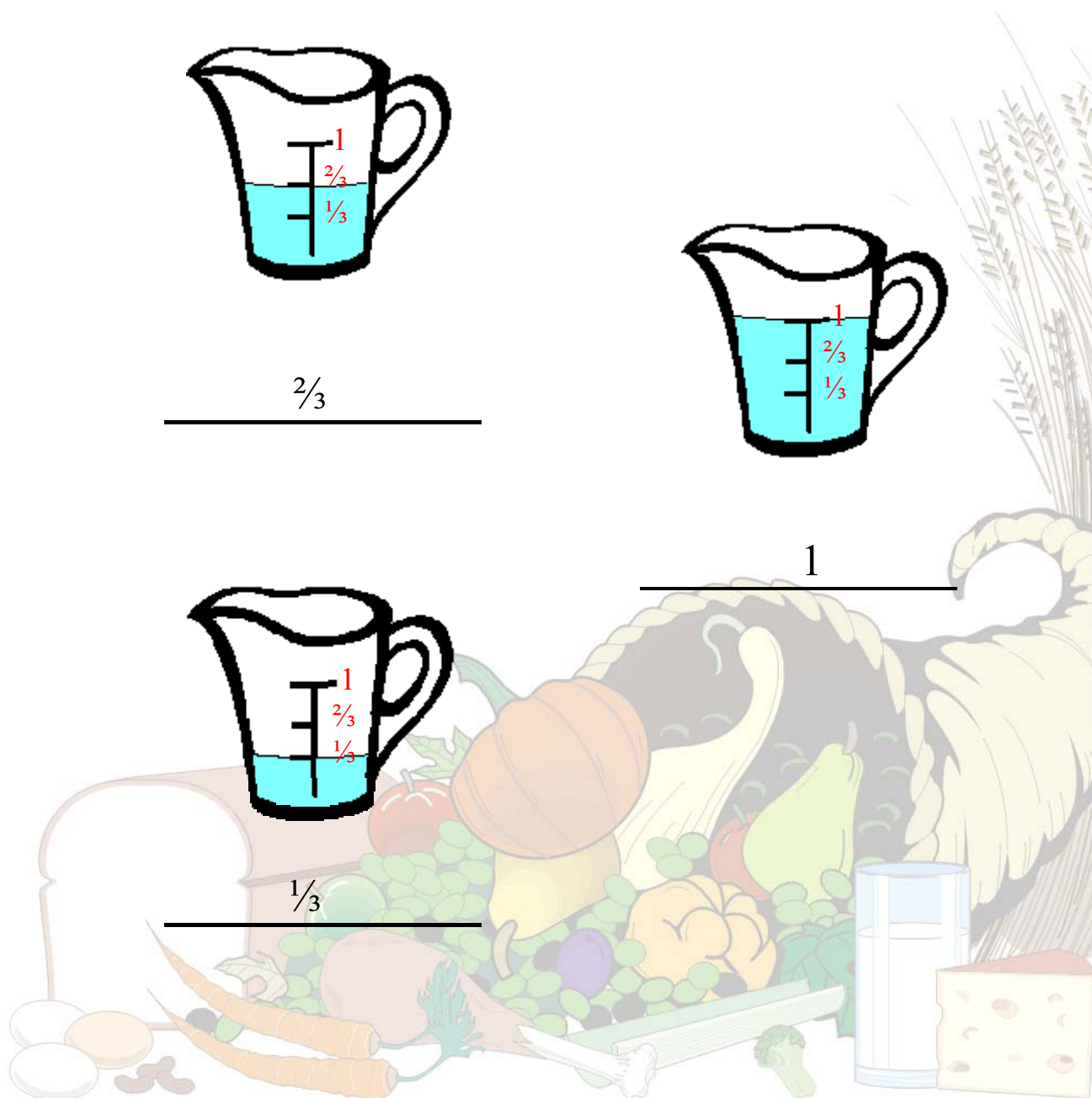
$\frac{2}{3}$

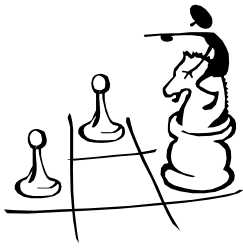


1



$\frac{1}{3}$





À l'action !

À l'aide de la fiche 40 (suite) trouver les 14 verbes d'action.

Graisser

Enfariner

Mélanger

Mettre

Battre

Incorporer

Ajouter

Verser

Cuire

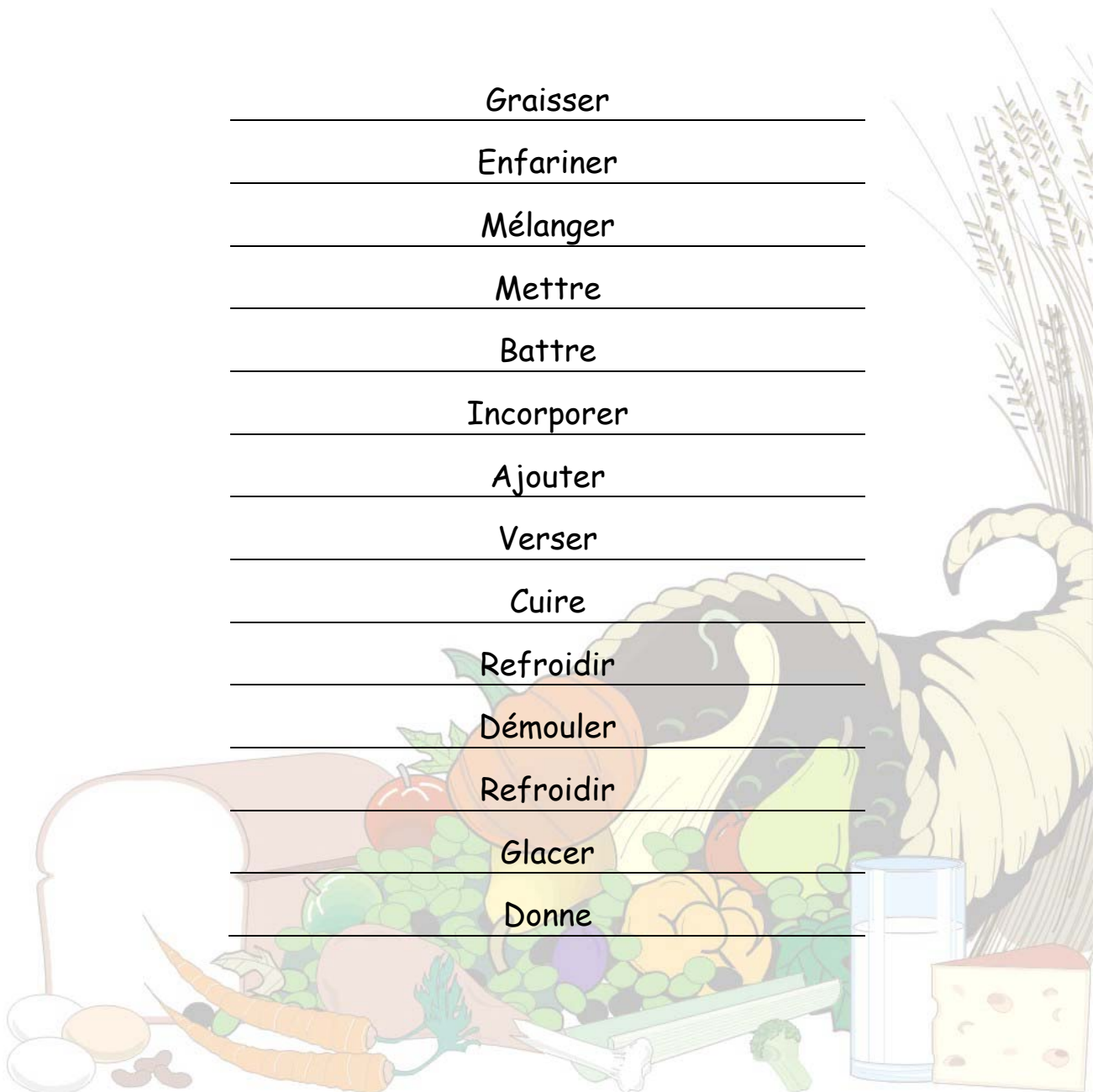
Refroidir

Démouler

Refroidir

Glacer

Donne





Je fais des mots

Assembler les syllabes de gauche aux syllabes de droite afin de former des mots.

①	
tas	fé
pou	se
ca	dre

②	
mou	cre
su	te
pâ	le

③	
gâ	teau
cô	ces
pou	té

④	
grais	tre
bat	re
cui	ser

⑤	
met	ser
ver	tre
gla	cer

Réécrire les mots trouvés.

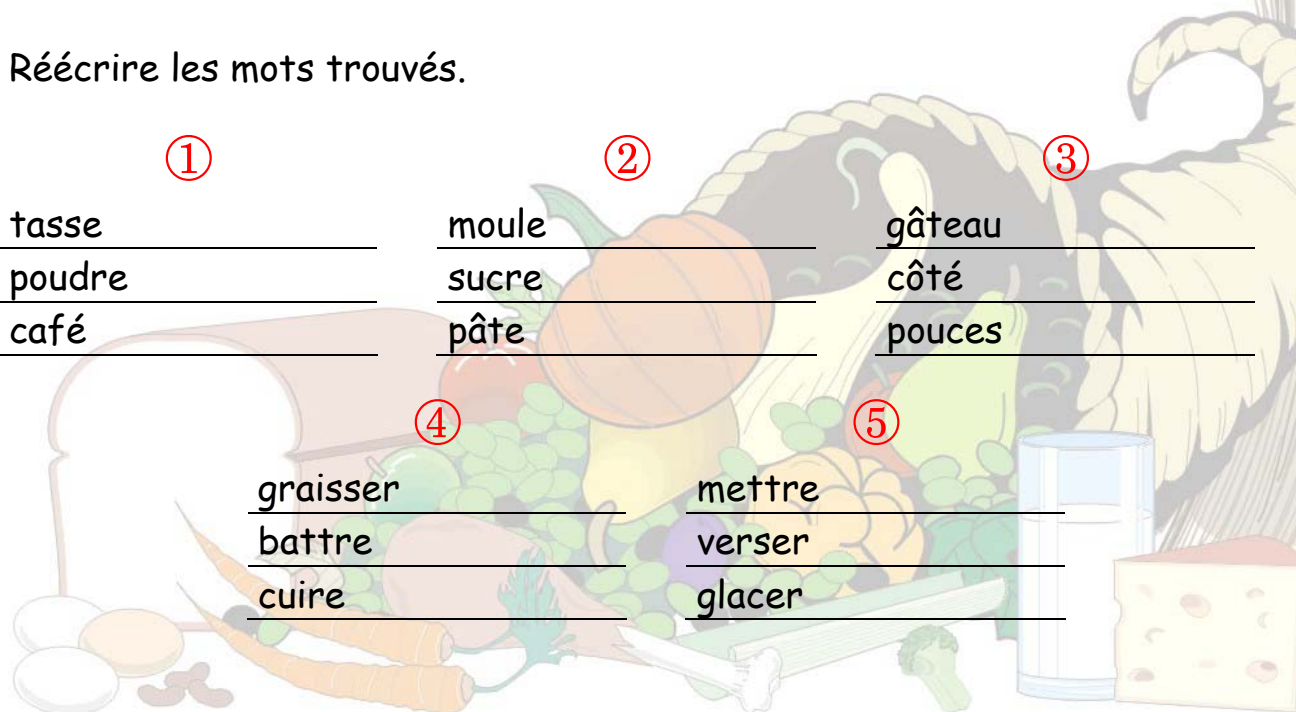
①
tasse
poudre
café

②
moule
sucre
pâte

③
gâteau
côté
pouces

④
graisser
battre
cuire

⑤
mettre
verser
glacer





Dépenses totales des recettes
«Gâteau choco-mayo» et «Glaçage moka»

Ingrédients à acheter	Quantités pour () personnes	Prix
Farine		
Cacao		
Bicarbonate de soude		
Poudre à pâte		
Sucre		
Oeufs		
Vanille		
Mayonnaise		
Graisse		
Sel		
Café instantané		
Sucre à glacer		
Dépenses totales :		



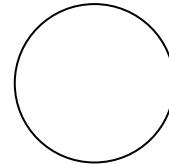
Revenus des desserts payants

Prix d'un dessert :

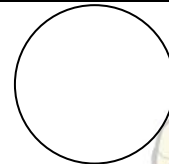
0,50\$

X

Nombre des desserts payants :



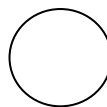
Revenus des desserts :



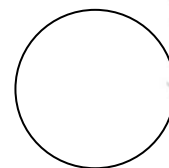


Coût réel des dépenses des recettes
«Gâteau choco-mayo» et «Glaçage moka»

Dépenses totales des recettes :



Revenus des desserts payants:



Coût réel des dépenses:

