Pâtisserie

PUBLIC : enfants 6-10 ans
Groupe d'une trentaine

DUREE : 45 minutes	**Période privilégiée :** toute l'année scolaire, semaine du goût

DESCRIPTION de l'activité :
Confection d'une brioche

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Suivre pas à pas une recette
- Découverte de textures nouvelle
- Développer les goûts

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE (timing) :
Préparation en amont : Achat des ingrédients

Mise en place et introduction à l'activité : Pesée des ingrédients, préparation des ustensiles

Le déroulement de la séance : Chaque enfant prend part à chaque étape de la recette

La fin de l'activité : Lorsque les brioches sont cuites il est possible de les partager pour que les enfants les goûtent.

MOYENS

Contact	Accueil périscolaire de Mouchan
Humain	2 animatrices
Matériel	Ingrédients pour les brioches-ustensiles de cuisine

COUT/BUDGET : achat des ingrédients (environs 12 euros pour 12 brioches) INTERMARCHE

INTERVENANT : /

PROPOSITION DE DATES : /

EVALUATION :
Les enfants prennent plaisir à préparer une pâtisserie et partager un moment convivial
Ils se sentent fiers d'avoir accompli une tâche en équipe et de pouvoir la partager au final