



Titre de l'activité : Recette gâteau coloré

Aspects pédagogiques : français, mathématiques et motricité

Type d'activité : recette, en équipes

Groupes d'âge visés : 7 ans

Durée : 50 min

Matériel requis :

- voir recette pour ingrédients et ustensiles ; disposer tous les ingrédients et ustensiles sur 2 grandes tables au préalable ; répartir la farine dans 4 boîtes ou verres (en fait, 1 par équipe), idem pour le sucre et pour la crème, avec un peu plus que la quantité voulue.
- balance de cuisine (une par table)
- colorant alimentaire (un par table)
- cartes UNO 1, 2, 3, 4 de chaque couleur
- textes recettes (un par équipe)
- colle
- grandes feuilles avec ingrédients et matériel collés en haut (une par équipe)
- punaises pour afficher les feuilles sur les panneaux
- 6 grandes tables et 4 panneaux (une table et un panneau par équipe ; 2 tables pour le matériel)
- poubelle à compost pour les coquilles d'œufs.

Mise en contexte et description :

- Après avoir remis le texte de la recette dans l'ordre, réalisation du gâteau.

Déroulement de l'activité :

- Présentation, voir s'ils aiment les gâteaux et s'ils en ont déjà faits. Leur dire ce qu'on va faire. (5 min)
- Distribution des cartes de UNO pour faire les équipes de couleurs. Entre 8 et 16 enfants, 2 équipes (cartes nombres de 2 couleurs, d'abord 1, 2, 3, 4 de chaque couleur puis à nouveau 1, 2, 3, 4 de chaque couleur). Entre 16 et 24 enfants, 3 équipes (cartes nombres de 3 couleurs, idem). Plus de 24 enfants, 4 équipes. Chaque équipe de couleur se met autour d'une grande table. Un animateur par équipe va aider les enfants et s'occuper du four. (5 min)

- Distribuer les textes à mettre dans l'ordre et à coller sur leur feuille (1 par équipe). Lorsqu'une équipe a terminé, on valide en donnant la colle, les enfants collent, affichent la feuille sur le panneau à côté de leur table puis vont se laver les mains avec leur animateur. Écrire les numéros 1, 2, 3, 4, 5 sur leur feuille.
- En grand groupe, faire redire les étapes de la recette et leur dire que les numéros 1 feront l'étape 1, etc. À chaque étape, les autres regarderont et aideront seulement si besoin. Préciser que l'étape 5 est pour les animateurs. (10 min)
- Les numéros 1 vont chercher les ingrédients commandés par les numéros 2, et les numéros 3 vont chercher le matériel commandé par les numéros 4. Leur suggérer de faire des allers-retours pour ne pas tout renverser.
- Les numéros 1 font l'étape 1 (150g de sucre dans saladier + 3 œufs) puis les numéros 2 l'étape 2 (mélange, 200g de farine, levure), les numéros 3 l'étape 3 (mélange, 200 ml de crème, mélange), les numéros 4 l'étape 4 (colorant, mélange, verse la pâte dans le moule), et les animateurs font l'étape 5 (four 30 min à 350°F) pendant que les enfants se lavent les mains et lavent le matériel si possible. **L'animateur aide à toutes les étapes de la recette : pour mesurer avec la balance de cuisine ou avec la tasse à mesurer, pour casser les œufs et faire mettre les coquilles au compost, pour bien mélanger à chaque fois, pour verser la pâte dans le moule, etc.** (25 min)
- Retour en grand groupe. (5 min)

Précision : présence et participation des animateurs indispensables.

La recette de gâteau coloré est une activité créée en 2015 par Carole Guezou, intervenante à Je Passe Partout

Texte pour les enfants

À l'aide de la balance de cuisine, mets
150 g de sucre dans le saladier.
Ajoute les 3 œufs.

Mélange.
À l'aide de la balance de cuisine, mets
200 g de farine dans le saladier.
Ajoute le sachet de levure.

Mélange.
À l'aide de la tasse à mesurer, mets
200 mL de crème dans le saladier.
Mélange.

Ajoute quelques gouttes de colorant.
Mélange.
Verse la pâte dans le moule.

Fais cuire environ 30 minutes à 180°C (350°F).