

<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article2880>



Activité culinaire à la halte garderie.

- Archives du Blog - Bac Pro ASSP - Actions 2015-2016 -



Date de mise en ligne : lundi 4 janvier 2016

Copyright © Lycée George-Sand La Châtre - Tous droits réservés

Le mercredi 9 décembre, nous sommes allés à la halte garderie de la Châtre pour présenter aux enfants une activité culinaire.

Nous sommes partis du lycée à 9h15 et nous sommes arrivés à la halte garderie vers 9h30. A notre arrivée, nous avons sorti nos denrées sur le poste de travail. Nous avons, commencé par laver les mains des enfants, ensuite nous avons pu débiter notre activité.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH300/024-2-d50fb.jpg>] **Elaboration de la pâte.** Les enfants étaient très attentifs.

En premier, nous avons préparé la pâte, tout en faisant participer les enfants. Les enfants étaient intéressés et impliqués. Ils ont incorporé le sucre, la farine et les oeufs. Une fois la pâte obtenue, nous l'avons pétrie afin d'y incorporer le maximum d'air. Après l'avoir laissé reposer quelques minutes, nous l'avons étalée avec le rouleau à pâtisserie. Par la suite, les enfants ont choisi des emporte-pièces et ils les ont posés sur la pâte. Ils ont donc obtenu des sablés en formes de sapin, d'étoile, de coeur, de bonhomme. Les enfants ont doré leurs sablés et nous les avons ensuite mis dans le four.

[<http://lyc-george-sand-la-chatre.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/lyc-george-sand-la-chatre/local/cache-vignettes/L400xH300/027-3-f87f0.jpg>] **Mélange de la pâte.**

Pendant la cuisson des sablés, nous avons bio-nettoyé la table où nous avons préparé nos sablés.

Pour nous, c'était une très bonne expérience, nous avons apprécié d'être aux côtés des enfants pour les aider.