

Atelier pain

Lieu de l'activité

Moulin Russon

1 rue du lavoir – 77600 Bussy Saint Georges

Coordonnées GPS / 48.843427, 2.691215

01 64 77 27 14

Informations pratiques

Durée de l'animation : 1h30

Durée sur place : 2h00

Nombre d'adulte gratuit par classe (enseignant compris) : 4

Nombre de classes accueillies en même temps : 2

« On a du pain sur la planche... » Après un lavage consciencieux des mains, les apprentis boulangers découvrent la grande table de cuisine où tous les ustensiles et les ingrédients les attendent pour 45 minutes de pétrissage et de façonnage de petits pains. Avant d'enfourner leurs pains, des astuces de boulanger sont révélées aux enfants. On ne regarde pas cuire les pains, mais on se relave les mains car la pâte ça colle !

Les objectifs pédagogiques :

- S'initier à la technique de fabrication de pain.
- Découvrir les céréales.
- Collaborer en équipe, partager les tâches.
- Faire preuve d'esprit de déduction.

Les mots-clés de l'atelier :

- Sel
- Levure
- Farine
- Pâte
- Pétrir
- Cuisson
- Céréale
- Histoire
- Produits
- Eau

Le rôle des accompagnateurs :

- Encadrer et aider les enfants pendant la fabrication de pain.
- Encadrer les enfants pendant le jeu en autonomie.
- **Limitier l'usage du téléphone portable aux seuls cas d'urgences afin de rester pleinement disponible et vigilant.**

Précautions particulières :

- Attention aux allergies : blé, gluten, farine...
- Il faut prendre en compte que les enfants, durant cette activité, peuvent se salir.

Pour cet atelier il vous faut :

- Apportez 6 torchons par classe pour le lavage des mains.

Le déroulement de l'atelier :

- **Attention, le déroulement est un support de travail, il vous est présenté à titre indicatif. Il peut être modifié par les animateurs pour des raisons d'organisation et en fonction de la météo.**

1. Si une classe :

- Atelier encadré par **1 animateur**, cet atelier se déroule en deux temps.

<i>Classe 1</i>	
10 MIN	Lavage des mains
40 MIN	Atelier Pain
10 MIN	Lavage des mains
30 MIN	Culture de pain (en autonomie) Grâce à différents ateliers, les enfants découvrent l'utilisation de quelques céréales.

2. Si deux classes :

- Atelier encadré par **1 animateur par classe**, cet atelier se déroule en deux temps en alternance.

		<i>Classe 1</i>		<i>Classe 2</i>	
45 MIN	10 MIN	Lavage des mains (en autonomie)		35 MIN	Culture de pain (en autonomie) Grâce à différents ateliers, les enfants découvrent l'utilisation de quelques céréales.
	35 MIN	Fabrication du Pain		10 MIN	Lavage des mains (en autonomie)
10 MIN	Lavage des mains (en autonomie)		45 MIN	35 MIN	Fabrication du Pain
35 MIN	Culture de pain (en autonomie) Grâce à différents ateliers, les enfants découvrent l'utilisation de quelques céréales.			10 MIN	Lavage des mains (en autonomie)