**TRAME DE REDACTION D’UNE DOUBLETTE**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| TITRE : Les épices | | | | | | |
| DOMAINE:  Découverte du monde, s’approprier du langage | | | | | | |
| NIVEAU: PS | | | | | | |
| Objectif: découvrir les épices dans ses différentes formes. | | | | | | |
| ETAPES | Les gestes professionnels:  Rôle des enseignants  Consignes | Dispositifs pour les élèves | Supports ou outils | Place de l’oral | Place de l’écrit | différenciation |
| 1. Entrée dans   L’activité | Pilotage et atmosphère : les deux maitresses aident à motiver les enfants.   * Vamos a ver algo muy padre.   ¿Alguien sabe qué es? ¿Para qué se utilizan? | Grand groupe | Photos et plantes | Observation et verbalisation | Affiche des épices avec les noms écrits | On fait appel à différentes capacités des élèves (tactile, visuelle, odorat) |
| 1. Déroulement | Tissage   * Pueden oler, ¿lo conocen ? | Ateliers : odorat et visuel/ tactile | Epices liquides et en poudre | Vocabulaire descriptif (couleurs, taille, formes) |
| 1. Bilan | -¿qué fue lo que más les gusto? | Regroupement | Questions | Verbalisation, exprimer ses gouts et sensations |
| Institutionnalisation  Des savoirs | Toujours séance de découverte | | | | | |
| Prolongements possibles :  **Utilisation de ces épices, les gouts de chaque épice dans différents mets** | | | | | | |

ORGANISATION DE LA SEQUENCE PEDAGOGIQUE BILINGUE

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| TITRE DE LA SEQUENCE :  Semaine du gout, plantes aromatiques et épices  Objectif : reconnaitre quelques plantes aromatiques et épices | | | |
| NIVEAU : | OBJECTIF(S) / TITRE | NATURE DE LA SEANCE :  Découverte, structuration, réinvestissement, évaluation… | ESPAGNOL, FRANÇAIS OU DOUBLETTE |
| SEANCE 1  Du 26 au 30 janvier | Découvrir les épices et ses différentes formes.   * Vanille liquide el bâton * Cannelle poudre et bâton * Clou de girofle en poudre et entier | Découverte : visuelle, odorat, tactile  Jeu ; associer différentes formes. | Doublette |
| SEANCE 2  Du 26 au 30 janvier | Gouter différentes préparations et essayer d’identifier les épices | Structuration | Espagnol |
| SEANCE 3  Du 2 au 3 février | Utiliser les épices, pour faire des arts visuels : un collage (mandala des épices) en travaillant la manipulation et la reconnaissance des épices. | Réinvestissement | Français |
| SEANCE 4  Du 2 au 3 février | Découvrir les plantes aromatiques. | Découverte : visuelle, tactile, odorat, observation | Doublette |
| SEANCE 5  Du 9 au 13 février | Gouter différentes préparations en utilisant les plantes aromatiques et faire les plantations de graines. | Réinvestissement | Doublette, français et espagnol |
| SEANCE 6  23 au 27 février | Prolongement des plantations | Structuration | Doublette et Français |