FICHE D'ACTIVITÉ – CAP AEPE

Semaine du Goût : préparation de crêpes

Présentation du contexte

J'ai réalisé cette activité au domicile des enfants, avec des enfants âgés de 5 à 7 ans. Pour la Semaine du Goût, je leur ai proposé de préparer des crêpes afin de découvrir les ingrédients et de participer à une recette simple.

Objectifs

• Découvrir les ingrédients et leurs textures.
• Développer l'autonomie et la motricité fine.
• Enrichir le vocabulaire autour de la cuisine.
• Prendre plaisir à réaliser une recette ensemble.

Avant l'activité

Je prépare un saladier, un fouet, la farine, le lait et les œufs. Je vérifie les allergies, nettoie le plan de travail et demande aux enfants de se laver les mains. Je rappelle les consignes de sécurité.

Déroulement de l'activité

Je présente les ingrédients. Les enfants les observent, puis versent les ingrédients dans le saladier et mélangent la pâte chacun leur tour. Je les accompagne et les encourage à décrire ce qu'ils voient et ressentent. La cuisson est réalisée uniquement par l'adulte, les enfants restant à distance de la plaque chaude. Les crêpes sont dégustées une fois refroidies, après vérification des allergies.

À la fin de l'activité

Je félicite les enfants, puis nous rangeons le matériel et nettoyons le plan de travail. Je leur demande ce qu'ils ont préféré.

Analyse de l'activité

Les enfants ont découvert les ingrédients et participé à une recette. Ils ont travaillé leur motricité fine, leur autonomie et leur vocabulaire. Pour améliorer l'activité, je pourrais préparer des images des étapes de la recette afin qu'ils puissent mieux suivre son déroulement.

PHOTOS DE L'ACTIVITÉ



Les enfants participent à la préparation de la pâte.



Un enfant mélange la pâte à crêpes.



La cuisson des crêpes est réalisée par l'adulte.