

Le boulanger, mon co-pain



Programme scolaire – Aperçu à l'intention des enseignants Musée canadien des enfants

Description du programme

Le boulanger, mon co-pain est un programme scolaire interactif destiné à stimuler le développement des enfants, tout en les initiant aux rôles et aux responsabilités des membres d'une collectivité. Les élèves découvrent comment on fait le pain en travaillant avec le boulanger. Ils participent ainsi à la préparation, à la cuisson et à la livraison du pain dans le Village international du Musée.

Objectifs

Le but premier de ce programme est de créer un milieu de vie qui stimule le jeu de rôles et qui complète le programme pédagogique de votre classe en présentant aux élèves le rôle de différents membres au sein de la collectivité. Ce programme favorise aussi

- le développement du raisonnement, de la pensée créative et de l'esprit critique;
- le renforcement des premiers éléments de la lecture et de l'écriture, et des mathématiques.

Contenu du programme

Les enfants apprennent les secrets de la fabrication du pain, cet aliment universel. Ils découvrent les différentes formes que prend le pain dans divers pays, en le préparant et en le livrant à différents endroits du Village international.

Durée, horaire et réservations

- Séance de 60 minutes.
- Le programme est offert du mardi au vendredi, à 9 h 30 et à 11 h.
- Pour réserver, il suffit de téléphoner aux Services aux groupes, au numéro 819 776-7014.

Groupe d'âge

- Québec – du préscolaire au 1^{er} cycle (maximum de 30 élèves par séance)
- Ontario – du préscolaire à la 2^e année (maximum de 30 élèves par séance)

Résultats des apprentissages visés

Outre les buts généraux déjà énoncés, le programme permet aux élèves de percevoir par eux-mêmes des réalités qui les aideront à mieux comprendre ce que vivent d'autres membres de la collectivité et à se rendre compte de l'importance de la collaboration. Plus spécifiquement, les élèves vont

- saisir l'intérêt de l'écrit, en suivant une recette simple et des instructions sur des fiches;
- faire appel à leurs compétences mathématiques en respectant les unités de mesure associées à la réalisation d'une recette;
- comprendre des textes écrits simples en associant les symboles figurant sur les bons de commande à des lieux du Village international;
- pratiquer la reconnaissance de similitudes en rangeant des objets par catégories;
- se rendre compte qu'il faut collaborer avec les autres pour mener une tâche à bien.



Liens avec les programmes scolaires

Le programme a été conçu de façon à rejoindre et à consolider les objectifs pédagogiques des programmes scolaires du Québec et de l'Ontario, en fonction des matières étudiées en classe. Voici les objectifs spécifiques selon les groupes d'âge.

Québec

Préscolaire

- Compétence 1 — Agir avec efficacité dans différents contextes sur le plan sensoriel et moteur
- Compétence 3 — Interagir de façon harmonieuse avec les autres
- Compétence 5 — Construire sa compréhension du monde

1^{er} cycle

Langues

- Compétence 1 — Lire des textes variés
- Géographie, histoire et éducation à la citoyenneté
- Compétence 1 — Bâtir sa propre représentation de l'espace, du temps et de la société

Ontario

Maternelle

- Langue — Comprendre des mots simples écrits, en appliquant les stratégies de lecture élémentaires
- Mathématiques — Reconnaître l'emploi de modèles 1^{re} – 2^e année
- Études sociales — Patrimoine et citoyenneté — Rapports, règles et responsabilités — Le Canada et le monde — La collectivité locale
- Lecture
- Mathématiques

Activités pré-visite

Pour préparer votre classe à profiter au maximum de cette expérience pédagogique unique, nous vous suggérons les activités préparatoires suivantes.

- Parlez du pain avec les élèves : comment et où est-il fait ? Les différentes sortes de pains, leur origine et leur emploi habituel. Si possible, montrez des images ou des exemples réels de tortilla, de pain pita, de baguette, etc., en indiquant, sur une carte du monde, le pays concerné. Discutez d'autres aliments universels comme les sushi du Japon ou les tacos du Mexique. Quels sont les ingrédients de base de ces aliments ?
- Visitez une boulangerie, en faisant ressortir l'importance de la coopération. Souvent, les boulangeries distribuent des échantillons, ce qui rend la visite encore plus intéressante.
- Lectures recommandées sur la production du pain :
 - Ann Morris. *Les pains du monde*. Circonflexe, 1994.
 - Pascale de Bourgoing et Olivier Vaillon. *Le boulanger*. Calligram, 1998.

- Quelles sont les étapes à suivre pour produire un pain ? Aidez votre classe à mettre ces actions dans le bon ordre :
 1. Se procurer des grains
 2. Aller au moulin.
 3. Moudre le grain.
 4. Moissonner le blé.
 5. Arroser le jardin.
 6. Mélanger les ingrédients.
 7. Arracher les mauvaises herbes.
 8. Suivre la recette.
 9. Faire cuire le pain.
 10. Manger le pain.
 11. Semer les grains.

Réponse : 1, 11, 5, 7, 4, 2, 3, 8, 6, 9, 10.

Activité post-visite

Pour aider vos élèves à consolider les notions acquises lors de leur visite au Musée, vous pourriez leur proposer cette activité suivante.

- Refaisons du pain ! Après avoir rencontré le boulanger, peut-être les enfants auront-ils envie de refaire du pain pita. Profitez de l'occasion pour renforcer les notions de mesures (mathématiques) et la résolution de problèmes.

Voici la recette.

- 1 c. à table (15 ml) de levure sèche
- 1 c. à table (15 ml) de miel
- 3/4 tasse (190 ml) d'eau tiède
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
- 2 tasses (500 ml — 230 g) de farine

1. Préchauffer le four à grill.
2. Dissoudre la levure dans le miel et l'eau. Laisser reposer une dizaine de minutes, jusqu'à ce que des bulles apparaissent.
3. Ajouter le sel et la farine.
4. Pétrir jusqu'à ce que la pâte soit consistante.
5. Séparer la pâte en huit portions égales et former des boules.
6. Aplatir chaque boule de pâte avec les mains.
7. Poser les galettes sur une tôle et mettre au four sur la grille du centre.
8. Cuire jusqu'à ce que le dessus soit doré, puis retourner et faire dorer l'autre côté. Déguster chaud !

(Mille et une recettes santé, Ligue internationale La Leche)

Évaluation

Comme nous voulons que nos programmes demeurent utiles et bien adaptés à votre programme et aux groupes d'âge de vos élèves, nous demandons à tous les enseignants de nous en faire parvenir une évaluation. Des formulaires à cette fin vous seront remis sur place lors de l'activité et nous espérons que vous en profiterez pour nous laisser savoir ce que vous avez pensé de votre expérience au Musée.