

EXEMPLES D'ANIMATIONS

1 - Fabrication individuelle de pain.

Fabrication du pain, du pétrissage à la cuisson.

Le pétrissage peut être individuel ; il est cependant nécessaire de former des binômes, 1 grand avec un petit de moins de 7 ans.

Les pesées sont faites au préalable, ce qui permet de gagner un temps précieux.

Durée : 3h

Chaque enfant repart chez lui avec le pain produit (2 petits pains individuels) ou le consomme au repas du midi ou du soir, sur place.

Pendant les temps de fermentation de la pâte : vaisselle, jeux.

2 - Fabrication collective de pain.

Fabrication du pain, du pétrissage à la cuisson.

Le pétrissage est collectif, les enfants participent tour à tour au mélange des ingrédients puis au pétrissage de la totalité de la pâte.

La pâte est ensuite divisée en pâtons pour un façonnage individuel de 2 petits pains.

Durée : 3h

Chaque enfant repart chez lui avec le pain produit (2 petits pains individuels) ou le consomme au repas du midi ou du soir, sur place.

Pendant les temps de fermentation de la pâte : vaisselle, jeux.

3 - Façonnage varié de petits pains individuels.

Façonnage varié créatif d'une pâte à pain préparée au préalable par l'animatrice.

Cuisson des brioches

Chaque enfant prépare 3 petits pains de formes différentes, un pour le goûter et 2 à emporter chez soi ou à manger sur place.

Durée : 2h

Pendant les temps de fermentation et de cuisson de la pâte : vaisselle.

4 - Façonnage et tressage de navettes briochées.

Façonnage varié créatif et tressage d'une pâte à pain briochée préparée au préalable par l'animatrice.

Cuisson des brioches

Chaque enfant prépare 3 navettes, une pour le goûter et 2 à emporter chez soi ou à manger au petit-déjeuner sur place.

Durée : 3h

Pendant les temps de fermentation de la pâte : vaisselle et jeux.

5 - Préparation d'un goûter équilibré.

Fabrication du pain, du pétrissage à la cuisson ou feuilletage collectif d'une pâte à viennoiseries.

Fabrication d'un jus de fruits et d'une préparation lactée (fromage blanc + coulis de fruits)

Goûter : Chocolatine ou Pain + chocolat ou confiture, jus de fruits naturel, préparation lactée.

Mêmes remarques que le thème 1 pour les plus petits et les pesées.

Durée : 3h.

Pendant les temps de fermentation de la pâte : vaisselle et autres préparations du goûter.

6- Préparation d'un repas diététique : pain, légumes, fruits, produits lactés

Façonnage d'une pâte à pain préparée au préalable par l'animatrice.

Cuisson des pains.

Epluchage et découpe des légumes crus (concombre, carottes, tomates...)

Préparation des toasts à partir du pain cuit sur place, de purées de légumes variées et des légumes frais.

Préparation du dessert lacté et du jus de fruits.

Repas.

Durée : 3h de préparation et repas.

Dans tous les cas : Présentation de la filière blé-farine-pain, des céréales (avec exposition d'épis et d'échantillons de graines), sensibilisation à la biodiversité, à la nutrition, jeux et quiz.