

RESSOURCES NUMÉRIQUES

<https://www.pedagogplay.fr/page-ressources-numeriques-comptines-langagieres>

Pourquoi ?

Les ressources vont vous permettre de mettre en oeuvre les différentes étapes de la démarche. Nous les avons créées dans le but de vous fournir un produit le plus complet possible.



Comment les utiliser ?

Sur chaque ressource figure le numéro de l'activité à laquelle elle correspond. Pour chaque comptine, vous retrouverez un ensemble de ressources afin de mettre en oeuvre la démarche proposée.



Comment les utiliser ?

Pour identifier le matériel nécessaire à chacune des étapes de la démarche, il vous suffit de regarder l'intitulé en bas à droite de chaque ressource.

Conseil pour le matériel de découverte de la comptine

Pour chacune des comptines, vous trouverez une version imprimable au format A4 de la comptine. Celle-ci peut être placée dans le cahier de comptines de classe par exemple. Vous trouverez également des mots de vocabulaire permettant aux élèves de mieux comprendre la comptine ou des images pouvant faciliter la mémorisation. Ce matériel peut ou non être plastifié en fonction de vos besoins.

Conseil pour le matériel de l'exploitation

Nous vous conseillons d'imprimer et de plastifier le matériel nécessaire à la manipulation, cela permettra de l'utiliser sur une durée plus longue avec vos élèves.

Il sera nécessaire de l'imprimer en quantité suffisante en fonction du nombre d'élèves de vos groupes.



Conseil pour les traces écrites

Pour chaque comptine, une trace écrite est proposée et pourra être collée dans le cahier de comptines des élèves. Celle-ci est différente en fonction du niveau. Celui-ci est indiqué en bas de la ressource.

Les ustensiles

(Sur l'air de Savez-vous planter les choux ?)

DORNER Christina



Connais-tu les ustensiles ?
Pour bien faire, pour bien faire !
Connais-tu les ustensiles ?
Pour bien faire la cuisine !

D'abord, il faut l'éplucheur !
Pour éplucher, pour éplucher !
D'abord, il faut l'éplucheur,
Pour éplucher les légumes !

Ensuite, il faut le couteau !
Pour tout couper, pour tout couper !
Ensuite, il faut le couteau,
Pour tout couper en morceau !

Puis, il nous faut le fouet !
Pour mélanger, pour mélanger !
Puis, il nous faut le fouet,
Pour pouvoir bien mélanger !

Enfin, il faut une casserole !
Pour faire cuire, pour faire cuire !
Enfin, il faut une casserole,
Pour faire cuire nos ingrédients !



DES USTENSILES



CUISINER/ FAIRE LA CUISINE



UN ÉPLUCHEUR



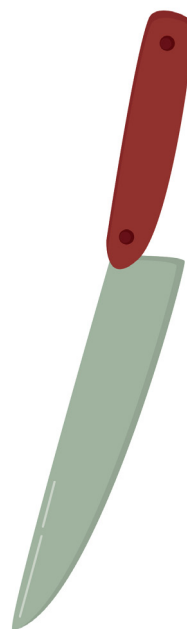
ÉPLUCHER



LES LÉGUMES



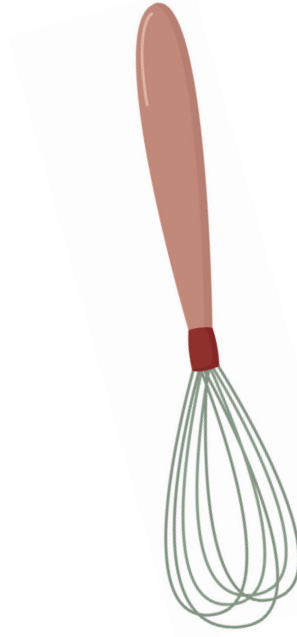
UN COUTEAU



COUPER EN MORCEAUX



UN FOUET



MÉLANGER



UNE CASSEROLE



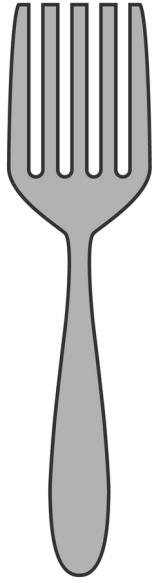
FAIRE CUIRE



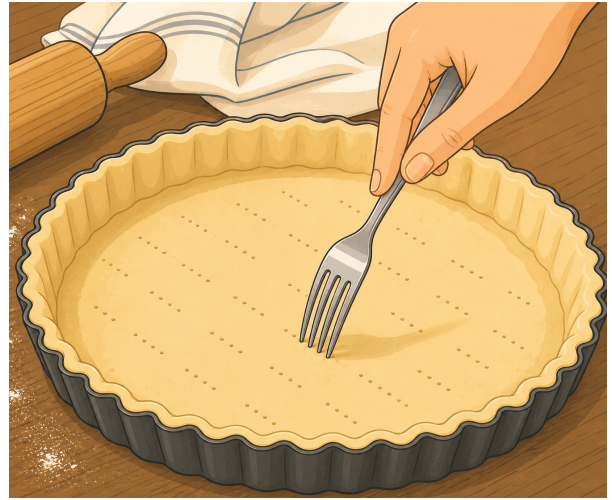
DES INGRÉDIENTS



UNE FOURCHETTE



PIQUER



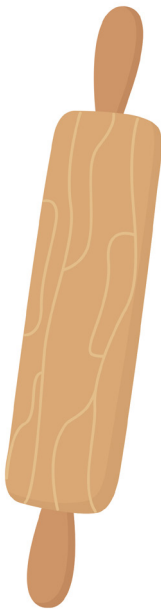
UNE CUILLÈRE EN BOIS



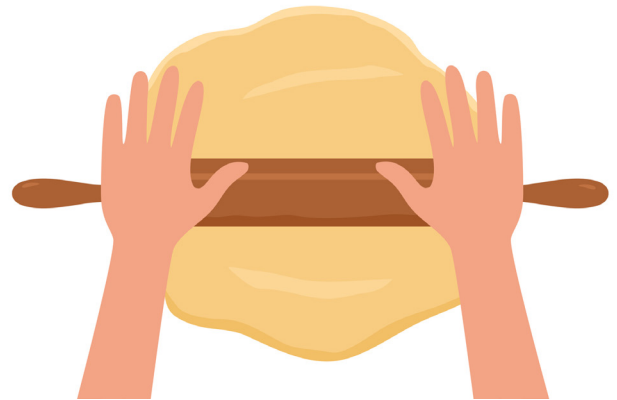
MÉLANGER



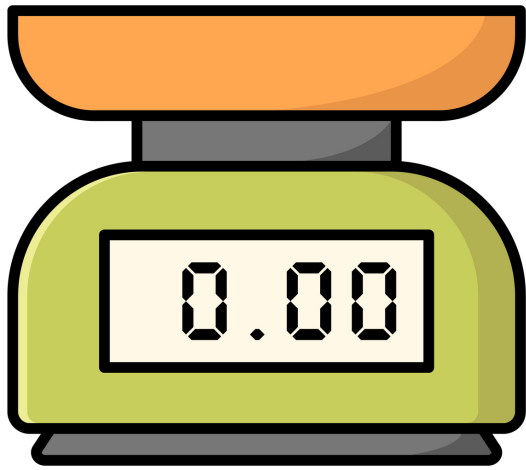
UN ROULEAU



ÉTALER



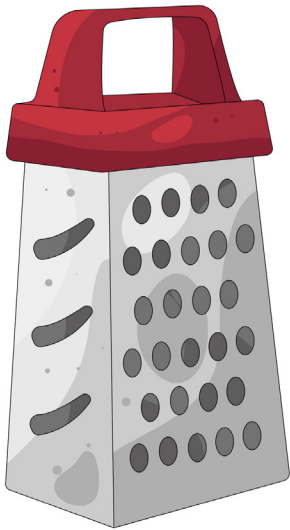
UNE BALANCE



PESER



UNE RAPE



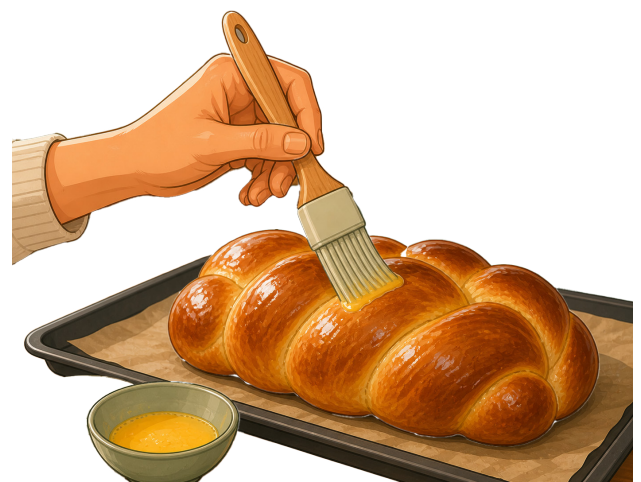
RÂPER

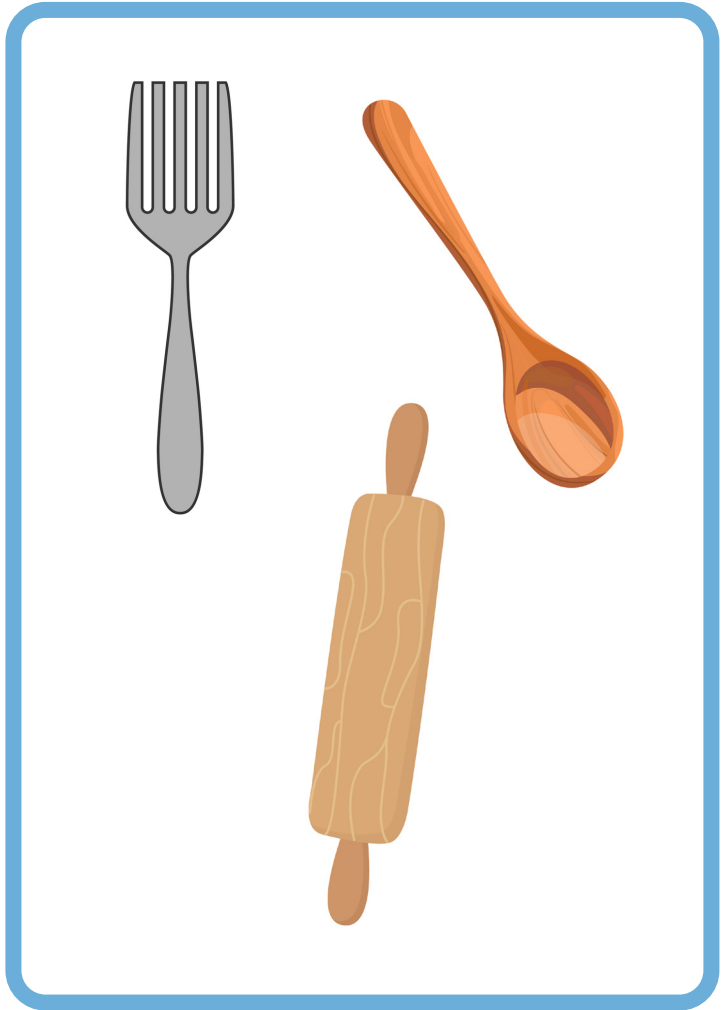
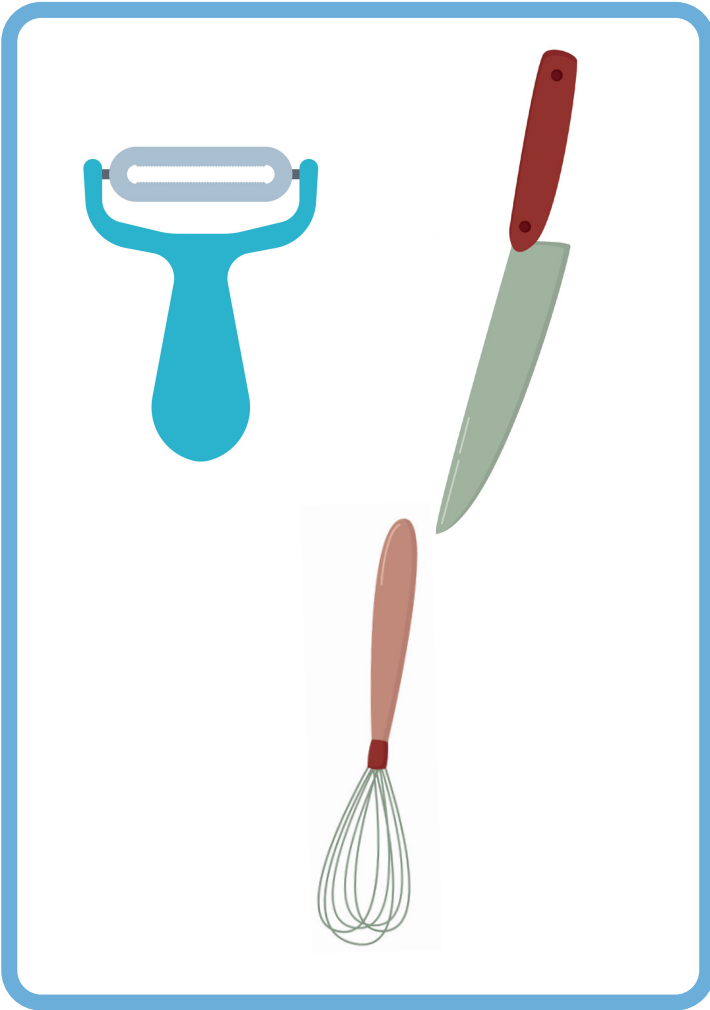


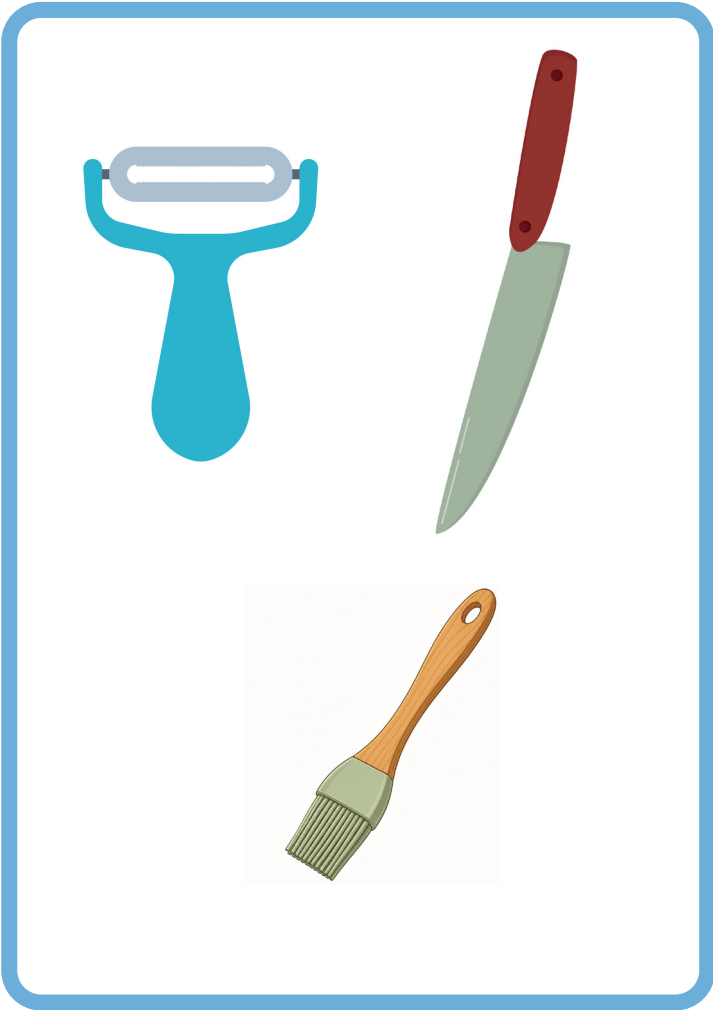
UN PINCEAU

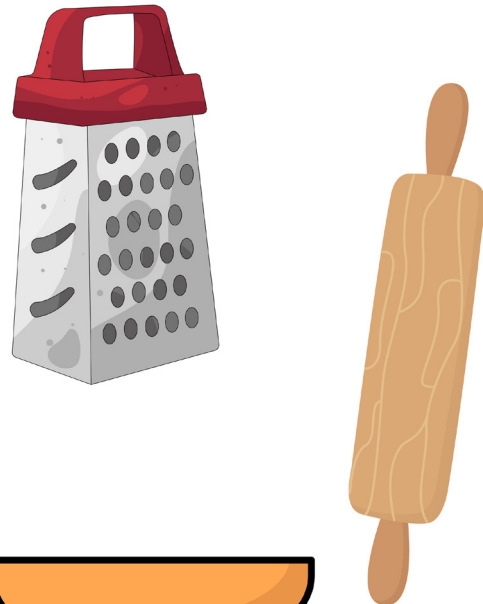
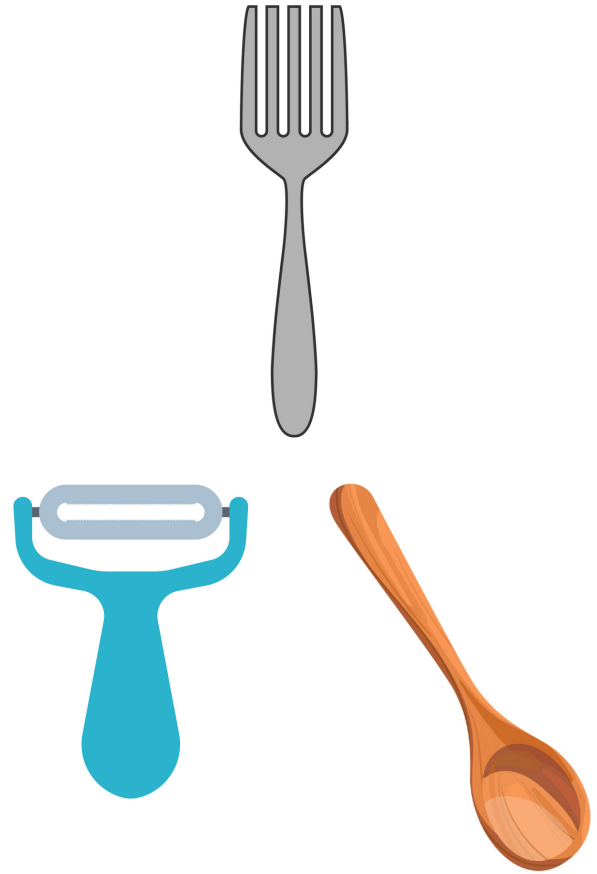
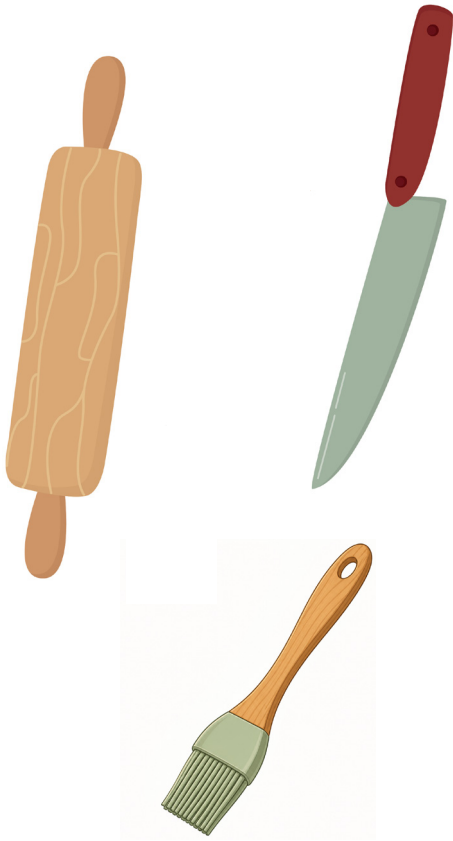


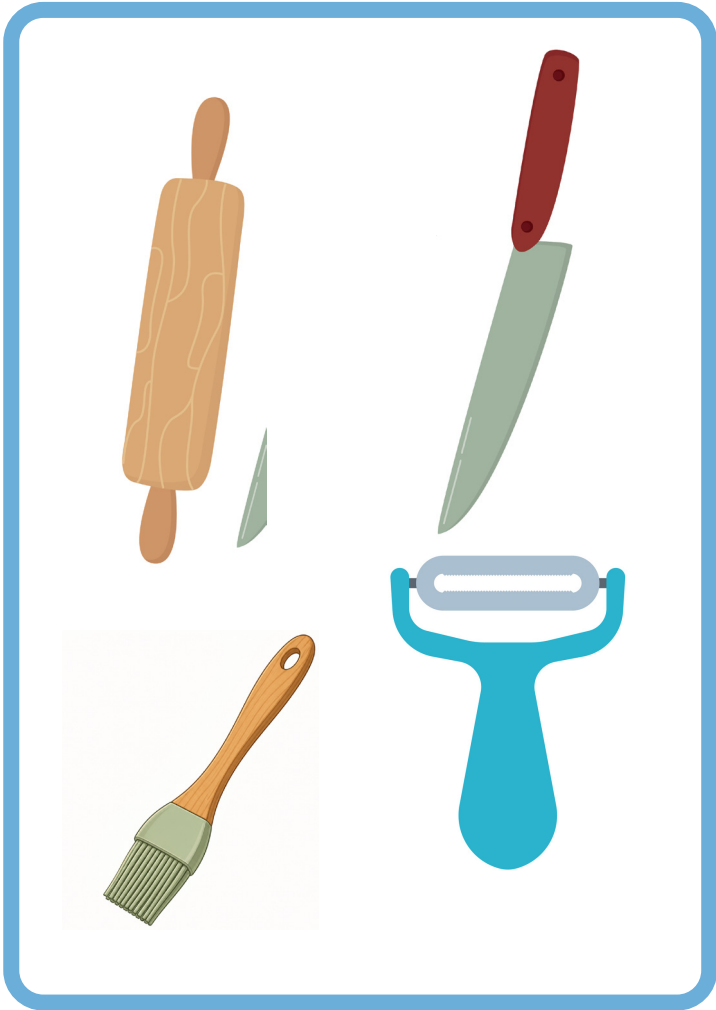
BADIGEONNER

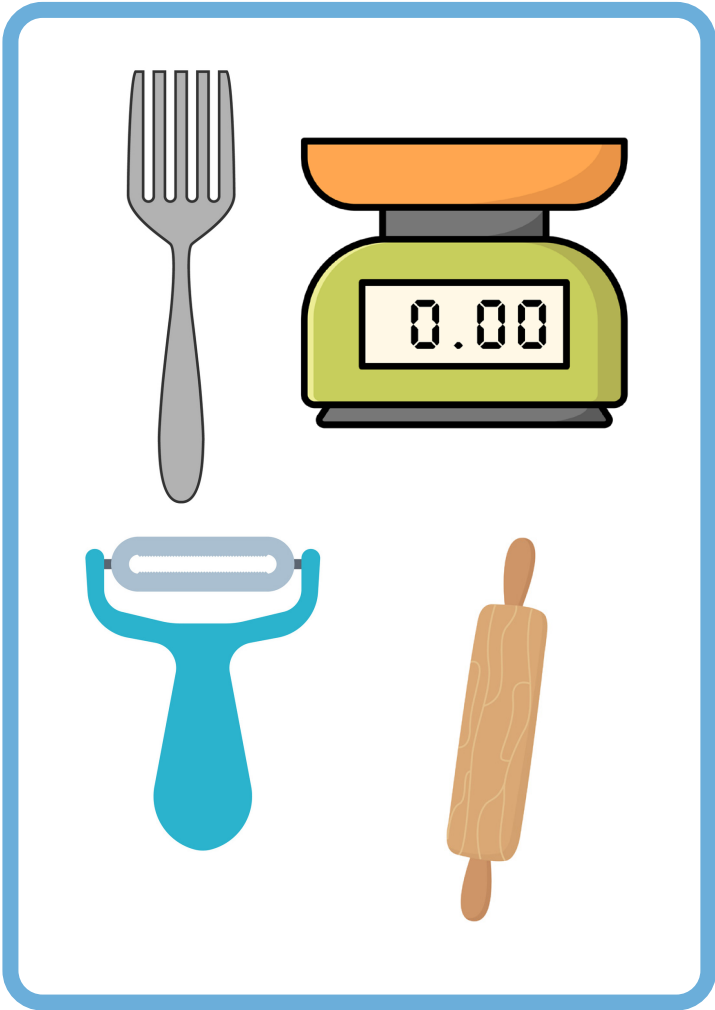
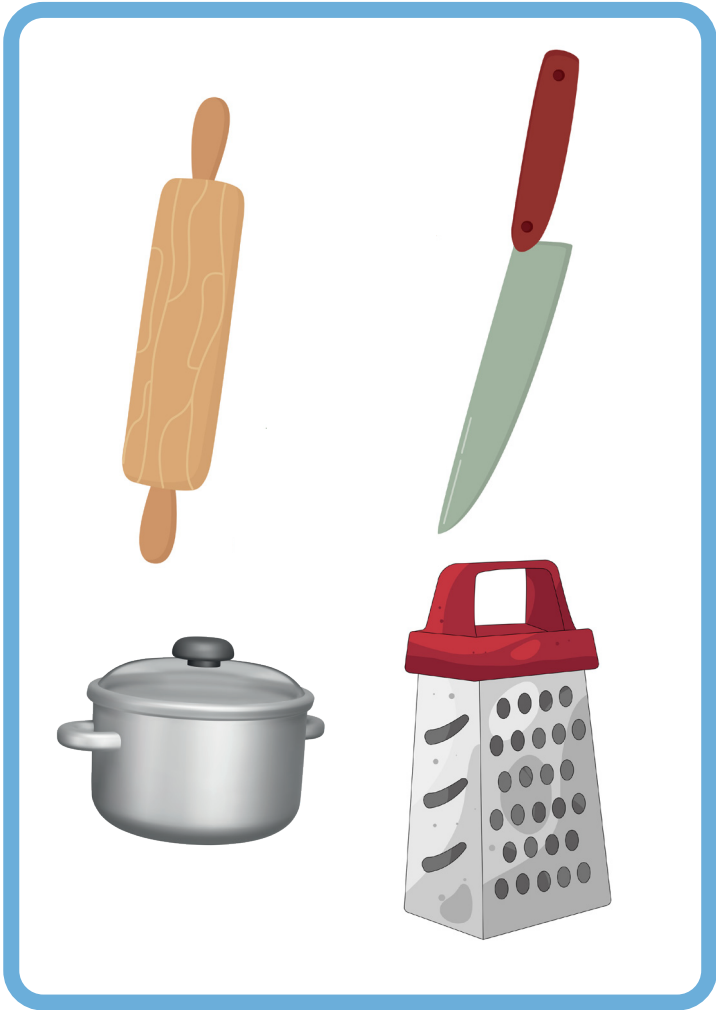












Les ustensiles

DORNER Christina

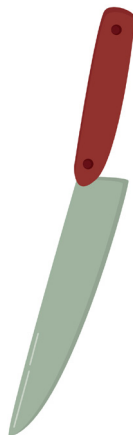
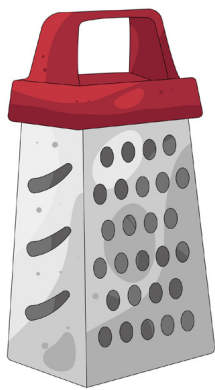
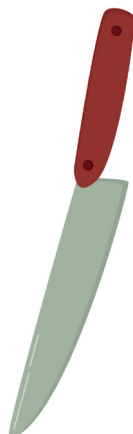
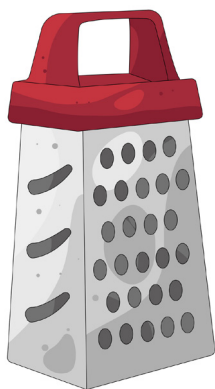
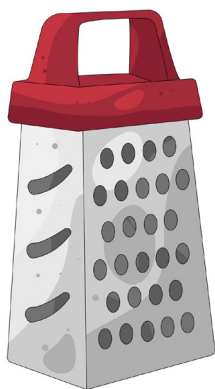
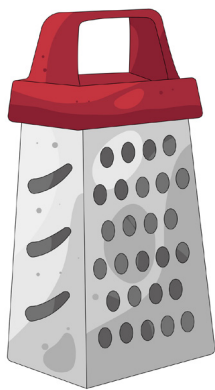
Connais-tu les ustensiles ?
Pour bien faire, pour bien faire !
Connais-tu les ustensiles ?
Pour bien faire la cuisine !

D'abord, il faut l'éplucheur !
Pour éplucher, pour éplucher !
D'abord, il faut l'éplucheur,
Pour éplucher les légumes !

Ensuite, il faut le couteau !
Pour tout couper, pour tout couper !
Ensuite, il faut le couteau,
Pour tout couper en morceau !

Puis, il nous faut le fouet !
Pour mélanger, pour mélanger !
Puis, il nous faut le fouet,
Pour pouvoir bien mélanger !

Enfin, il faut une casserole !
Pour faire cuire, pour faire cuire !
Enfin, il faut une casserole,
Pour faire cuire nos ingrédients !



Les ustensiles

DORNER Christina

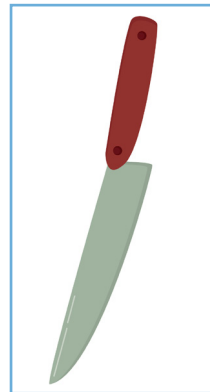
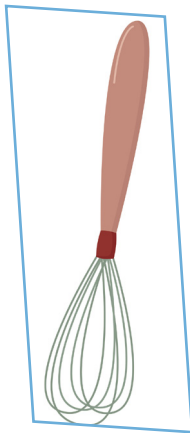
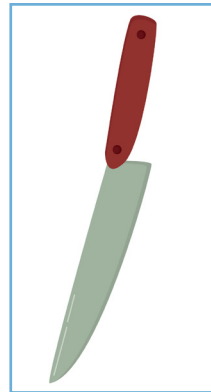
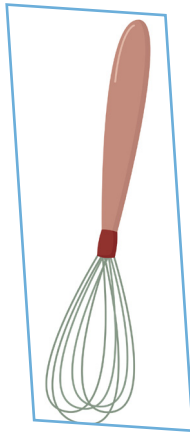
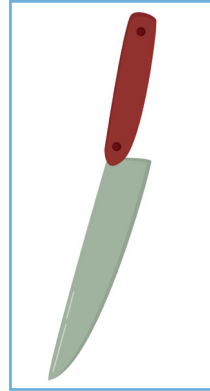
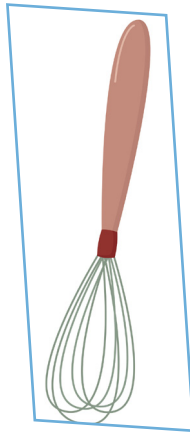
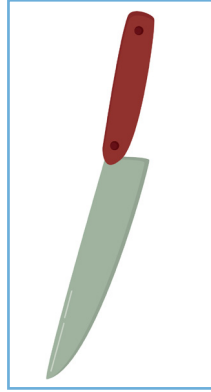
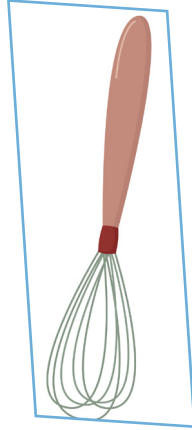
Connais-tu les ustensiles ?
Pour bien faire, pour bien faire !
Connais-tu les ustensiles ?
Pour bien faire la cuisine !

D'abord, il faut l'éplucheur !
Pour éplucher, pour éplucher !
D'abord, il faut l'éplucheur,
Pour éplucher les légumes !

Ensuite, il faut le couteau !
Pour tout couper, pour tout couper !
Ensuite, il faut le couteau,
Pour tout couper en morceau !

Puis, il nous faut le fouet !
Pour mélanger, pour mélanger !
Puis, il nous faut le fouet,
Pour pouvoir bien mélanger !

Enfin, il faut une casserole !
Pour faire cuire, pour faire cuire !
Enfin, il faut une casserole,
Pour faire cuire nos ingrédients !



DORNER Christina

our bien faire, pour bien faire !
Connais-tu les ustensiles ?
Pour bien faire la cuisine !

D'abord, il faut l'éplucheur !
Pour éplucher, pour éplucher !
D'abord, il faut l'éplucheur,
Pour éplucher les légumes !

Ensuite, il faut le couteau !
Pour tout couper, pour tout couper !
Ensuite, il faut le couteau,
Pour tout couper en morceau !

Puis, il nous faut le fouet !
Pour mélanger, pour mélanger !
Puis, il nous faut le fouet,
Pour pouvoir bien mélanger !

Enfin, il faut une casserole !
Pour faire cuire, pour faire cuire !
Enfin, il faut une casserole,
Pour faire cuire nos ingrédients !

LES USTENSILES

LES USTENSILES

LES USTENSILES

LES USTENSILES

LES USTENSILES

LES USTENSILES

LES USTENSILES

LES USTENSILES

LES USTENSILES