

Plan du cours «De la fève de cacao au chocolat», cycle intermédiaire



1/4

No	Sujet	Contenu	Objectifs	Activité	Matériel	Organisation	Durée
1	Introduction	Jeu de Tabou	Les élèves jouent un jeu pour lequel ils n'ont le droit d'employer que des termes en rapport avec le chocolat.	Une moitié de la classe note un terme concernant le chocolat, un nom ou un adjectif décrivant le chocolat ou ses ingrédients, sur une carte. L'autre moitié fait de même, puis elles échangent les cartes.	Modèles de cartes vides Modèles de cartes préfabriquées	En demi-classe	10'
2	Le jeu du chocolat	Manger du chocolat	Les élèves abordent le nouveau sujet du chocolat de manière ludique. Quel groupe a terminé sa tablette en premier?	En jouant un six aux dés, l'élève met un bonnet et une écharpe et mange du chocolat avec un couteau et une fourchette jusqu'au prochain six joué. L'équipement change de main, on continue à jouer!	Tablette de chocolat emballée dans plusieurs couches de papier journal Dé Bonnet, écharpe Fourchette, couteau	Groupes de six	10'
3	Interlude: la chanson des dents	Chanter et se laver les dents.	Les enfants apprennent que le chocolat peut être néfaste pour leurs dents et entreprennent quelque chose pour les protéger.	Tous chantent ensemble d'abord puis chacun se lave les dents.	Feuille de chanson	Classe entière	10'
4	La composition du chocolat	Ingrédients contenus dans le chocolat	Les élèves connaissent les matières premières utilisées pour la fabrication des 3 types de chocolat et leur origine.	En étudiant l'emballage au verso, les élèves découvrent les 3 types de chocolat, les différences de leur composition et les ingrédients contenus. Ils résolvent les exercices de la fiche travail.	Fiches de travail Tablettes de chocolat noir, blanc et au lait, une pour chaque groupe de 4 élèves	Classe entière/ travail de groupe	20'
5	Interlude: la chanson du cacao	Notre chocolat bien-aimé! (mélodie de Frère Jacques)	Chanter et jouer	Les enfants contournent des chaises, chantent et s'asseyent sur une chaise libre lorsque la chanson se termine (toujours une chaise de moins qu'il n'y a d'élèves).	Feuille de chanson Chaises	Groupes de six	5'
6	Gamme de produits au chocolat	Etudier la variété de produits et d'emballages. A quelles occasions offre-t-on du chocolat?	Les élèves découvrent que le chocolat est utilisé dans un grand nombre de produits. Ils savent comment on emballe et conserve le chocolat et connaissent l'élimination correcte de l'emballage.	Les élèves examinent le buffet de produits au chocolat et trient ce qui ne contient pas de chocolat. Ils observent les emballages et résolvent les exercices des fiches de travail.	Des aliments contenant du chocolat et sans chocolat Fiches de travail	Classe entière/ travail à deux	15'



Plan du cours «De la fève de cacao au chocolat», cycle intermédiaire

No	Sujet	Contenu	Objectifs	Activité	Matériel	Organisation	Durée
7	Interlude: jeux avec les ingrédients	Jeux de mots	Les élèves découvrent les ingrédients du chocolat de manière ludique.	Les élèves cherchent les mots cachés dans la grille de mots croisés. Ils jouent au jeu de memory avec les cartes d'ingrédients.	Feuille de mots croisés avec les ingrédients Cartes de memory avec les ingrédients Solution	Groupes de deux/ travail individuel	5'
8	Le détective expert du chocolat	Identifier le goût et le bruit.	Les enfants se sensibilisent aux différents goûts et reconnaissent différents types d'emballages au bruissement. Concentration sur les sens.	A chaque élève le tour de se bander les yeux. Il/elle doit d'abord deviner quelle partie de l'emballage est froissée, puis goûter d'une tablette quelconque et deviner laquelle c'est. Variante: divers produits au chocolat.	Grand nombre de tablettes ou produits au chocolat différents	Groupes de quatre	10'
9	Les couleurs du chocolat	Peindre divers tons.	Les élèves apprennent à mélanger divers tons entre le blanc et le marron foncé.	Avec de la gouache blanche, marron et noire, les élèves apprennent qu'il faut mélanger du ton clair vers le foncé et non l'inverse. Etablir un rapport avec la fabrication du chocolat: plus le chocolat est noir, plus il contient du cacao.	Fiches de travail Ustensiles de peinture	Classe entière/ travail individuel!	20'
10	Une interview sur le chocolat	Sondage sur le chocolat auprès de la population	Les élèves apprennent à conduire une interview. Ils découvrent quel est le chocolat que la majorité des personnes préfère et qui se vend donc le mieux, etc.	Les élèves font un pronostic quel chocolat sera le plus apprécié. Ils rassemblent ensuite les résultats de leurs devoirs à domicile et les évaluent. Ils inscrivent le palmarès sur une feuille de papier kraft.	Papier kraft Evaluation des interviews	Classe entière	5'
11	Les pays du cacao	La vie quotidienne dans les pays du cacao (exemple: l'Afrique). Le commerce équitable.	Les élèves apprennent que le cacao fait partie des sources de revenu les plus importantes dans divers pays, que la vie y est difficile et que les gens sont pauvres. Ils connaissent les entités bénéficiant du commerce du cacao.	L'enseignant(e) lit l'histoire, les élèves dressent une liste des choses dont les habitants du Cameroun ont besoin pour vivre. Ils remplissent la fiche de travail. Discussion sur la vie en Afrique.	Histoire d'Afrique Fiche de travail	Classe entière Travail individuel	25'
12	Interlude: la chanson chocolat	Chanter	Apprendre à chanter un canon.	Chanter	Feuille de chanson	Classe entière	10'
13	L'origine du cacao	La transformation du cacaoyer et le transport jusqu'en Suisse.	Les élèves découvrent où le cacao se développe et comment il parvient jusqu'en Europe.	Ensemble, les élèves résolvent les exercices de la fiche de travail selon les ordres de travail indiqués.	Fiches de travail	Travail à deux	15'

Plan du cours «De la fève de cacao au chocolat», cycle intermédiaire



No	Sujet	Contenu	Objectifs	Activité	Matériel	Organisation	Durée
14	Le cacaoyer	Aspect et forme du cacaoyer.	Les enfants connaissent l'aspect du cacaoyer et de son fruit.	Résoudre les exercices de la fiche de travail	Fiche de travail	Travail individuel	10'
15	L'histoire du chocolat et de l'entreprise Cailler	L'histoire du chocolat et un exemple de chocolaterie en Suisse.	Les élèves connaissent les facteurs ayant conduit à l'essor du chocolat et apprennent l'histoire du développement d'une chocolaterie en prenant pour exemple la société Cailler.	Lecture de l'histoire, discussion: quels facteurs ont contribué à un tel essor?	Texte informatif	Classe entière	35'
16	Calculer avec le chocolat	Calculs!	Les élèves apprennent le calcul oral en s'appuyant sur un thème particulier et découvrent les mathématiques comme applicables au quotidien.	Résoudre les exercices de la fiche de travail	Fiche de travail	Travail individuel et en 2 groupes	40'
17	Interlude: «Chaud chocolat»	Danse et gestuelle simples.	Les enfants apprennent une chanson humoristique avec des gestes et quelques mouvements de danse.	Chanter et apprendre quelques mouvements de danse.	Feuille de chanson	Classe entière (en salle de gym)	20'
18	La fabrication du chocolat	Comment fabrique-t-on du chocolat?	Les élèves connaissent la fabrication du chocolat à partir de cacao, de sucre et de lait. Les étapes de production sont claires.	Les élèves attribuent les images aux étapes de fabrication correspondantes. Lire des textes informatifs et répondre aux questions.	Fiches de travail	Travail de groupe	30'
19	Interlude: chanson de la santé	Pourquoi mange-t-on du chocolat s'il peut nuire à la santé?	Aborder les thèmes de la santé en chantant.	Chanter	Feuille de chanson	Classe entière	5'
20	La Suisse, pays du chocolat	Combien de chocolat mangeons-nous (CH/monde)? Pourquoi est-ce que c'est justement la Suisse le pays du chocolat?	Les élèves apprennent que d'importantes découvertes suisses ont permis à la fabrication du chocolat d'évoluer. Ils découvrent la consommation mondiale de chocolat.	Répondre aux questions de la fiche de travail	120 cailloux, du papier afin de montrer aux élèves la consommation annuelle (l'idéal serait d'avoir 120 tablettes de chocolat)	Classe entière Travail individuel	20'
21	Interlude: mots croisés et devinettes chocolatés	Des questions diverses au sujet du chocolat.	Les élèves répètent les connaissances acquises par le biais d'une grille de mots croisés.	Trouver les mots et résoudre les devinettes.	Fiche de travail	Travail individuel	15'

Plan du cours «De la fève de cacao au chocolat», cycle intermédiaire



4/4

No	Sujet	Contenu	Objectifs	Activité	Matériel	Organisation	Durée
22	Le chocolat et la santé	Notions des calories, des caries et de l'apport d'énergie.	Les enfants apprennent que le chocolat favorise le gain de poids, qu'il peut provoquer des caries et qu'il apporte de l'énergie.	Exercices pratiques et en plus résoudre les exercices de la fiche de travail.	Sucre en cubes Fiches de travail	Classe entière/ travail individuel/ travail de groupe	25'
23	Application pratique	Expérience de cuisson avec du chocolat.	Ils emploient le chocolat comme ingrédient de cuisson et font leurs premières expériences dans la cuisine.	Les élèves s'affairent dans la cuisine et préparent un gâteau au chocolat.	Recettes	En demi-classe, en cours de cuisine!	50'
24	Création d'une recette	Créer une recette en toute autonomie.	Les enfants créent un cadeau à emporter chez eux: pour leurs parents, grands-parents ou leurs camarades.	Les élèves notent la recette sur une feuille et la décorent en fonction de l'occasion pour laquelle ils veulent l'offrir (par ex. avec un gâteau, pour la fête des mères).	Recette du devoir 23 au rétroprojecteur Ustensiles de dessin	Travail individuel	20'

Les durées indiquées sont des valeurs générales estimées et peuvent varier en fonction de la classe, ainsi que du niveau et de l'intensité du cours!

Compléments/variantes

Idées et informations supplémentaires:	<p>Durant l'ensemble de la leçon:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durant l'ensemble du cours «Chocolat», les enfants doivent disposer de leur brosse à dents afin de pouvoir systématiquement se laver les dents en commun après chaque consommation de chocolat.
Excursions	<p>Les enfants peuvent découvrir la fabrication du chocolat en direct à la Maison Cailler. Pour s'informer et s'inscrire: La Maison Cailler, rue Jules Bellet 7, 1636 Broc, tél. + 41 (0)26 921 51 51, e-mail: broc.visites@ch.nestle.com</p>
Notes de l'enseignant(e)	