

# TOUS LES CONSEILS POUR UN ATELIER RÉUSSI !

**1 Bonus**  
pour un atelier  
**100%**  
**cup cake!**

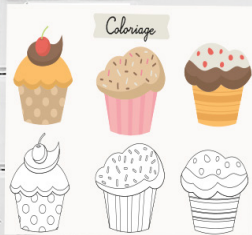
**Fiche schéma**

## FICHE INGRÉDIENTS & USTENSILES



ATELIER  
CUISINE

I KIT  
COMPLET



**FICHE COLORIAGE**

Tous droits réservés-Petit Créateur

Un Atelier prêt  
à être animé!

# Atelier cuisine



## Préparation Avant l'atelier:

Comme tu as pu le constater sur cette fiche, les quantités ne sont pas définies...le but étant de te permettre de pâtisser avec la recette qui te convient et donc d'avoir un support adapté quelque soit ta recette... Si tu n'as pas d'idées de recettes, je t'ai préparé [ce tableau](#) sur [pinterest](#) pour te faire gagner du temps!

Maintenant que tu as choisis ta recette, Tu n'as plus qu'à t'assurer d'avoir les ustensiles nécessaires et à imprimer tout le kit en fonction du nombre d'enfants que tu souhaites accueillir. Te voilà prêt à animer ton atelier CUP-CAKE!

## Pendant l'atelier:

Avant de présenter les fiches aux enfants, je t'invite à proposer un jeu de devinettes durant lequel les enfants devront écrire, dessiner ou seulement exprimer oralement les ingrédients nécessaires à la réalisation de la recette. Ils pourront ensuite découvrir la première fiche, pour valider ou non leurs réponses. Une fois que les enfants ont pris connaissance des ingrédients, il est temps de leur proposer la «fiche schéma», une fiche qui permettra de mobiliser leur mémoire à court terme, de découvrir l'orthographe de nouveaux mots...

RQ : selon ta gestion du temps, cette fiche 2 peut aussi être proposée pendant la cuisson des gâteaux, cela permet de capter l'attention des enfants plus à l'écoute s'il leur est dit que sous forme de jeu il faudra retranscrire les ingrédients et préciser les quantités (selon les âges)

« COMBIEN DE GRAMMES DE SUCRE? » « SOUVENEZ-VOUS DU NOMBRE D'OEUFS CASSÉS PAR LINA, VOUS EN AUREZ BESOIN POUR LE JEU... »



### USTENSILES



FARINE - LAIT - BEURRE - SUCRE - OEUFS - LEVURE - SEL - EXTRAIT DE VANILLE

# Coloriage



Les cup cake sont cuits, ils doivent maintenant refroidir, tu dois préparer la mise en place du goûter, voici donc ce que je te propose en attendant la dégustation !

Les ateliers cuisine demandent beaucoup d'attention du fait du matériels utilisé, de la répartition des tâches à gérer pour que chaque enfant puisse participer... Bien que le déroulement de l'atelier varie d'un groupe d'enfants à un autre. Il est donc important de proposer une activité alternative pour échanger avec les enfants sur leur ressenti, pour recadrer et redéfinir les règles au sein d'un groupe etc...

Voici donc un coloriage qui va permettre aux enfants de se recentrer sur eux mêmes et de marquer un temps de pause avant le goûter. Libre à l'enfant de s'inspirer des cups cakes colorés pour choisir ses propres couleurs!



*Pour un thème 100 %  
cup cake!*

Tout est prêt? Le coloriage est terminé, les gâteaux sont quasi-froids? Tu veux que cet atelier soit réussi et que tout le monde soit ravi, toi, les enfants et les parents! Voici une idée pour un goûter rigolo et sain pour un thème 100% cup cake!

Pendant que les enfants coupent leur rondelles de banane (couteau en plastique selon l'âge) tu peux te charger des pommes!

Te voilà avec un goûter Gourmand et Sain!

Les enfants repartent avec leurs fiches et leur cups cakes (s'ils n'ont pas tout dégusté)



# CUP CAKE



# USTENSILES



FOUET



SALADIER



SPATULE

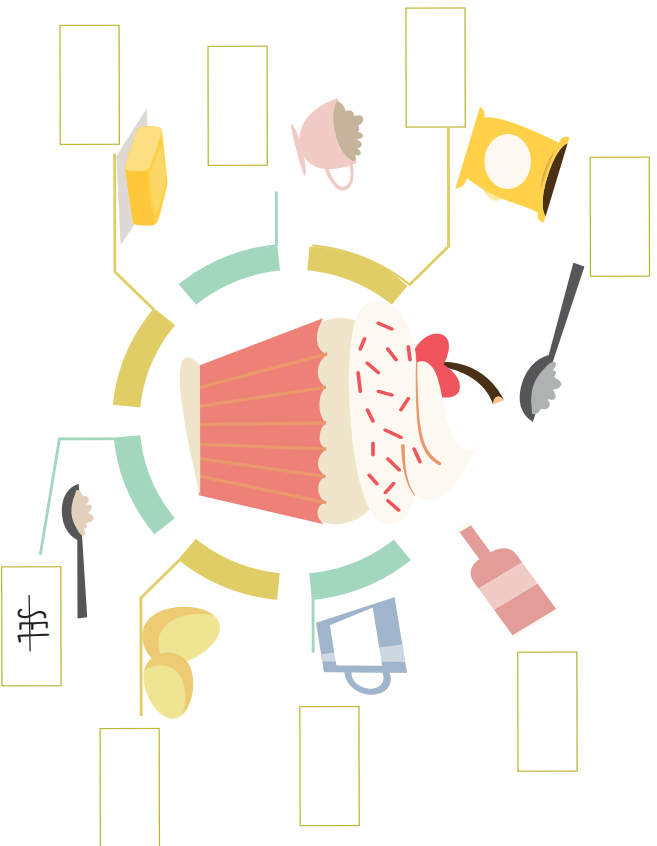


MOULE À CUP CAKE

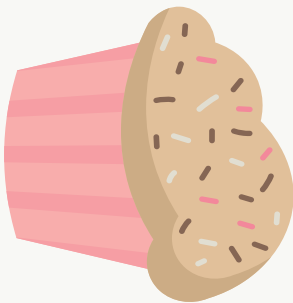
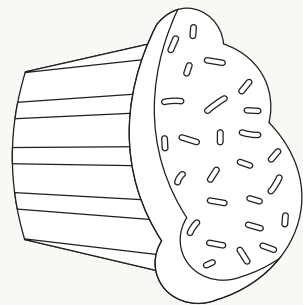
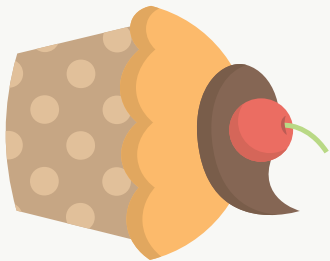
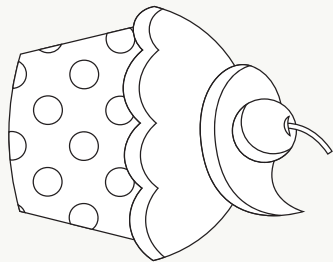


POCHÉ À DOUILLE





FARINE -- LAIT -- BEURRE -- SUCRE -- OEUFS -- LEVURE -- SEL -- EXTRAIT DE VANILLE



*Coloriage*

