## Rituel

**CLIS**

Mémoire, attention, vocabulaire

### Le menu de la cantine

### **rituel quotidien – attention et mémoire**

|  |  |
| --- | --- |
| Objectifs | Entraîner sa mémoire.  S'habituer à se faire une image mentale des mots entendus.  S'entraîner à se concentrer sur un temps court.  Connaître le nom et se faire une image mentale des ingrédients, plats, légumes, fruits, fromages, desserts,…  S'entrainer à donner les différentes caractéristiques d'un aliment. |
| Compétences | S’exprimer clairement à l’oral en utilisant un vocabulaire approprié.  Observer et décrire.  Pratiquer un jeu ou un sport collectif en respectant les règles.  Appliquer les codes de la politesse dans ses relations avec ses camarades, avec les adultes de l’école et hors de l’école, avec le maître au sein de la classe.  Participer en classe à un échange verbal en respectant les règles de la communication.  Échanger, questionner, justifier un point de vue. |
| Conditions de travail | 10 minutes  Classe entière |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Déroulement de la séance** | | | |
| **Phases** | **Organisation** | **Activités** | **Activités des élèves** |
| **Lecture du menu** | Un élève dont c'est le métier. | Le menu est lu et pour chaque élément du repas, un élève est interrogé pour donner une description rapide. je demande aux élèves de "faire l'image dans leur tête" pour chaque chose.  Le menu est relu une fois sans interruption. | Écouter l'élève qui lit.  Décrire les éléments du menu.  Se faire une image mentale des éléments du menu. |
| **Rappel du menu** | L'élève interroge | Pour chaque élément du repas, l'élève interroge un élève qui doit dire ce qui va être mangé.  L'élève demande ensuite à un seul autre élève de rappeler l'intégralité du menu de mémoire. L'élève qui a réussi à dire tout le menu gagne un "bravo". | Redonner un élément du menu et écouter les autres élèves qui rappellent des éléments du menu.  Dire tout le menu de mémoire. |

## Rituel

**CLIS**

Attention, vocabulaire, logique

### Le menu de la cantine

### **rituel quotidien – catégorisation**

|  |  |
| --- | --- |
| Objectifs | S'habituer à se faire une image mentale des mots entendus.  S'entraîner à se concentrer sur un temps court.  Connaître le nom et se faire une image mentale des ingrédients, plats, légumes, fruits, fromages, desserts,…  S'entrainer à donner les différentes caractéristiques d'un aliment.  S'entraîner à catégoriser selon des catégories données ou en prenant en compte d'autres propriétés d'un aliment pour créer de nouveaux classements. |
| Compétences | S’exprimer clairement à l’oral en utilisant un vocabulaire approprié.  Observer et décrire.  Pratiquer un jeu ou un sport collectif en respectant les règles.  Appliquer les codes de la politesse dans ses relations avec ses camarades, avec les adultes de l’école et hors de l’école, avec le maître au sein de la classe.  Participer en classe à un échange verbal en respectant les règles de la communication.  Échanger, questionner, justifier un point de vue. |
| Conditions de travail | 10 minutes  Classe entière |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Déroulement de la séance** | | | |
| **Phases** | **Organisation** | **Activités** | **Activités de l’élève** |
| **Mise en route** | Un élève dont c'est le métier qui interroge les autres. | Le menu est lu et pour chaque élément du repas, un élève est interrogé pour donner une description rapide. Je demande aux élèves de "faire l'image dans leur tête" pour chaque chose. | Écouter l'élève qui lit.  Décrire les éléments du menu.  Se faire une image mentale des éléments du menu. |
| **Recherche** | Réflexion de tous les élèves. | Nous disposons dans la classe d'une carte heuristique de catégories liées au menu qui sont crées au fur et à mesure des lectures de menu quotidiennes.  Pour chaque élément du menu que nous n'avons pas déjà traité précédemment, je montre une image. Je demande aux élèves de réfléchir pour trouver avec quels autres aliments nous allons le ranger en fonction de leurs caractéristiques communes. | Observer l'image de l'aliment et en dégager des propriétés soit visuelles soit par ses connaissances.  Verbaliser ses conclusions et argumenter. |
| **Institution-**  **-nalisation** | L'enseignant. | Je patafixe l'image sur la [carte](http://damedubois.eklablog.com/se-lancer-une-carte-pour-ranger-les-idees-a13410495#comment-18290834) des aliments au bout de la branche de la catégorie sur laquelle la classe s'est mis d'accord. | Observer la carte heuristique se construire. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Prolongements et évolution** | On pourra réorganiser les sous catégories ou recommencer complètement la carte avec de nouvelles catégories en cours d'année lors d'une séance spéciale.  Catégories possibles : moments du repas (entrée, plat, dessert), type d'aliments (fruits, légumes, viandes, laitages,…), aspect de l'aliment (couleurs, formes,…), goûts, …  On pourra s'inspirer des jeux du manuel *Catégo* pour rebondir et trouver d'autres idées. |