



# APPRENTI BOULANGER

## DESCRIPTION

Avec la farine fabriquée au moulin chaque enfant met la main à la pâte pour découvrir les différentes étapes de fabrication du pain, chacun confectionne son petit pain pour le savourer.

## CYCLE 1

### Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître et décrire les principales étapes de fabrication du pain
- Etre capable de suivre une recette
- Comprendre le métier du boulanger et du meunier

### Méthodes :

- Fabrication d'un petit pain individuel à la main
- Visite du moulin accompagné par un meunier (seulement une partie)

## CYCLE 2

### Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître et décrire les différentes étapes de la fabrication du pain
- Etre capable de suivre une recette
- Comprendre le métier de boulanger et de meunier

### Méthodes :

- Fabrication d'un petit pain individuel à la main
- Visite du moulin accompagné du meunier

## CYCLE 3

### Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître et décrire les différentes étapes de la fabrication du pain
- Comprendre le métier de boulanger et de meunier
- Comprendre le principe de la levure
- Appréhender les différentes étapes depuis la production du blé jusqu'à la fabrication du pain

### Méthodes :

- Fabrication d'un petit pain individuel à la main
- Jeu autour des étapes de la production de blé jusqu'à la fabrication du pain
- Visite du moulin accompagné du meunier