

Les râpes

CLASSE PS/MS

Objectifs :

En découverte du monde : dans le domaine des objets :
Reconnaître et désigner des objets de la vie courante (les râpes)
Manipuler des objets pour en connaître leur usage.

En langage :
Rappeler en se faisant comprendre une activité vécue (les objets et les actions).

Matériel :

Râpes plates, râpe sur pieds, râpes à 4 faces, râpe à moulinet.
Concombres, carottes, fromage, chocolat et pommes.
Assiettes.

Déroulement

Séance 1

Situation de départ (collective)

Objectifs :
Découvrir des objets par le toucher.
Emettre des hypothèses.

Apporter un sac mystère où sont cachées les râpes.
Toucher à travers le sac.
Plonger la main dans le sac pour dire ce que l'on ressent.
Emettre des hypothèses sur ce qu'il peut y avoir dans le sac.

- *il y a un rouleau*
- *Quand on le bouge, ça fait du bruit, ça claque*
- *Il y a une planche, une plaque*
- *Ça pique, comme une petite brosse*
- *Il y a une boîte*
- *C'est comme un rouleau à pâtisserie*
- *Il y a des bosses*

Après ce moment, ouvrir le sac et sortir les râpes.

Description : (collective)

Laisser les enfants réagir.

Puis poser des questions pour avancer dans la description.

Quel est le nom de cet objet ?

L'avez-vous déjà vu ?

Si le mot râpe ne vient pas, le donner.

Reprendre chaque objet et le nommer : « râpe »

Domaine sensoriel :

Vue : couleurs, trous, forme des pièces, pics...

Toucher : Parties lisses, parties rugueuses

Faire passer la main dans les 2 sens sur la grille.

Différentes matières : fer(inox) et plastique.

Fonction : (collective)

Poser le problème :

A quoi servent ces objets ? A quoi servent ces râpes ?

En fonction des réponses, proposer de détourner ces objets :

- pour se coiffer les cheveux
 - pour enlever la terre sous les chaussures
- (mimer ces situations)

Réponses :

- *pour presser le beurre*
- *pour râper le fromage*
- *ça sert à râper des choses : des carottes, du gruyère.*
- *Maman fait du gruyère avec ça.*
- *Maman fait des crêpes au chocolat.*

Séance 2

Apporter un sac d'aliments avec pomme, concombre, fromage, chocolat et carotte.

Manipulation (par groupe de 5)

Objectifs : manipuler les objets et observer le résultat obtenu

Les râpes sont montées

Les ingrédients coupés en tronçons

Donner une consigne de sécurité : c'est bien l'aliment qui est contre la râpe et non la main ou les doigts.

Observations :

- *pour la râpe plate : problème pour la tenir*
- *pour la râpe à 4 faces : ça accroche, problème si on remonte, problème pour récupérer ce qui est râpé : poser la râpe dans l'assiette.*
- *Râpe sur pieds : sens pour râper, problème de force pour appuyer sur la poignée : entraide de 2 élèves.*
- *Râpe avec moulinet : au départ, concombre placé dans la partie cylindrique.*

Morceau de concombre trop gros pour être placé contre la râpe.

A la suite de la manipulation, les élèves expliquent ce qu'ils ont observés en manipulant.

Conclusion : les râpes servent à râper des aliments.

Au départ : aliment

Ensuite : on le râpe

A la fin : l'aliment est râpé

Pendant la manipulation, les élèves n'ont pas ou très peu mangé. Par contre, au moment de la conclusion, en reprenant chaque aliment et sa transformation, la dégustation s'est imposée.

Séance 3

Réinvestissement :

En atelier : 3 cartes à remettre dans l'ordre.

A partir des photos prises lors de manipulations :

1. Aliment entier
2. action de râper
3. aliment râpé.

Trace écrite PS : un affichage collectif des photos dans la classe.

Trace écrite pour les MS : dessin individuel sur le cahier de découverte du monde :

1. dessin d'une râpe après description précise : forme de la râpe, poignée, trous et fentes et leur disposition)
2. dessins des 3 étapes

Séance 4

Utilisation

Collectif

Qui l'utilise ?

Pour quelles tâches ?

Proposer de faire un tri de ces râpes.

On classe : râpes constituées d'une seule pièce et râpes constituées de plusieurs pièces.

2 groupes en fonction du niveau :

PS : râpes constituées d'une seule pièce

MS : râpes constituées de plusieurs pièces

Objectifs :

- effectuer le bon geste pour utiliser la râpe
- établir une correspondance entre l'aliment râpé et la partie de la râpe utilisée.

Pour les MS : assembler les pièces pour faire fonctionner les râpes.

Pour chaque groupe : en manipulant :

Comment doit-on placer la main sur l'objet ?
Aider à la verbalisation.

Observer les différents résultats obtenus.
Pourquoi n'obtient-on pas la même chose dans toutes les assiettes ?
Mettre en évidence les différentes parties de la râpe : fente ou trou et leurs différentes tailles.

Pour MS :
Proposer des modèles d'aliments râpés d'une certaine façon et retrouver la partie de la râpe utilisée.

Séance 5

Fonctionnement

Partir de situations où ça ne fonctionne pas

Force/sens du geste/ mauvais montage/ sens de prise en main de la râpe

On râpe « sans trop » de force
Tourne la manivelle à l'envers

Séance 6

Présentation d'un robot

Comparaison :

Ressemblances : râpes (petits trous, gros trous, fente)

Différences : appareil, fil électrique (cf : piles), bruit.

Utilisation individuelle

Séance 7

Prolongement

Lire la recette des feuilletés au fromage.

Comment avoir du gruyère râpé ?

Râper du gruyère pour faire des feuilletés