

# LA VIDEO COMME SUPPORT D'OBSERVATION DES SITUATIONS DE JEUX LIBRES

*Ces vidéos permettent d'observer et d'évaluer, dans des situations de jeux libres (intervention réduite de l'adulte), la façon dont les enfants réinvestissent, dans l'espace symbolique, les acquis langagiers attendus suite à des ateliers dirigés menés en amont.*

## Contexte

**Profil de la classe :** PS MS GS

**Localisation :** zone rurale

### **Modalités de travail :**

Chaque mois, un atelier culinaire est mené collectivement en classe. Les enfants des trois sections partagent les mêmes tables. Tous sont vêtus d'un tablier et doivent réaliser, avec l'aide d'un adulte (ATSEM, enseignant(e) et parents) une recette clairement imagée et écrite dans un langage simple, adapté à l'âge des enfants. Il y a quatre à cinq ateliers menés simultanément. Parfois la recette est identique à tous les groupes, parfois elle diffère selon la façon de cuisiner un ingrédient (ex : la pomme en compote, en jus, en tarte...) ou pour montrer l'étendue d'une catégorie d'aliments(ex : les agrumes).

L'atelier soupe est annuellement mené en novembre, quelques temps après la semaine du goût. Cet atelier est prétexte notamment à présenter la catégorie des légumes, à introduire dans l'espace cuisine des légumes factices, à employer des verbes d'action et à s'exprimer sur la transformation de la matière.

Pour cet atelier soupe, quatre recettes différentes ont été proposées (soupe à la citrouille, soupe de légumes variés, soupe aux légumes du soleil, soupe de cresson). Seule la soupe de légumes variés a été choisie pour être travaillée spécifiquement lors d'ateliers de langage.

**Voir annexe1 : la recette**

## Synopsis de séquence

### **Temps 1 :**

Après la réalisation et la dégustation de la soupe, la recette retenue est à la fois affichée et classée dans le classeur de recettes de l'espace cuisine. Les enfants y ont facilement accès et sont invités à la reproduire.

Lors des temps de regroupement, l'enseignant(e) laisse les enfants exprimer leur manque d'ustensiles et de légumes factices pour réaliser la soupe. C'est la mascotte de la classe qui en prend bonne note et qui rapporte chaque jour de quoi contenter les enfants. Les situations de langage s'enrichissent au fur et à mesure de ces demandes et de ces apports.

### **Commentaires :**

*Cela va bien au-delà de ce qui a été utilisé pour réaliser la recette. Certains manifestent le besoin de laver la vaisselle après avoir réalisé la soupe, d'autres de pouvoir mettre correctement la table, d'autres encore de protéger la table de la chaleur de la casserole.*

***Voir annexe 2 : l'enrichissement de l'espace cuisine : avant/après***

### **Temps 2 :**

Parallèlement à ces temps d'échanges collectifs, l'enseignant(e) organise avec chaque section des temps d'ateliers langagiers spécifiques, en petit groupe. Ces ateliers visent l'acquisition du lexique et des verbes d'action (jeu de loto mené par l'enseignant(e) puis par un enfant), la reconstitution des étapes de la recette (remise en ordre d'images séquentielles), la constitution de phrases structurées (« Je voudrais la pomme de terre s'il te plaît » \_ jeu du restaurant des légumes)...

***Voir annexe 3 : le vocabulaire et les verbes d'actions visés pour chaque section dans le cadre de ce vécu de classe***

### **Temps 3 :**

Premières vidéos : L'enseignant(e) filme un petit groupe d'enfants dans l'espace cuisine en donnant pour seule consigne : « Réalisez la recette de la soupe. ». Le classeur est confié à un enfant.

### **Commentaires :**

*Il est difficile pour l'enseignant(e) de se faire oublier derrière le caméscope dans un premier temps. Les enfants l'interpellent d'autant plus qu'ils constatent qu'il leur manque encore des ustensiles ou des ingrédients. Ils manquent d'organisation et se chamaillent ou ne s'écoutent pas. Certains veulent tout faire : expliquer la recette, aller chercher ce qu'il faut, réaliser les actions. Les « petits parleurs » ont du mal à trouver leur place et agissent plus qu'ils n'échangent.*

### **Vidéo présentant un petit groupe de MS GS temps 1.**

(Pour accéder à la vidéo, poser le curseur de la souris sur le lien. Faire simultanément un clic droit et un appui sur touche Ctrl.)

### **Temps 4 :**

Les vidéos sont montrées aux enfants en fin de journée lors de moments de regroupements sur la tablette ou idéalement sur le vidéoprojecteur.

Les enfants font des constats : « On se dispute. On n'a pas trouvé les carottes. Il m'a donné une petite casserole mais ce n'est pas ça que je voulais... »

On établit ensemble une liste de problèmes et on y apporte des solutions. Ainsi l'enseignant(e) s'appuie sur ces échanges pour préciser ce qu'il souhaite observer.

On convient notamment qu'il est important de savoir nommer les légumes et les ustensiles pour pouvoir être compris. On remarque qu'il est important que chacun trouve sa place et ait quelque chose à faire. On détermine que c'est à celui qui explique la recette de désigner « qui fait quoi ». On règle les derniers problèmes matériels : le batteur électrique n'est pas un mixeur. Il faut en trouver un même s'il n'est pas factice. Le couteau ne peut pas remplacer l'économe. (l'enseignant(e) apportera ces ustensiles en prenant soin de retirer la lame).

### **Temps 5**

**Lien vers une nouvelle vidéo permettant à l'enseignant(e) d'évaluer les enfants.**

**Vidéo du groupe de MS GS temps 2**

***Voir annexe 4 : grilles d'évaluation de l'enseignant(e)***

### **Commentaires :**

*On observe tous les progrès des enfants en terme d'organisation. L'enseignant(e) se rend bien compte pour chaque enfant de ce qui est réellement acquis en terme de vocabulaire et ce qu'il faut encore retravailler. Les débats entre pairs notamment sur l'ordre dans lequel les étapes de la recette doivent être menées (Est-ce qu'il faut couper les légumes avant de les laver ? Est-ce qu'il faut saler avant ou après la cuisson ?... montrent qu'ils maîtrisent pour la plupart le vocabulaire des actions et que chacun continue d'enrichir et de préciser son lexique au contact de l'autre.*

La vidéo suivante montre ce que les enfants de la petite section qui ont pourtant peu participé lors des temps de regroupement ont pu retirer de cet enseignement puisqu'ils ont souvent été amenés à réaliser cette soupe lors des moments de jeux libres avec les plus grands. On mesure l'importance des interactions langagières non dirigées par l'adulte dans des classes maternelle multi-niveaux.

**Vidéo groupe PS**

**Vidéo groupe PS suite**

# ANNEXE 1 : LA RECETTE DE LA SOUPE

## La soupe de légumes

Pour faire une bonne soupe de légumes, il faut :

**Des ingrédients**

**Beaucoup de légumes**

### LES LEGUMES



courgette



salade



aubergine



poireau



tomate



carotte



artichaut



pomme de terre



citrouille

**De la crème, du sel et du poivre**



Des ustensiles :



économe



couteau



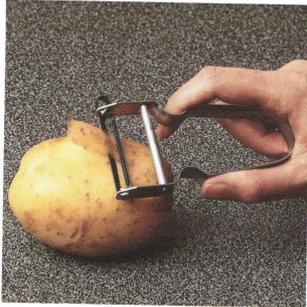
cuillère en bois



faitout



mixeur



Éplucher les légumes.



Laver les légumes.



Couper les légumes.



Verser les légumes dans le fait tout.



Recouvrir les légumes d'eau.



Faire cuire.



Mixer et ajouter la crème, le sel et le poivre.



### Commentaires :

Les photographies ne sont pas celles prises en classe mais choisies sur la toile pour leur lisibilité d'action. Toutefois, elles demandent à être bien expliquées aux enfants. Expérience à l'appui, l'image séquentielle adjacente à l'écrit « Éplucher les légumes » a souvent été comprise comme « On épluche les pommes de terre. ». Il convient d'expliquer aux enfants que cette image représente l'action « éplucher tous les légumes » et pas seulement les pommes de terre. On ne peut faire une photographie montrant quelqu'un qui épluche tous les légumes à la fois. On retrouve le même problème concernant l'action de couper ou de laver.

## ANNEXE 2 : L'ENRICHISSEMENT DE L'ESPACE CUISINE: AVANT / APRES

AVANT



### Commentaires :

Conformément aux principes d'action évoqués en deuxième partie, le mobilier proposé est, au départ, très simple comportant un évier, quelques espaces de rangement clairement identifiés pour accueillir un minimum de vaisselle (4 assiettes, 4 séries de couverts, quelques poêles et casseroles) et quelques légumes et fruits bien connus ainsi que 4 tabliers.

APRES





### Commentaires :

L'enrichissement s'est fait progressivement avec l'apparition de toutes sortes de légumes qu'il a fallu séparer spatialement des fruits. Le constat par les enfants d'une différence de matière au niveau des légumes factices a conduit à une séparation des légumes eux-mêmes selon s'ils sont en bois, en plastique ou en tissus (feutrine).

Ont été ajoutés également des condiments (salière et poivrière), un pot de crème, des ustensiles (économe, cuillère en bois, un nouvel électro-ménager (le mixeur), de la vaisselle (le fait tout, la passoire, une planche à découper). Pour répondre aux besoins complémentaires des enfants liés à une volonté de mener le scénario jusqu'au bout, ont été également ajoutés des sets de table, des serviettes, une carafe d'eau, un dessous de plat, une louche, un torchon, une éponge et un égouttoir.

# ANNEXE 3 : VOCABULAIRE ET VERBES D'ACTION VISES POUR CHAQUE SECTION

	Petite section	Moyenne section	Grande section
<b>Vocabulaire</b>	<p><b>Noms :</b>  eau  poireau  pomme de terre  carotte  salade  tomate  citrouille  légumes  crème  sel  poivre  couteau  fourchette  cuillère  soupe  mixeur  casserole</p> <p><b>Adjectifs :</b>  chaud  sale  bon/mauvais</p>	<p><b>+Noms :</b>  vaisselle  assiette  verre  cuillère à soupe  fait tout  couvercle  recette  évier  éponge  torchon  morceau  tablier  saladier  épluchures  courgette</p> <p><b>Adjectifs :</b>  sale/propre  meilleur</p>	<p><b>+Noms :</b>  artichaut  aubergine  ail  oignon  cuisine  repas  ingrédients/aliments  ustensiles  vaisselle  carafe  dessous de plat  louche  économe  potage  bouteille  chaleur  appareil  plaque chauffante  lame</p> <p><b>Adjectifs :</b>  cru/cuit  tiède  plat/creux  délicieux  appétissant</p>
<b>Verbes d'action</b>	faire (la soupe) éplucher laver couper mixer mettre (la table) verser ajouter manger finir	préparer servir falloir renverser éplucher cuire déborder	nettoyer essuyer ranger (se) servir recouvrir remplir écraser découper allumer éteindre chauffer bouillir refroidir aimer adorer goûter

# ANNEXE 4 : GRILLES D'EVALUATION DE L'ENSEIGNANT(E)

<b>Nous réalisons une soupe.</b> Relevé de compétences langagières		<b>Nom :</b> <b>Prénom :</b> <b>Section :</b>		
<b>Langage en réception :</b> Je sais tenir le rôle de cuisinier. Je comprends le vocabulaire des légumes et ustensiles relatifs à la réalisation de la soupe. J'exécute les actions demandées par le chef.		<b>Langage en émission :</b> Je sais tenir le rôle de chef. Je maîtrise le vocabulaire des légumes et ustensiles relatifs à la réalisation de la soupe. Je sais nommer les légumes, les ustensiles et les actions successives demandées par la recette.		
	<b>Vocabulaire</b>	<b>Verbes d'action</b>	<b>Vocabulaire</b>	<b>Verbes d'action</b>
<b>Attendus de PS</b>	eau poireau pomme de terre carotte salade tomate citrouille légumes crème sel poivre couteau fourchette cuillère soupe mixeur casserole chaud sale bon/mauvais	faire (la soupe) éplucher laver couper mixer mettre (la table) verser ajouter manger finir	eau poireau pomme de terre carotte salade tomate citrouille légumes crème sel poivre couteau fourchette cuillère soupe mixeur casserole chaud sale bon/mauvais	faire (la soupe) éplucher laver couper mixer mettre (la table) verser ajouter manger finir
<b>Attendus de MS</b>	vaisselle assiette verre cuillère à soupe fait tout couvercle recette évier éponge torchon	préparer servir falloir renverser éplucher cuire déborder	vaisselle assiette verre cuillère à soupe fait tout couvercle recette évier éponge torchon	préparer servir falloir renverser éplucher cuire déborder

	<p>morceau tablier saladier épluchures courgette sale/propre meilleur</p>		<p>morceau tablier saladier épluchures courgette sale/propre meilleur</p>	
<p><b>Attendus de GS</b></p>	<p>artichaut aubergine ail oignon cuisine repas ingrédients/ali ments ustensiles vaisselle carafe dessous de plat louche économe potage bouteille chaleur appareil plaque chauffante lame cru/cuit tiède plat/creux délicieux appétissant</p>	<p>nettoyer essuyer ranger (se) servir recouvrir remplir écraser découper allumer éteindre chauffer bouillir refroidir aimer adorer goûter</p>	<p>artichaut aubergine ail oignon cuisine repas ingrédients/aliments ustensiles vaisselle carafe dessous de plat louche économe potage bouteille chaleur appareil plaque chauffante lame cru/cuit tiède plat/creux délicieux appétissant</p>	<p>nettoyer essuyer ranger (se) servir recouvrir remplir écraser découper allumer éteindre chauffer bouillir refroidir aimer adorer goûter</p>
<p>Observations diverses :</p>				

### Commentaires :

*Cette fiche fait apparaître les compétences pour les trois sections afin de pouvoir être reprise et complétée sur les trois années du cycle et dans diverses situations de jeux (ateliers dirigés, jeux libres, situations de transferts...)*

*Elle souhaite être rapide d'utilisation : chaque mot ou verbe d'action acquis n'a juste qu'à être surligné.*

*Dans le cadre d'une évaluation par la vidéo, ce qui est important c'est tout autant l'observation des mots judicieusement repris dans une situation spontanée que l'observation de ce qui pose encore problème (un mot est pris pour un autre, est mal formulé, manque à l'enfant pour se faire comprendre...) Ces observations sont à noter dans la dernière ligne du tableau.*