



No	Thème	Contenu	Objectif	Action	Matériel	Organisation	Durée
1a	Sucré vs acide	Dégustation d'aliments sucrés et acides, puis brainstorming	Reconnaître la différence et introduction au thème général	Dégustation	Instructions enseignant-e Chocolat Quartiers de citron Tableau noir	Plénière	15'
1b	Mets sucrés	Les élèves apprennent quels aliments contiennent du sucre.	Les élèves répètent ce qu'ils ont appris en 1a et apprennent quels autres aliments sont sucrés.	Feuille de travail	Instructions enseignant-e Feuille de travail Solution	Travail individuel	20'
1c	Sortes de sucre	Reconnaître les sortes de sucre au toucher	Les élèves découvrent les différentes sortes de sucre.	Toucher	Instructions enseignant-e Sachets Diverses sortes de sucre Tableau noir	Plénière	15'
Pause							
2a	Betterave sucrière vs carotte	Apprendre les différences entre les betteraves et les carottes	Aspect et utilisations différentes	Fiche de travail	Instructions enseignant-e Feuille de travail Solution	Travail individuel	15'
2b	Interruption : caramels	Confectionner des caramels	Pour un moment de détente, l'enseignant-e confectionne des caramels avec les élèves.	Cuisiner	Instructions enseignant-e Recette Ingrédients Ustensiles de cuisine	Plénière	15'
2c	De la betterave au sucre	Etapas de la transformation, puis répétition	Les élèves apprennent comment on fait du sucre avec des betteraves.	Présentation Powerpoint	Instructions enseignant-e Transparents Feuille de travail Solution	Plénière Travail individuel	20'
Pause							



3	Propriétés du sucre	Découvrir les propriétés du sucre en faisant des expériences	Les élèves découvrent les propriétés du sucre en expérimentant eux-mêmes.	Expérimentations	Instructions enseignant-e Instructions pour les élèves Matériel pour les expériences	Travail en groupe	40'
4	Dessiner avec de la craie au sucre	Créer un dessin avec de la craie au sucre	Les élèves créent un dessin avec du sucre.	Dessiner	Papier à dessins Craies Sucre Cuillère à thé Gobelets de yogourt Fixatif en spray	Travail individuel	30'
Fin							

Compléments / variantes :

	Vous trouverez plus d'informations au sujet du sucre à l'adresse www.sucre.ch .

Notes personnelles :