

A close-up photograph showing a pair of hands kneading a piece of light-colored dough on a dark, speckled surface. The hands are positioned to show the texture of the dough and the movement of the fingers. The lighting is warm, highlighting the natural tones of the skin and the dough.

*Du pain
aux
grains*

*Animation autour du pain
dans les Ccas, centre de loisirs, Foyer Rural, Iem, Ime*

Mes objectifs pédagogiques sont :

- Sensibiliser les participants au circuit alimentaire pour leur donner envie de découvrir d'où proviennent les aliments qu'ils mangent tous les jours.
- Leur faire connaître une partie du métier de boulanger et de pâtissier à travers les étapes de fabrication du pain ou de brioche, sablé
- Leur transmettre des connaissances à travers des activités ludiques.
- Éveiller leur curiosité, leur sens visuel et olfactif.

Exemple de réalisation



Mes moyens pédagogiques sont :

Un four à bois pour réaliser la cuisson des pains.

Un paysan boulanger qui me fournit de la farine issue de ses céréales (Seigle, Epeautre,...) farine label BIO.

Des jeux ludiques et pédagogiques (Jeux de l'oie, Jeux de KIM,..) création personnelle.

