

## Cuisine : brochette de raisins

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, évoquer, expliquer...  
- Algorithme : alterner les grains blanc et noirs.



**Servir** les autres élèves gentiment, se servir en dernier. Débarrasser.



**Nommer** les ingrédients, les ustensiles, les actions. Expliquer la recette.



**Alterner** les grains de raisin blanc et noir.



**Piquer délicatement** les grains de raisin sans les écraser.



**Hygiène.** Se laver les mains. Ne pas mettre à la bouche pendant la préparation.

## Cuisine : brochette de raisins

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, évoquer, expliquer...  
- Algorithme : alterner les grains blanc et noirs.



**Servir** les autres élèves gentiment, se servir en dernier. Débarrasser.



**Nommer** les ingrédients, les ustensiles, les actions. Expliquer la recette.



**Alterner** les grains de raisin blanc et noir.



**Piquer délicatement** les grains de raisin sans les écraser.



**Hygiène.** Se laver les mains. Ne pas mettre à la bouche pendant la préparation.

## Cuisine : brochette de raisins

Compétence : - Choisir, utiliser et savoir désigner des ustensiles et des ingrédients - Hygiène - Oral : décrire, évoquer, expliquer...  
- Algorithme : alterner les grains blanc et noirs.



**Servir** les autres élèves gentiment, se servir en dernier. Débarrasser.



**Nommer** les ingrédients, les ustensiles, les actions. Expliquer la recette.



**Alterner** les grains de raisin blanc et noir.



**Piquer délicatement** les grains de raisin sans les écraser.



**Hygiène.** Se laver les mains. Ne pas mettre à la bouche pendant la préparation.