

# 1 Préalables

## Objectifs

- Découvrir le monde du travail à travers le métier de boulanger.
- Connaître la fabrication d'un aliment de base : le pain.

## Mots clés

Boulangier, pain, transformation, travail, métier, artisan.

## Activités préparatoires

- Pour faire connaître et expliquer les premières étapes de la fabrication du pain, se reporter à la fiche *Étudier la transformation du blé en pain* (TC04).
- Aller visiter, si possible, une boulangerie ; les boulangers artisans refusent rarement de recevoir les classes et sont souvent prêts à fournir toutes les explications demandées. Préparer préalablement un questionnaire à partir des demandes des enfants : classer leurs questions en différentes rubriques (les étapes de la fabrication du pain, le travail du boulanger, ses horaires, ses outils, sa boutique, etc.).
- Réunir des documents sur le métier du boulanger. Si l'on dispose de plusieurs documents, les répartir entre plusieurs groupes. Faire présenter chacun des documents par un « rapporteur ». Constaté les points communs et établir la liste de ce que fait le boulanger. Insister sur le caractère manuel de son métier et introduire le mot *artisan*.

# 2 La fiche

## Découvrir

### Le boulanger au travail

- Faire reconnaître les différentes scènes, les rapprocher des documents étudiés, ou de ce qui a été vu lors de la visite chez le boulanger. Lire les légendes. Selon le niveau des élèves, les faire recopier sur une autre feuille ou faire inscrire simplement la lettre correspondante. Faire relire l'ensemble des légendes.

Éléments de corrigé : 1a - 2c - 3b - 4e - 5d - 6f.

## Aller plus loin

- **Consigne 1.** Donner la consigne et lire l'ensemble de la recette. Cet exercice étant difficile, reprendre chaque phrase et poser, pour chacune, les questions : *que fait-on ? Avec quels ingrédients ? Avec quels outils ?* Faire souligner les mots au fur et à mesure. À la fin de l'exercice, relire tous les noms des ingrédients (*sel, levure, eau, farine, eau*), des outils (*pétrin, couteau, four, grande pelle* : 2 fois) et les verbes (*mélanger, ajouter, verser, pétrir, laisser reposer, façonner, faire des fentes, mettre, sortir*).
- **Consigne 2.** Faire reconnaître les produits représentés. Faire lire les étiquettes et faire relier.

# 3 Et après...

## Documentation

*Le blé, la farine, le pain*, brochure éditée par l'organisme Espace Pain Information (209, rue de l'Université, 75007 Paris).

*Le Pain de ma tartine*, Gallimard, « Découverte benjamin ».