

Objectif : Repérer des points remarquables

Lieu : Espace semi-connu

Dispositif : Parcours à la photo



MS

GS

Durée : 30 min

Matériel

- Planche photos des points remarquables où se rendre et cases à poinçonner ou tamponner (cf exemple annexe)
- Pincés poinçons ou tampons
- Affiches des ingrédients et personnages de l'histoire

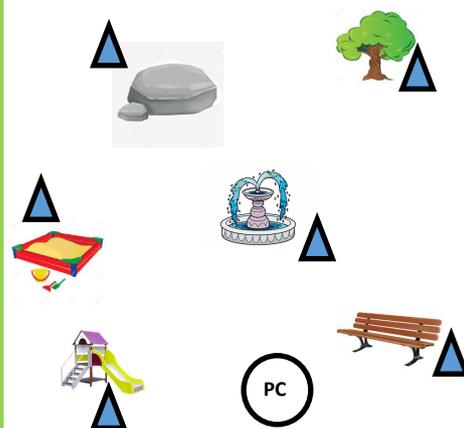
Organisation

- Le point de départ est aussi le point de contrôle (PC)
- 6 groupes de 2 à 3 enfants
- 6 balises (affiche personnage conte et ingrédient + pince ou tampon) positionnées aux points remarquables
- Les balises sont positionnées autour du point de contrôle à des distances différentes



Déroulement

- Introduction : L'animateur du jeu propose une lecture interactive à l'ensemble des joueurs... « *et si nous aussi, nous partions à la recherche des ingrédients et de la recette...* »
- Les 6 équipes sont lancées simultanément mais chacune commence par 1 balise différente (afin d'éviter que toutes les équipes se suivent).
- Une fois le point remarquable identifié, elle retrouve la balise et poinçonne l'ingrédient correspondant (carton de contrôle).
- Elle identifie ensuite un autre point remarquable et s'y rend pour poinçonner un nouvel ingrédient.
- Une fois tous les ingrédients poinçonnés, elle revient au point de contrôle.
- A son retour, chaque équipe valide son propre carton de contrôle.



Consigne

Rendez vous au point remarquable de la photo pour y retrouver l'ingrédient de la recette.

Quand vous y serez, poinçonnez la case correspondant à votre ingrédient puis allez chercher le suivant.

But

Retrouver tous les ingrédients de la recette

Critère de réussite

- Nombre d'ingrédients validés

Adaptations possibles

en fonction des singularités

- Distance entre les points remarquables.
- Fonctionner en étoile (après chaque ingrédient, revenir au PC).
- Situer sur un plan, la photo de chaque balise.



Maître de la validation

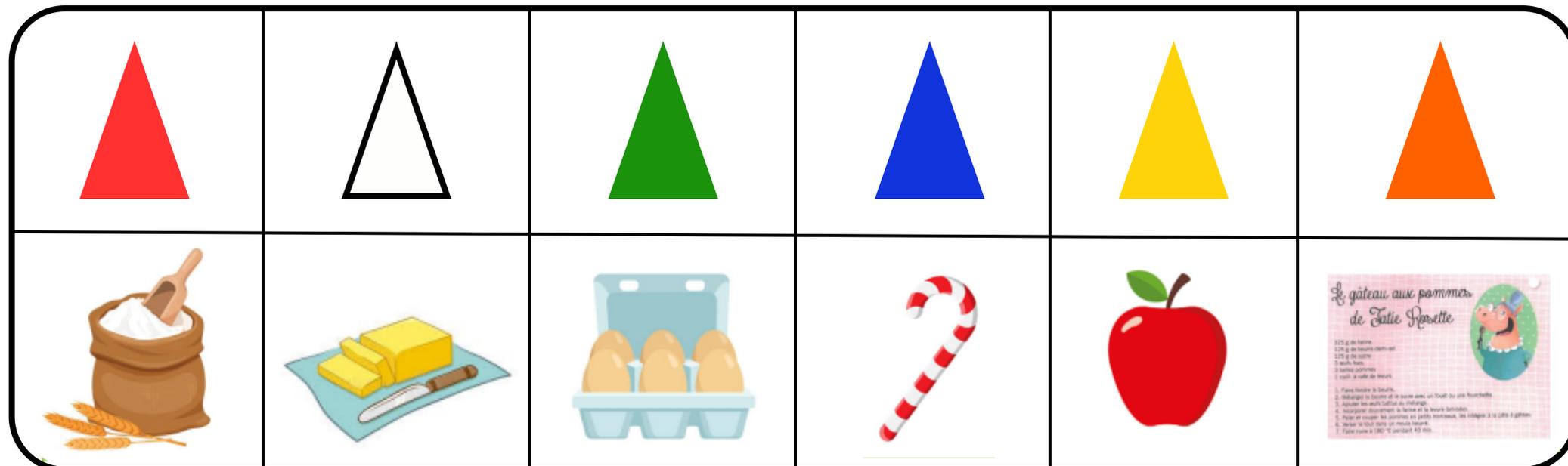
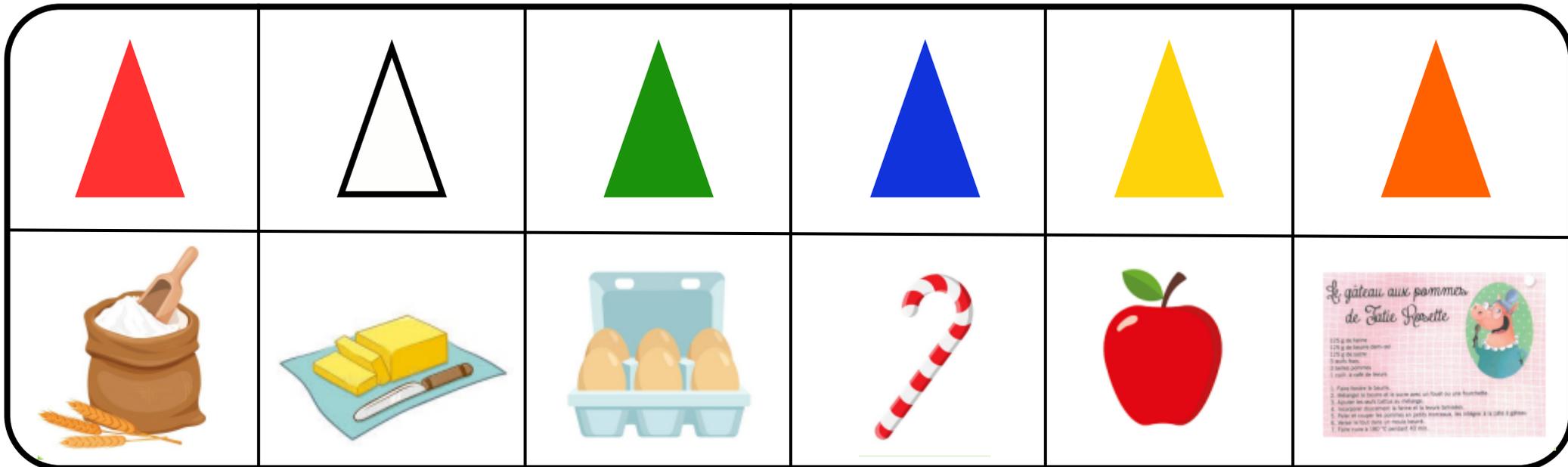
Chaque équipe valide son propre carton de contrôle grâce à la fiche correction.



Annexe

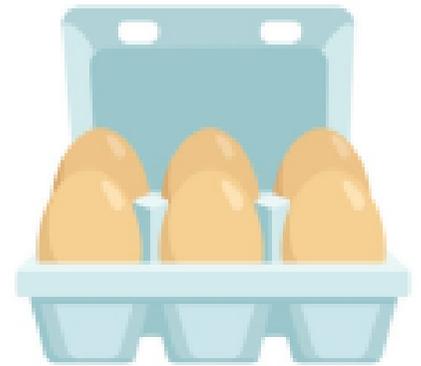
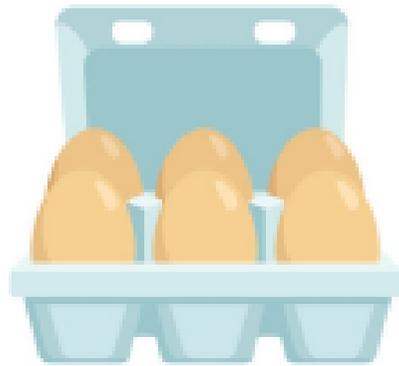
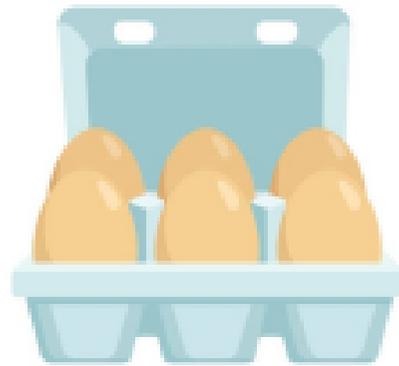
- Le loup qui découvrait le pays des contes (éd. Auzou)
- [Ex de carton de contrôle](#)
- [Affiches des personnages](#)



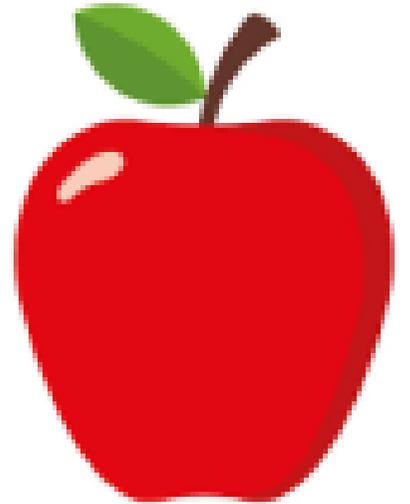
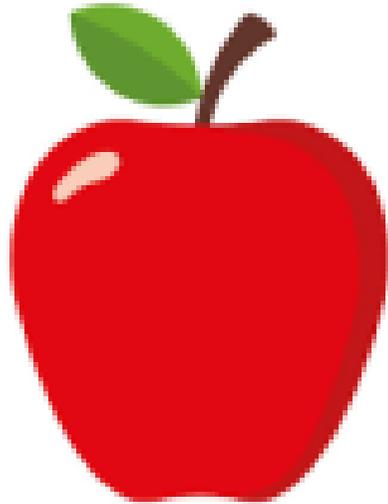
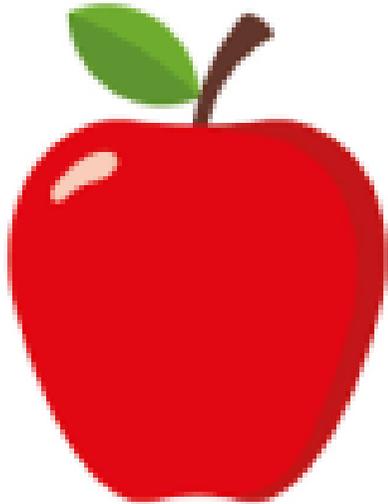
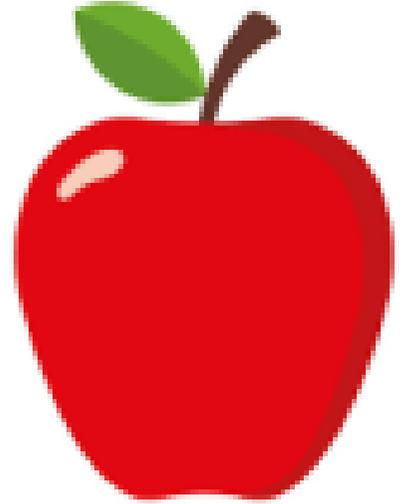
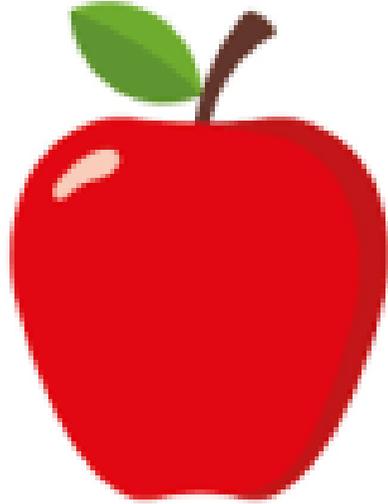
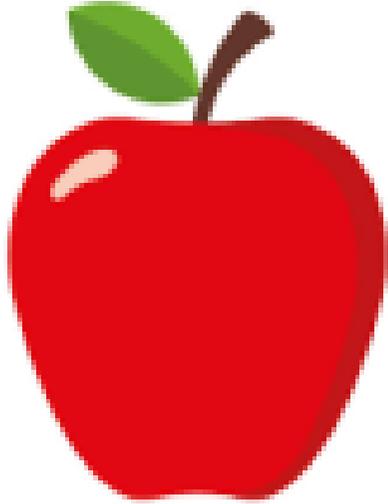












Le gâteau aux pommes de Tatie Héroïde

125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
5 œufs frais
3 pommes
1 œuf à café de levure

1. Péter la farine le levure.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure battues.
5. Piler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteaux.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.



Le gâteau aux pommes de Tatie Héroïde

125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
5 œufs frais
3 pommes
1 œuf à café de levure

1. Péter la farine le levure.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure battues.
5. Piler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteaux.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.



Le gâteau aux pommes de Tatie Héroïde

125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
5 œufs frais
3 pommes
1 œuf à café de levure

1. Péter la farine le levure.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure battues.
5. Piler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteaux.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.



Le gâteau aux pommes de Tatie Héroïde

125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
5 œufs frais
3 pommes
1 œuf à café de levure

1. Péter la farine le levure.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure battues.
5. Piler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteaux.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.



Le gâteau aux pommes de Tatie Héroïde

125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
5 œufs frais
3 pommes
1 œuf à café de levure

1. Péter la farine le levure.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure battues.
5. Piler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteaux.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.



Le gâteau aux pommes de Tatie Héroïde

125 g de farine
125 g de beurre demi-sel
125 g de sucre
5 œufs frais
3 pommes
1 œuf à café de levure

1. Péter la farine le levure.
2. Mélanger le beurre et le sucre avec un fouet ou une fourchette.
3. Ajouter les œufs battus au mélange.
4. Incorporer doucement la farine et la levure battues.
5. Piler et couper les pommes en petits morceaux, les intégrer à la pâte à gâteaux.
6. Verser le tout dans un moule beurré.
7. Faire cuire à 180 °C pendant 40 min.

