

Ecole Maternelle « La Coustarade », Marvejols

Niveau de la classe concernée : MS / GS

Nombre d'élèves : 20

## 1. Nom du projet

**La pomme dans tous ses états**

## 2. Objectifs :

Après avoir goûté différents aliments et identifié les saveurs sucré / acide, les élèves sauront réinvestir ces connaissances lors de la dégustation des pommes.

## 3. Déroulement (par étape) :

1. Une saveur par jour : dégustation de différents aliments acides, de différents aliments sucrés et de différents aliments salés.
2. Venue d'un cuisinier et présentation de différentes variétés de pommes → aspects visuel, tactile, olfactif et gustatif.
3. Identification de différentes recettes de cuisine à base de pommes.
4. Réalisation et dégustation de divers produits : chausson, tarte, beignet, jus de pomme, pommes au four.

## 4. Supports / appuis / aides pédagogiques qui seront utilisés / matériel :

Pommes : 5 variétés différentes, assiettes, couteaux, aliments cuisinés, gobelets.



CNIEL (Centre National interprofessionnel de l'Economie Laitière)

42, rue de Châteaudun – 75314 PARIS Cedex 09

☎ 01 49 70 71 71 ☎ 01 42 80 63 52

[www.produits-laitiers.com](http://www.produits-laitiers.com)