

VALOGNES. Galettes des rois à l'école du Quesnay

Tout le monde a mis la main à la pâte

JEUDI 13 février, toute l'école du Quesnay s'est mobilisée pour cuisiner des galettes à la frangipane. Les enseignants, avec les Atsem, se sont réunis pour organiser dans chaque classe quatre groupes de six élèves venant de toutes les classes.

« C'est un travail de coopération mettant en oeuvre la fraternité pour que les élèves s'entraident autour d'une tâche commune : celle de réaliser une recette fournie par la classe de moyenne et grande section de maternelle et écrite à l'ordinateur par les plus grands », explique le directeur, Yves Baticle.

Dégustation en commun

Pour cette activité, des parents volontaires ont pu se rendre disponibles pour aider l'équipe enseignante et accompagner cet apprentissage. Les ingrédients nécessaires, c'est-à-dire poudre d'amande, oeufs, beurre, sucre et pâtes feuilletées ont été payés par l'Association des parents d'élèves, Quevalo.

Les parents ont fourni le matériel manquant aux enseignants (balances, plaques de cuisson, cuillères, couteaux, spatules en bois, feuilles de cuisson, pinceaux, fouet). Les galettes ont ensuite été cuites en partie à l'école et en partie chez les parents d'élèves.

Le lendemain matin, ce fut un régal pour tous de découvrir les galettes cuites, gonflées par le bonheur du partage et de la convivialité. Les parents étaient invités avec les élèves à déguster ces galettes et à trouver les fèves de circonstance.

« Dans le couple enseignement-apprentissage, des compétences ont été mises en oeuvre autour de cette situation de référence sociale de la galette : savoir repérer dans la recette les gestes à accomplir, traduire les mesures, lire pour comprendre, coopérer en respectant autrui », souligne Yves Baticle, qui précise : « La recette a été partagée avec nos partenaires Erasmus pour leur faire découvrir les traditions françaises et compléter la gastronomie en Europe ».



La dégustation s'est déroulée dans une joyeuse pagaille. undefined