|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **AGAPE la boulangerie** | | |  | |
|  |  |  |  |  |
| **AXE PRIORITAIRE DU PROJET D’ETABLISSEMENT (mettre une croix) :** | | |  |  |
| REUSSITE SCOLAIRE / PRISE EN COMPTE DE LA DIVERSITE ET VALORISATION DES POTENTIELS | | | | ★ |
| CLIMAT SCOLAIRE – VIVRE ENSEMBLE |  |  |  |  |
| INTERCULTURALITE ET PARTENARIATS / OUVERTURE SUR L’ENVIRONNEMENT LOCAL ET SUR LE MONDE | | | | ★ |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **NOMBRE D’ELEVES :** |  | **142** |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **DESCRIPTIF DE L’ACTION** |  |  |  |  |
| Fabrication du pain: Explorer le monde/langage oral.  Découverte de la boulangerie, de la fabrication (lexique lié aux ingrédients/ustensiles/appareils, étapes)  Application de la recette en classe (réinvestissement) éventuellement.  Chaque élève fabrique son petit pain et l'emporte à la maison. | | | | |