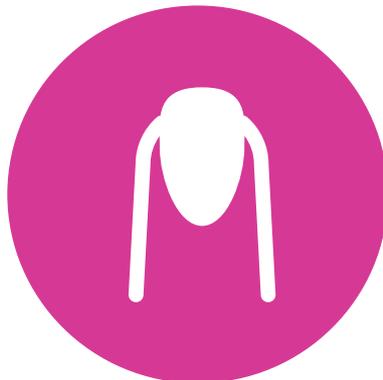
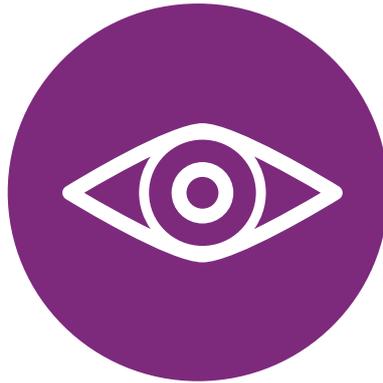


LES 5 SENS



1-EXERCICE DE VOCABULAIRE



OBJECTIF :

- Enrichir son vocabulaire relatif aux 5 sens



PUBLIC : tout public

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de l'atelier : 15 minutes



MATÉRIEL :

- une feuille blanche et un crayon pour chaque participant

MÉTHODOLOGIE :

Se référer à la fiche « Quelques règles pour un déroulement optimal des ateliers » pour mettre en place un cadre favorable.

Distribuer une feuille et un crayon à chaque participant.



La consigne peut être la suivante : « par binôme ou en individuel, vous avez 5 minutes pour associer les adjectifs de la liste au sens correspondant ».

Lorsque le temps est écoulé, mettre en commun l'ensemble des réponses trouvées. Puis, renouveler l'exercice pour les verbes ...

L'activité peut être pratiquée à l'oral (brainstorming) pour un public ne maîtrisant pas ou peu la lecture ou l'écriture.

CONCLUSIONS :

Cet exercice permet de mettre en évidence le vocabulaire relatif à chacun des 5 sens.

Vous retrouvez les propositions de vocabulaire dans les exercices de vocabulaire proposés dans les livrets correspondant à chacun des sens.



Vous choisirez le niveau de difficulté du vocabulaire selon votre public. La fiche jointe est une proposition pour un public adolescent qui a suivi l'ensemble des séances.

Ceci peut également être utilisé pour évaluer la progression des connaissances de votre public en la proposant avant de commencer les ateliers puis à la fin.

ATELIER SUR LES 5 SENS



2-LA DÉGUSTATION COMPLÈTE



OBJECTIFS :

- Mettre en avant les 5 sens lors de la dégustation d'un aliment
- Evaluer le réinvestissement des connaissances travaillées préalablement sur les 5 sens.



PUBLIC : tout public (les attentes quant à la réussite de la dégustation devront être minimisées pour les plus petits)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de l'atelier : 30 minutes



MATÉRIEL :

- une feuille blanche et un crayon pour chaque participant
- un choix d'aliment (ex : une corbeille de fruits frais et secs)
- la fiche « Atelier de dégustation »

MÉTHODOLOGIE :

Se référer à la fiche « Quelques règles pour un déroulement optimal des ateliers » pour mettre en place un cadre favorable.

Distribuer la fiche « atelier de dégustation » et un crayon à chaque participant.



Présenter aux participants les aliments préalablement disposés dans un plat de présentation (ex : laver et disposer les fruits dans une corbeille) de façon à avoir un visuel agréable.

Les participants viennent choisir un aliment qu'ils souhaitent déguster.

Avant la dégustation, ils prennent le temps de découvrir l'aliment et de remplir le document. Ils procéderont de la même façon pendant la dégustation.

Echanger autour du ressenti de chacun les uns après les autres.

CONCLUSIONS :

Vous observerez peut-être que certains participants choisiront plus volontiers des aliments nouveaux alors que d'autres se cantonneront à ce qu'ils connaissent déjà.



Ceci s'explique par une mise en confiance suffisante par le contexte de l'atelier ...

Le tout est de laisser chacun s'exprimer volontier sur son ressenti. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise réponse en dehors d'une bonne utilisation du vocabulaire.

Il est très important pour que cet atelier fonctionne, de le faire dans le silence et d'instaurer une grande écoute.

ATELIER DE DÉGUSTATION

DÉGUSTATION COMPLÈTE

Faites nous part de votre ressenti.

		VOTRE RESENTI
AVANT LA MISE EN BOUCHE	La vue	
	Le toucher	
	L'ouïe	
	L'odorat	
	Le goût	
	PENDANT LA MISE EN BOUCHE	La vue
Le toucher		
L'ouïe		
L'odorat		
Le goût		
J'AI AIMÉ OU JE N'AI PAS AIMÉ. POURQUOI ?		