



A terrifying afternoon tea / Le goûter de la terreur

publié le 03/12/2021

Descriptif :

Les élèves de 4ème SEGPA et ULIS, Mme Martaud (professeur d'anglais), Mme Gauthier (professeur d'atelier HAS) et Mme Boesch (professeur à la SEGPA) ont préparé des gâteaux pour le goûter. Le thème choisi était Halloween et Harry Potter. Les préparations ont été réalisées par groupe et en anglais.

On Friday 26th November, we spent the whole day in SEGPA.

We prepared, served and had a "terrifying afternoon tea".

Culinary vocabulary was necessary to understand the English recipes. So, we worked on the ingredients, kitchen utensils and cooking verbs in English class.

We also decorated the cooking class with Halloween and Harry Potter decorations.

Then, we discovered the English recipes :

- ▶ Brownies
- ▶ Witch fingers
- ▶ Halloween cocktails
- ▶ Shortbread biscuits
- ▶ Pumpkin tartlets

We worked in groups. Our teachers, Mrs Gauthier, Mrs Boesch and Mrs Martaud spoke English with us. It was funny but stressful. We asked each other for help because we wanted our afternoon tea to be a success. And it was !

We were all very pleased with ourselves and our teachers were proud of us.

Some adults tasted our preparations at tea time and they really enjoyed them.

Les élèves de 4ème SEGPA et ULIS, Mme Martaud (professeur d'anglais), Mme Gauthier (professeur d'atelier HAS) et Mme Boesch (professeur à la SEGPA) ont préparé des gâteaux pour le goûter. Le thème choisi était Halloween et Harry Potter. Les préparations ont été réalisées par groupe et en anglais.

- Pour les brownies les élèves ont préparé des ingrédients, ils ont préchauffé le four. Ils ont mélangé les ingrédients et les ont fait cuire. Une fois refroidi ils ont découpé les brownies en rectangles. Ils ont écrasé des Oreos pour faire des ailes et pour faire leurs yeux ils ont utilisé de la pâte à sucre.
- Pour les doigts de sorcières les élèves ont enroulé les Knackis dans de la pâte feuilletée. Ils ont formé les doigts et ont utilisé des amandes pour faire les ongles. Ils les ont ensuite fait cuire.
- Pour les cocktails les élèves ont utilisé du jus de cranberry avec des litchis. Ils ont utilisé des morceaux de raisin pour faire les yeux en les plaçant dans les litchis.
- Pour les sablés les élèves ont travaillé en équipe. Ils ont utilisé des emporte-pièces pour former les biscuits. Ils ont fait des fantômes, des citrouilles, des chauves-souris et des loups. Ils ont utilisé du colorant alimentaire pour décorer les sablés.
- Pour les tartelettes les élèves ont utilisé de la chair de citrouille qu'ils ont mélangée avec les ingrédients. Les élèves ont fait de la pâte brisée. Ils ont versé le mélange de citrouille sur la pâte dans les moules de tartelettes. Ils les ont fait cuire au four. Pour les décorer ils ont essayé avec du chocolat, de la glace royale mais ils ont utilisé à la fin de la pâte à sucre pour faire des visages et des toiles d'araignée.

En cours d'anglais les élèves ont appris le vocabulaire : les récipients, les ingrédients, les verbes de cuisine. Ils ont mémorisé les mots avec des mots-mêlés et des mots-croisés. Ils devaient également associer les images avec le bon vocabulaire.

Pour la décoration les élèves ont décoré la salle et les tables avec des objets qu'ils ont créés : des araignées, des fantômes, des toiles d'araignées, des citrouilles, des chauves-souris, des chapeaux de sorcière, un chat noir et une pancarte sur la porte.

Nous avons décoré la nappe avec des stylos Posca en dessinant des citrouilles, des têtes de mort, des chauves-souris.

Nous avons décoré les plans de travail pour le goûter avec des nappes, des objets d'Harry Potter, des verres, des assiettes.

Il y avait des élèves qui ont fait le service du buffet.

Ils ont ensuite remis l'atelier en ordre.

Nous remercions Lucas, Nathan, Aïcha, John, Camille, Yousra, Nathanaël, Océane, Raphaël, Ylona, Kévin, Yony, Maéva pour leur beau travail !

Portfolio



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.