

## B6: Métiers

Informations aux enseignants



1/3

<b>Tâche</b>	L'enseignant explique que dans la transformation du grain en pain, trois métiers interviennent obligatoirement. Les élèves tentent de deviner de quels métiers il s'agit (ils connaissent éventuellement le boulanger de l'unité d'enseignement B5). L'enseignant parle avec les élèves de ce qu'ils connaissent déjà de ces métiers. Trois groupes sont ensuite formés. Chaque groupe réalise un dessin correspondant à l'un des trois métiers pour montrer en quoi il consiste. Pour s'aider, les élèves peuvent consulter des livres ou regarder les films proposés ci-dessous. Les élèves se montrent mutuellement leurs dessins. Ils peuvent remplir la fiche de travail pour approfondir la matière.
<b>Objectif</b>	Les élèves connaissent les trois étapes inhérentes à l'élaboration du pain: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. L'agriculteur/l'agricultrice cultive des céréales.</li> <li>2. Le meunier/la meunière transforme les grains en farine.</li> <li>3. Le boulanger/la boulangère utilise la farine pour faire du pain.</li> </ol> Les élèves découvrent en outre les activités des métiers associés à l'élaboration du pain.
<b>Matériel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche de travail</li> <li>- Grandes feuilles pour les dessins des groupes</li> <li>- Livres ou appareils pour diffuser les films</li> </ul>
<b>Forme sociale</b>	Travail de groupe, travail individuel
<b>Durée</b>	40 minutes

Informations supplémentaires:

- Avant de compléter la fiche de travail, les élèves peuvent regarder les films suivants pour mieux se représenter les métiers:  
 Agriculteur/agricultrice: <https://www.youtube.com/watch?v=kQEBVV3v9tM>  
 Meunier/meunière: [https://www.youtube.com/watch?v=p694\\_gOACRQ](https://www.youtube.com/watch?v=p694_gOACRQ)  
 Boulanger/boulangère: <https://www.youtube.com/watch?v=eRorDs7bMOW>
- Une excursion à la découverte de l'un de ces trois métiers est particulièrement intéressante à entreprendre.
- Dans cette unité d'enseignement, il faut reconsidérer l'aperçu du processus d'élaboration dans son ensemble (A3).
- Pour approfondir la matière, il pourrait être intéressant de découvrir et de comparer différents ustensiles utilisés jadis et aujourd'hui dans la culture, la récolte et la mouture de céréales.

## B6: Métiers

Fiche de travail



2/3

**Devoir:** Associe les mots aux verbes correspondants.  
Par exemple: que fait l'agricultrice avec les semences?



### Ce que font l'agriculteur et l'agricultrice

champ  
semences  
céréales mûres  
nature

moissonner  
labourer  
connaître  
semer



### Ce que font le meunier et la meunière

machine  
travail de la machine  
qualité de la farine

surveiller  
contrôler  
régler



### Ce que font le boulanger et la boulangère

quantité des ingrédients  
machines  
pâte  
four

pétrir  
chauffer  
faire fonctionner  
déterminer



## B6: Métiers

Solution



3/3

**Devoir:** Quelles sont les bonnes paires?



### Ce que font l'agriculteur et l'agricultrice

champ	<del>×</del>	moissonner
semences	<del>×</del>	labourer
céréales mûres	<del>×</del>	connaître
nature	<del>×</del>	semer



### Ce que font le meunier et la meunière

machine	<del>×</del>	surveiller
travail de la machine	<del>×</del>	contrôler
qualité de la farine	<del>×</del>	régler



### Ce que font le boulanger et la boulangère

quantité des ingrédients	<del>×</del>	pétrir
machines	<del>×</del>	chauffer
pâte	<del>×</del>	faire fonctionner
four	<del>×</del>	déterminer

