
Guide d'animation

Pour favoriser la lecture et
la collaboration parent-enfant



Cahier de l'animateur

UQÀM

 **Fondation pour
l'alphabétisation**

Table des matières

BUT DES ATELIERS.....	3
CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'ENSEMBLE DES ATELIERS	4
Contexte de l'atelier	4
Lecture	4
Soutenir la collaboration parent-enfant.....	5
SUGGESTIONS D'INTERVENTIONS	6
Avant la recette.....	6
Préparation générale	6
Présentation d'une recette.....	7
Première lecture en groupe d'une recette.....	7
Planification de l'action	9
Pendant la recette.....	10
<i>Pour soutenir la lecture.....</i>	10
<i>Pour soutenir la collaboration parent-enfant.....</i>	10
<i>Soutenir la dyade et son fonctionnement.....</i>	13
Après la recette.....	13

BUT DES ATELIERS

Les ateliers Cuisi-mots sont une invitation à la création, à la découverte et à l'apprentissage. Le but est de permettre aux participants de lire, d'apprendre de nouvelles techniques et peut-être même de découvrir de nouveaux ingrédients.

La Fondation pour l'alphabétisation et ses partenaires ont mis en place le projet d'alphabétisation familiale Cuisi-mots. Ce projet, appuyé par ses partenaires, le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur, Ricardo Média et la Tablee des chefs, se veut rassembleur et ludique, et a pour but de permettre à chacun de découvrir les bénéfices de la lecture tout en ayant le plaisir de concocter soi-même des recettes simples et savoureuses.

Ce guide est accompagné d'un fascicule de recettes qui est également remis aux participants et qui se veut un premier pas pour faire émerger l'apprenti chef qui se cache en chacun. L'objectif est donc d'allier lecture et bouffe, tout en développant un intérêt pour des habitudes de vie saines.

Le présent guide se veut un outil mis à la disposition de l'accompagnateur pour le soutenir dans l'animation conjointe des ateliers avec le chef, lui donner des conseils et des orientations à privilégier afin de présenter l'importance de la lecture dans le quotidien (par le biais des recettes) et favoriser la collaboration parent-enfant dans la réalisation d'une activité commune (la cuisine).

CONSEILS GÉNÉRAUX POUR L'ENSEMBLE DES ATELIERS

Contexte de l'atelier

Cuisiner n'est pas une activité facile ; il y a beaucoup d'étapes à suivre, de matériel à manipuler et cela nécessite beaucoup d'organisation ainsi qu'une lecture attentive.

- ✓ S'assurer que l'activité se déroule dans un climat chaleureux et d'entraide pour tous (entre le chef et l'animateur et les parents et les enfants, entre les parents et leur enfant, entre l'enfant et le parent, etc.).
- ✓ S'assurer que chacun comprend bien son rôle et ce qui est attendu de lui en tout temps lors de l'activité.
- ✓ S'assurer que la collaboration et le plaisir soient mis de l'avant, afin de favoriser la réussite et le sentiment d'accomplissement.

Les règlements (sécurité, hygiène, fonctionnement) établis au début de l'atelier devront être respectés en tout temps pour favoriser un climat de collaboration et le plaisir.

Lecture

Un des objectifs de ces ateliers est de démontrer l'importance de la lecture dans la vie quotidienne. Il sera donc primordial d'accorder une attention particulière à cette composante de l'activité et, au besoin, de soutenir les participants lors de la lecture de la recette.

- ✓ Le lecteur expert (p. ex. l'intervenant) a tendance à sous-estimer l'importance de la lecture dans la réalisation d'une tâche parce que c'est automatique et facile pour lui. Rappelez-vous souvent que les participants (enfant ou parent) qui ont des difficultés de lecture n'auront pas la tâche facile dans ces ateliers puisque toutes les informations écrites leur seront difficilement accessibles.
- ✓ Certains enfants et même certains parents éprouvent peut-être des difficultés de lecture. Afin de favoriser le sentiment d'accomplissement, assurez-vous que les participants n'auront pas à lire à haute voix pour l'ensemble du groupe.
- ✓ Le domaine culinaire emploie un vocabulaire parfois bien particulier. Les participants ne connaîtront peut-être pas certains verbes comme « réserver », « badigeonner » et « égoutter ». Il faudra s'assurer d'expliquer ce que signifient ces termes.

Soutenir la collaboration parent-enfant

Ces ateliers permettent aussi à des duos parent-enfant de travailler à un projet commun, celui de cuisiner ensemble une recette. Il sera alors important de proposer aux parents des façons de fonctionner favorisant l'établissement d'un climat agréable et permettant à tous d'apprécier l'activité. Deux concepts seront mis de l'avant :

- ✓ 1— *Partage des responsabilités*. Pour établir un climat favorable lors de l'activité, il est recommandé que le parent demande à l'enfant ce qu'il aimerait faire. Il pourra guider l'enfant pour qu'il choisisse une tâche située dans sa zone proximale de développement, c'est-à-dire une tâche qu'il ne maîtrise pas mais qui présente un défi, et qu'il sera capable d'accomplir avec un peu d'aide du parent. Dans ce cas, l'enfant sera fier d'avoir accompli la tâche. Toutefois, lorsque l'enfant choisit une tâche trop facile ou trop difficile, il perdra rapidement l'intérêt dans l'activité ou se sentira moins efficace.
- ✓ 2— *Étayage optimal*. Le succès de la collaboration parent-enfant réside aussi dans la capacité du parent à soutenir les actions, la motivation et l'expression des émotions de l'enfant lorsqu'il effectue la tâche.

SUGGESTIONS D'INTERVENTIONS

On suggère que l'animateur choisisse parmi ces recommandations, les interventions qui semblent appropriées selon les participants du groupe. L'animateur pourrait également décider de centrer le premier atelier sur les aspects de la structure du texte et du soutien émotif du parent auprès de l'enfant et de choisir d'autres thèmes pour les ateliers subséquents.

Avant la recette

Préparation générale

- ✓ Questionner les participants pour qu'ils apprennent à mieux se connaître à travers leur expérience culinaire :
 - Est-ce que le parent aime faire la cuisine ? Pourquoi ?
 - Est-ce que le parent se trouve compétent pour préparer de la nourriture ?
 - Est-ce que l'enfant aime cuisiner ? Est-ce qu'il a envie de cuisiner ?
 - Est-ce que l'enfant a beaucoup ou peu d'expérience en cuisine ?
 - Est-ce que les participants aiment regarder des livres de recettes ? Est-ce qu'ils en ont vu beaucoup ou peu ?

Ces interventions ont pour objectif de faire sentir aux participants qu'ils sont là pour s'amuser et que ce n'est pas grave s'ils ne se trouvent pas bons, ou s'ils n'aiment pas particulièrement ça. L'objectif est qu'ils profitent de l'expérience, se sentent compétents et fiers d'eux, peu importe leur niveau de connaissance dans cette activité.

- ✓ Prendre le temps d'expliquer clairement les règles à suivre en tout temps au cours des ateliers. Cela facilitera la gestion des comportements par la suite. Assurez-vous que tous les participants connaissent et comprennent les règles de fonctionnement, de sécurité et d'hygiène.
- ✓ Mentionner clairement les objectifs des ateliers et, au besoin, les rappeler aux participants.
- ✓ Expliquer les rôles de chacun au cours des ateliers :
 - Parent : le rôle du parent est de cuisiner tout en apportant un soutien à l'enfant. Le partage des tâches sera important, car le parent doit laisser l'enfant expérimenter tout en l'accompagnant (partager les

responsabilités). Pour un soutien optimal, le parent devra être sensible à l'humeur de son enfant (Semble-t-il s'ennuyer? Semble-t-il trouver la tâche trop difficile ou trop facile?) et être capable d'ajuster ses tâches pour maintenir la participation de l'enfant.

- Enfant : son rôle dans l'action est de contribuer activement à la réalisation de recettes. Il devra sans doute réaliser de nouvelles tâches qu'il n'a jamais faites ou avec lesquelles il est moins à l'aise. Il est important de rappeler que tout le monde est là pour apprendre.
- ✓ Expliquer les principales étapes du déroulement de l'atelier aux participants.
Connaître à l'avance le déroulement de l'activité permet à tous de se préparer, diminuant leur niveau de stress et facilitant la planification de leur travail collaboratif.

Présentation d'une recette

- ✓ Lors de l'annonce d'une recette, guider les participants dans le *fascicule de recettes* (donner le numéro de la page) et s'assurer que tous les participants sont à la bonne page avant de poursuivre.
- ✓ Faire un survol en groupe des photos/images de la recette et encourager les participants à intervenir (Ont-ils déjà cuisiné cette recette? Ont-ils déjà mangé ce plat? Quelles sont leurs attentes?, par exemple).

Première lecture en groupe d'une recette

L'animateur doit animer la première lecture complète de la recette en insistant sur certains éléments.

AVANT LA LECTURE

- Expliquer à quoi sert cette première lecture :
 - On se sert de cette lecture pour prévoir ce qui s'en vient : temps nécessaire pour la préparation et la cuisson, étapes de la recette, ingrédients, instruments de cuisine nécessaires, etc.
- Expliquer clairement aux participants les informations contenues dans le fascicule
 - Les photos du produit fini servent à prédire à quoi le plat cuisiné ressemblera. On peut s'y référer quand on doute de ce que l'on devrait faire à une étape particulière.

- Les textes dans des encadrés ou disséminés ailleurs sur la page contiennent souvent des informations supplémentaires, qui ne sont souvent pas essentielles à la réalisation de la recette. On peut y recourir quand on veut faire une petite pause lors de la réalisation de la tâche.
- Le texte principal a une structure particulière (il n'est pas rédigé comme un roman ou un article de journal, par exemple), qui sera toujours la même :
 - Au tout début : titre de la recette;
 - Juste en dessous du titre : petit texte descriptif de la recette (également facultatif pour sa réalisation, mais intéressant);
 - Sous la ligne pointillée : des informations importantes sur la gestion du temps (temps de préparation, de cuisson, d'attente) et sur les portions;
 - Sous forme de listes : les ingrédients, puis les étapes à suivre toutes numérotées.
- Suggérer quelques trucs pour bénéficier au maximum de cette première lecture :
 - Si les participants n'arrivent pas à lire un mot (à le « décoder »), bien écouter quand ce mot sera lu à voix haute et prendre des notes sur le fascicule pour s'en souvenir plus tard (p. ex. encercler le mot « effiloché » que l'on n'arrivait pas à lire, et se rappeler plus tard que le mot encerclé est « effiloché »; dessiner un pinceau à côté de ce mot dans la recette).
 - Si les participants ne savent pas ce que signifie un mot dans la recette, les encourager à lever la main lors de la première lecture pour demander des explications, et prendre des notes pour se souvenir de la définition (voir la puce précédente ; on peut aussi faire une flèche et écrire dans nos mots ce que le terme signifie – p. ex., écrire « mettre de côté » au-dessus de « réserver »).

Rappeler ces trucs autant de fois que nécessaire.

PENDANT LA LECTURE

- Lire toute la recette à un rythme qui semble convenir à tous les participants.
- S'assurer que chacun suit sur sa copie du fascicule pendant la lecture.
- Référencer aux images chaque fois que c'est pertinent (surtout si une image illustre un ingrédient compliqué ou une étape de la recette).
- Expliquer les mots du vocabulaire spécialisé de la cuisine si vous croyez que les participants ne connaissent pas. Choisir seulement quelques mots

qui seront expliqués par le chef ou l'animateur au cours de cette première lecture pour ne pas interrompre trop souvent la lecture.

- Afin de ne pas nuire à la compréhension, lire toute la phrase ou la ligne avant d'expliquer un mot.
- Avant de poursuivre la lecture, indiquer l'endroit où se trouve le mot que vous allez expliquer (sur quelle ligne ou dans quelle section – p. ex. pour le 2^e ingrédient, il y a le mot « égoutté »).
- Donner ensuite une définition très simple de ce mot.
- Si le concept est complexe et que son explication nécessite plus que quelques phrases ou une démonstration, indiquer aux participants que vous y reviendrez plus tard et poursuivre la lecture.

APRÈS LA LECTURE

- Mentionner aux participants que le vocabulaire et la structure du texte d'une recette sont sensiblement toujours les mêmes. Plus on en lit, moins il y aura de mots que l'on ne connaîtra pas. Il ne faut donc pas se décourager si on a à apprendre beaucoup de choses maintenant, c'est en s'exerçant que l'on devient meilleur !
- Revenir sur la distinction entre la lecture d'une recette (qui est un texte directif, qui donne des instructions), d'un roman (qui est un texte narratif dont le but est de divertir) et d'un article de journal ou d'un livre documentaire (qui sont des textes informatifs qui ont pour but de transmettre des informations).
Les textes narratifs et informatifs doivent être lus d'un bout à l'autre, car on y retourne rarement ou seulement occasionnellement pour chercher une information qui nous a échappé. Le texte directif (comme une recette) comporte des instructions. On y retourne aussi souvent que nécessaire et on peut facilement le lire par section, dans l'ordre ou le désordre, selon les informations que l'on veut aller y chercher.
- Prendre le temps d'expliquer le vocabulaire plus complexe ou qui nécessite une démonstration.

Planification de l'action

- ✓ Inciter les duos parent-enfant à préparer leur plan de travail, leurs instruments, etc., pour la réalisation de la recette, selon les conseils du chef.
- ✓ Appuyer les duos dans la répartition des tâches :
 - Questions que l'on peut poser aux duos pour les aider à planifier :
 - Qui lit la recette ?
 - Qui va chercher les ingrédients ?

- Le parent et l'enfant réalisent-ils chacun des étapes ensemble ou serait-il préférable qu'ils se répartissent les tâches pour augmenter l'efficacité ?
- Qu'est-ce que l'enfant a envie de faire particulièrement dans la recette ?
- Quelles étapes semblent difficiles ?

Pendant la recette

Pour appuyer la lecture :

- ✓ Si certains participants éprouvent de la difficulté à relire la recette, intervenir auprès du groupe (si ça concerne la majorité des duos) ou auprès d'un duo à la fois.
 - Relire à haute voix certains passages du texte en suivant du doigt dans le fascicule.
 - Rappeler les stratégies pour soutenir la lecture et inciter les participants à les utiliser (faire un dessin, entourer un ou des mots, écrire une note, etc.).
 - On peut aussi rappeler des stratégies de « décodage » :
 - « Quand tu as de la difficulté à lire un mot, tu peux faire le son des lettres puis mettre les sons ensemble, tu peux trouver une partie du mot que tu connais à cause d'un autre mot (tu connais "par", tu connais "chemin", alors tu peux lire "parchemin"), tu peux utiliser les images et la structure de la recette pour essayer de "deviner", tu peux aussi demander de l'aide. »
- ✓ Si certains participants ne comprennent pas un mot de vocabulaire :
 - Expliquer le mot (en utilisant à peu près les mêmes termes si ce mot a déjà fait l'objet d'une explication précédemment).
 - Rappeler les stratégies de prise de notes et inciter les participants à les utiliser (faire un dessin, écrire un synonyme, etc.).
- ✓ Rappeler que le fascicule est là pour être lu pendant réalisation de la recette, les participants ne doivent pas hésiter à lire plusieurs fois une même étape ou les ingrédients, c'est normal et même souhaitable de le faire.

Pour encourager la collaboration parent-enfant :

- ✓ S'assurer que les participants sont actifs en tout temps (il ne faut pas qu'un participant laisse l'autre faire tout).

- ✓ Appuyer l'enfant :
 - L'inciter à communiquer ce qu'il trouve facile et difficile à son parent pendant la recette.
 - L'inciter à fournir des efforts.
 - Valoriser l'essai par les enfants de nouvelles tâches qu'ils n'ont jamais réalisées seuls.
 - Rappeler qu'il est normal de demander de l'aide, que tout le monde est là pour apprendre.
 - Garder à l'esprit que si le défi est trop grand, on donnera généralement la réponse à l'enfant ou on le fera devant lui pendant qu'il regarde. Si l'enfant est disposé à explorer et qu'il se montre motivé et curieux, on l'accompagnera à l'aide d'indices et on l'appuiera.

- ✓ Appuyer le parent dans le rôle d'accompagnateur de son enfant :
 - Le parent s'exprime au « on » ou au « nous » quand il parle de la tâche à réaliser. Si ce n'est pas le cas, porter une attention particulière à formuler une phrase au « vous » lorsque vous communiquez avec ce duo (« VOUS avez bien réussi cette étape ! »).
 - Le parent évalue bien l'humeur de son enfant : est-ce qu'il reconnaît bien les signes de joie, d'impatience, de fatigue, de difficulté, de stress, etc. Si ce n'est pas le cas, poser une question à l'enfant sur son état émotionnel et assurez-vous que le parent est attentif lors de votre intervention (par exemple, « est-ce que tu commences à être impatient ? Est-ce que tu commences à être fatigué de faire cette tâche ? »).
 - Le parent évalue bien la zone proximale de développement de son enfant au cours de l'activité : il sait quelle tâche représente un défi qui n'est ni trop grand ni trop petit pour son enfant. Si ce n'est pas le cas, expliquez ce concept au parent et donnez des exemples de ce que vous observez chez leur enfant. Si la tâche d'effiloche le poulet semble trop difficile pour l'enfant et qu'on lui demande de le faire seul, il risque de se décourager. On doit lui trouver une tâche différente, mais tout aussi importante pour la réalisation de la recette.
 - Le parent est en mesure d'ajuster la tâche demandée aux dispositions de l'enfant afin de la faire correspondre à son état émotionnel et à sa zone proximale de développement. Si ce n'est pas le cas, proposez des trucs :
 - Si la tâche est trop facile, l'enfant risque de perdre l'intérêt. Dans cette optique, on peut proposer à l'enfant de faire une tâche un peu plus complexe. Par exemple, si l'enfant avait comme tâche de mesurer les ingrédients et que c'est facile pour lui, on peut lui proposer de couper un ingrédient.
 - Si la tâche est trop difficile, l'enfant risque de se décourager et de ne pas apprécier son expérience. Dans cette optique, on peut lui proposer immédiatement de faire une autre tâche plus facile (le

parent complétera alors la tâche de l'enfant), ou on peut l'encourager à persévérer encore un peu en lui offrant de l'aide (le parent interrompra ce qu'il fait pour soutenir l'enfant dans sa tâche difficile et lui offrira de l'aide, ou réalisera une partie de la tâche à sa place).

- Si l'enfant se lasse de faire une tâche répétitive, encouragez-le à persévérer puisque ça fait partie de l'activité. Rappelez-lui que ça vaut la peine de le faire et que c'est une étape importante. Si l'enfant ne persévère pas, modifiez la tâche ou proposez-lui de poursuivre cette étape plus tard si le déroulement de la recette le permet.
 - Si l'enfant semble fatigué, on peut lui proposer de faire une courte pause une fois l'étape complétée. Lors de cette courte pause, on peut en profiter pour discuter avec l'enfant de ce qu'il aime de l'atelier, on peut lire les informations complémentaires du fascicule ou encore souligner ses bons coups depuis le début de l'atelier.
 - Si l'enfant est très excité, le parent doit adopter une attitude neutre ou légèrement moins positive, car son agitation nuira à la réalisation de la tâche. Au contraire, si l'enfant démontre une attitude négative, il est recommandé que le parent adopte un comportement neutre ou légèrement positif pour susciter l'intérêt et la participation de l'enfant. Bref, il faut encourager le parent à adapter son comportement à celui de l'enfant, soit répondre positivement à une attitude positive et de manière neutre ou légèrement positive à une attitude négative.
- Le parent supervise l'action : est-ce que les étapes sont effectuées dans l'ordre ? Est-ce que la tâche effectuée a été correctement réalisée ? Doit-on refaire ou corriger quelque chose avant de poursuivre ? Pour vous assurer de cela, circulez constamment pendant l'atelier et poser ces questions aux duos.
 - Le parent laisse l'enfant réaliser la tâche seul lorsqu'il en est capable (il faut apprendre à vivre avec les imperfections et ne pas s'attarder aux détails afin de laisser de la place à l'enfant).
 - Le parent pense à féliciter l'enfant lorsque c'est approprié (quand ce dernier se dépasse ou accomplit une tâche difficile). Si ce n'est pas le cas, soyez un modèle pour le parent en félicitant adéquatement l'enfant, tout en suscitant l'avis du parent (« Génial, tu as bien réussi ta tâche ! N'est-ce pas ? »).
 - Le parent encourage adéquatement l'enfant à persévérer, c'est-à-dire qu'il l'incite à persister sans le forcer à faire quelque chose contre son gré. Sinon, proposez des alternatives :

- Si le parent accepte trop facilement que son enfant abandonne la tâche qu'il est en train de faire, invitez-le à persévérer (« Ça vaut la peine de continuer... »).
- Si le parent incite trop fortement son enfant à persévérer alors que l'enfant est en train de « décrocher » de l'activité, soutenez le parent en proposant que l'enfant change d'activité.
- Le parent encourage l'autonomie de l'enfant et le « transfert des responsabilités » pour certaines tâches, certaines étapes que l'enfant effectuera seul. Le parent doit apprendre à prendre le recul nécessaire pour que l'enfant puisse devenir responsable de l'action.
- Le parent questionne l'enfant pour l'aider à s'autoévaluer (est-ce que ce que je viens de faire est bien fait ? Est-ce ma stratégie a fonctionné ? Est-ce qu'il y a quelque chose à ajuster pour la suite ?, par exemple). Si ce n'est pas le cas, soyez un modèle et interrogez l'enfant devant le parent, et invitez le parent à poursuivre le questionnement pour qu'il le fasse lui-même la prochaine fois.

Appuyer le duo et son fonctionnement :

- Interroger le duo à propos de l'évaluation qu'ils font de leur efficacité (Ont-ils bien réparti le travail ? Se sont-ils bien concentrés sur la tâche ?).
- Les questionner sur l'organisation du travail et les appuyer dans une réorganisation des tâches (par exemple, si l'enfant a beaucoup de difficulté à couper les légumes, on proposera alors de réorganiser le travail au sein du duo pour que le parent coupe les légumes une fois sa tâche terminée).
 - Si le duo fait tout ensemble, s'assurer que le parent ne fait pas tout à la place de l'enfant et que cette manière de faire est optimale.
 - Si un duo a choisi de séparer toutes les tâches et ne travaille jamais ensemble, s'assurer que leurs actions sont coordonnées et cohérentes.
- Encourager la persévérance de tous les participants et souligner les réussites (aussi petites soient-elles).
- Viser l'autonomie de l'enfant avec le juste appui du parent.
- S'assurer que le duo travaille dans un climat de patience, de respect et de tolérance (cela s'applique autant au parent qu'à l'enfant).
- S'assurer que tous se félicitent lorsque la recette est complétée.

Après la recette

- ✓ Encourager le travail d'équipe et faire en sorte que tous participent au nettoyage en répartissant les tâches adéquatement.

- ✓ Demander au duo comment ça s'est passé. Ont-ils eu du plaisir ? Ont-ils trouvé ça facile ou difficile ?
- ✓ Demander aux participants ce qu'ils feraient différemment la prochaine fois. Y a-t-il des choses à améliorer ?
- ✓ Encourager les participants à prendre des notes sur la recette dans le but de la refaire (peut-être même l'évaluer à l'aide d'un code qu'ils réutiliseront à la maison, comme un système à cinq étoiles, pour mesurer l'appréciation et le niveau de difficulté de la recette).