

Le petit boulanger en herbe

Histoire sur un métier • 9 ans et plus



Chapitre 1: La découverte du métier de boulanger

Maxime est un petit garçon de 10 ans qui habite dans une petite ville. Un jour, alors qu'il marchait dans la rue, il aperçut une boulangerie. Il était attiré par l'odeur alléchante de pain frais qui s'échappait de la boutique.

Maxime a décidé d'entrer dans la boulangerie pour en savoir plus sur la façon dont le pain était fabriqué. En entrant, il fut accueilli par un homme souriant au teint bronzé, portant une veste blanche et un chapeau sur la tête. L'homme lui a demandé ce qu'il pouvait faire pour lui.

Maxime, curieux, lui a demandé comment il fabriquait le pain. L'homme a répondu qu'il était boulanger et qu'il faisait du pain depuis plus de 20 ans. Le boulanger a proposé à Maxime de l'emmenner avec lui pour lui montrer comment faire du pain, et ce dernier a accepté avec joie.

Chapitre 2: La journée du boulanger

Le lendemain matin, Maxime s'est rendu à la boulangerie pour retrouver le boulanger. Ce dernier l'a accueilli avec un sourire chaleureux et a commencé à lui expliquer en détail les différentes étapes de la fabrication du pain.

Tout d'abord, le boulanger a préparé la pâte en mélangeant de la farine, de la levure, de l'eau et du sel dans un grand bol. Il a ensuite pétri la pâte pendant plusieurs minutes avant de la façonner en une boule qu'il a laissé reposer.

Ensuite, le boulanger a préparé les baguettes en façonnant la pâte en longueur et en la posant sur des plaques de cuisson. Il a ensuite laissé les baguettes reposer pour qu'elles puissent gonfler.

Après cela, le boulanger a enfourné les baguettes dans le four et les a laissées cuire pendant environ 20 minutes. Pendant ce temps, il a préparé d'autres types de pain et de pâtisseries.

Maxime était fasciné par tout ce travail. Il ne pouvait pas croire que tout ce qu'il mangeait avait été fabriqué à la main et demandait tant d'efforts.

Chapitre 3: La récompense de Maxime

Après une journée entière à travailler avec le boulanger, Maxime était fatigué mais heureux. Il avait appris tellement de choses sur la fabrication du pain et avait même eu la chance de goûter à de délicieuses pâtisseries.

Le boulanger avait été impressionné par la curiosité de Maxime et sa détermination à apprendre. Il lui avait donc offert une baguette toute chaude à emporter chez lui.

En rentrant chez lui, Maxime était fier de son nouveau savoir-faire et était impatient de montrer sa baguette à sa famille. En la goûtant, sa famille a été émerveillée par la qualité de la baguette et de la pâtisserie que le boulanger avait donnée à Maxime.

Maxime avait compris l'importance du travail acharné et de la passion pour fabriquer un produit de qualité. Il avait également appris que de nombreux métiers passionnants étaient à découvrir. Le métier de boulanger n'était pas seulement fascinant, mais il contribuait à rendre les gens heureux, un seul

morceau de pain à la fois.

Le quizz : as-tu bien compris l'histoire ?

1) Quel âge a Maxime ?

- 8 ans
- 10 ans
- 12 ans
- 15 ans

2) Qu'a découvert Maxime en se promenant dans la rue ?

- Un magasin de jouets
- Un parc d'attractions
- Une boulangerie
- Une librairie

3) Quel est le métier du boulanger ?

- Charcutier
- Boucher
- Boulanger
- Pâtissier

4) Quels ingrédients utilise le boulanger pour faire du pain ?

- Farine, levure, eau et sucre
- Farine, levure, œufs et sel
- Farine, levure, eau et sel
- Farine, sucre, eau et sel

5) Que reçoit Maxime à la fin de la journée passée avec le boulanger ?

- Une pâtisserie
- Une baguette
- Un gâteau
- Une pizza

Bonnes réponses :

1) 10 ans 2) Une boulangerie 3) Boulanger 4) Farine, levure, eau et sel 5) Une baguette

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

Boulangerie: Un magasin où l'on fabrique et vend du pain et des pâtisseries

Pâte: Mélange d'ingrédients utilisé pour faire du pain ou des pâtisseries

Levure: Un ingrédient utilisé pour faire lever la pâte

Pétri: Action de malaxer la pâte pour la rendre lisse et élastique

Façonner: Donner une forme à la pâte

Baguette: Un type de pain long et fin, typique de la France

Plaques de cuisson: Des plateaux en métal utilisés pour cuire le pain et les pâtisseries au four

Gonfler: Augmenter de volume

Enfourné: Mis au four

Délicieuses: Très bonnes au goût

Pâtisserie: Un type de nourriture sucrée, fabriquée à partir de pâte et généralement cuite au four

Détermination: La volonté de continuer à travailler dur pour atteindre un objectif

Impressionné: Très surpris et admiratif

Saisie: Prise dans la main

Aiguiser: Rendre quelque chose plus fort et plus intense

Passionnant: Très intéressant et excitant