

Sophie, la boulangère passionnée

Histoire sur un métier • 7/8 ans



Chapitre 1 : La passion de Sophie pour la boulangerie

Sophie est une jeune femme dynamique qui habite dans un petit village français. Depuis son plus jeune âge, elle est fascinée par le métier de boulanger. Elle se rappelle encore de l'odeur du pain frais qui sortait du four de la boulangerie du village. Elle aimait y aller avec sa maman pour acheter des croissants chauds le dimanche matin.

Sophie a grandi en aimant cuisiner et en passant du temps dans la cuisine de sa grand-mère. Elle aimait essayer de nouvelles recettes et expérimenter avec différents ingrédients. C'est ainsi qu'elle a commencé à s'intéresser à la boulangerie.

Sophie a décidé de suivre sa passion et de devenir boulangère. Elle a étudié les techniques de la boulangerie et a appris à faire différents types de pains, de viennoiseries et de pâtisseries.

Chapitre 2 : Sophie ouvre sa propre boulangerie

Après avoir travaillé pendant plusieurs années dans différentes boulangeries pour acquérir de l'expérience, Sophie a décidé d'ouvrir sa propre boulangerie dans son village natal.

Elle a travaillé dur pour trouver un local idéal et pour aménager la boulangerie avec des équipements de qualité. Elle a également passé beaucoup de temps à élaborer une carte de produits avec des ingrédients de qualité et des recettes originales.

Le jour de l'ouverture de la boulangerie, Sophie était nerveuse mais excitée. Elle avait tout préparé avec soin, des étalages aux uniformes de ses employés. Elle avait également préparé des échantillons de ses meilleurs produits pour que les clients puissent les goûter.

Chapitre 3 : La rencontre avec les enfants du village

Sophie était heureuse de voir autant de gens venir dans sa boulangerie pour découvrir ses produits. Parmi eux, il y avait de nombreux enfants qui étaient curieux et fascinés par les différentes pâtisseries et viennoiseries qu'elle proposait.

Sophie a rapidement compris que les enfants étaient très friands de ses pâtisseries et a décidé d'organiser des ateliers de boulangerie pour eux. Elle a invité les enfants du village à venir dans sa boulangerie pour apprendre à préparer du pain et des pâtisseries.

Les enfants étaient ravis de cette invitation et se sont empressés d'accepter. Sophie leur a appris comment mélanger les ingrédients, façonner la pâte et la faire cuire au four. Elle leur a également montré comment décorer les pâtisseries avec des glaçages et des décorations comestibles.

Chapitre 4 : Les enfants aident Sophie à créer une nouvelle recette

Un jour, un groupe d'enfants est venu à la boulangerie pour participer à un atelier de boulangerie. Sophie leur a proposé de créer une nouvelle recette ensemble. Les enfants étaient ravis de cette idée.

Ils ont commencé par choisir les ingrédients qu'ils voulaient utiliser. Ils ont choisi des fraises, de la crème fouettée et du chocolat. Sophie les a aidés à créer une pâte pour leur tarte et ils ont ajouté les ingrédients qu'ils avaient choisis.

La tarte a été mise au four et les enfants ont attendu avec impatience qu'elle soit cuite. Lorsqu'ils ont finalement pu la goûter, ils ont été ravis du résultat. La tarte était délicieuse !

Chapitre 5 : La fin heureuse

Sophie a continué à organiser des ateliers de boulangerie pour les enfants du village. Ils ont appris à faire du pain, des pâtisseries et des viennoiseries. Les enfants étaient ravis de pouvoir apprendre à faire des choses nouvelles et de pouvoir manger leurs créations.

La boulangerie de Sophie est devenue très populaire dans le village et les alentours. Les gens venaient de loin pour goûter ses pâtisseries et son pain frais. Sophie était heureuse de voir que son travail acharné avait porté ses fruits.

Sophie a réalisé son rêve de devenir boulangère et de partager sa passion avec les enfants. Elle était heureuse de voir que les enfants étaient également passionnés par la boulangerie et qu'ils étaient ravis de pouvoir apprendre avec elle.

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

1) Quelle est la passion de Sophie depuis son plus jeune âge ?

- a) Le métier de boulanger
- b) Le métier de médecin
- c) Le métier de professeur
- d) Le métier de policier

2) Qu'est-ce que Sophie a étudié pour devenir boulangère ?

- a) Les techniques de la cuisine
- b) Les techniques de la boulangerie
- c) Les techniques de la peinture
- d) Les techniques de la musique

3) Qu'a fait Sophie pour ouvrir sa propre boulangerie ?

- a) Elle a travaillé dans différentes boulangeries pour acquérir de l'expérience
- b) Elle a acheté une boulangerie déjà existante
- c) Elle a demandé de l'argent à sa famille
- d) Elle a acheté les équipements nécessaires sans savoir comment les utiliser

4) Qu'a fait Sophie pour les enfants du village ?

- a) Elle leur a appris à faire du pain et des pâtisseries
- b) Elle leur a appris à faire du sport
- c) Elle leur a appris à jouer de la musique
- d) Elle leur a appris à dessiner

5) Qu'est-ce que les enfants ont créé avec l'aide de Sophie ?

- a) Une nouvelle recette de pizza
- b) Une nouvelle recette de salade
- c) Une nouvelle recette de tarte
- d) Une nouvelle recette de soupe

Bonnes réponses :

1) a) Le métier de boulanger 2) b) Les techniques de la boulangerie 3) a) Elle a travaillé dans différentes boulangeries pour acquérir de l'expérience 4) a) Elle leur a appris à faire du pain et des pâtisseries 5) c) Une nouvelle recette de tarte

Glossaire : les mots compliqués de l'histoire

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

Viennoiseries: Pâtisseries à base de pâte feuilletée, comme des croissants ou des pains au chocolat

Pâtisseries: Gâteaux, tartes et autres desserts sucrés

étagères: Meubles ou étagères sur lesquels sont exposés les produits dans une boutique

Uniformes: Vêtements identiques portés par les employés d'une entreprise

Friends: Qui aiment beaucoup quelque chose

Glacages: Mélange sucré utilisé pour décorer les gâteaux et les pâtisseries

Décorations comestibles: éléments qui peuvent être mangés et utilisés pour décorer les gâteaux et les pâtisseries

Recette: Liste des ingrédients et des étapes à suivre pour préparer un plat ou une boisson

Crème fouettée: Crème liquide battue pour devenir aérée et plus légère