



## 5 RÉFLEXION

À la fin, nous pouvons nous réunir en cercle et parler de la manière dont nous avons apprécié le jeu et de ce que nous avons appris. Nous pouvons poser diverses questions aux enfants.

Par exemple, quelles étaient les parties les plus courantes de votre pizza ? Quel était le processus de production dans votre pizzeria ? Comment avez-vous partagé le travail ? Si nous disposons d'un peu de temps supplémentaire et que nous en avons envie, nous pouvons relier ce jeu à d'autres situations.

Les enfants peuvent également travailler d'autres disciplines en rédigeant un article ou une interview (seul ou en groupe) intitulé "La première pizzeria fractionnée au monde" ou un bref rapport sur la façon dont tout s'est déroulé ou en interrogeant les "chefs" sur les défis qu'ils ont dû relever, sur ce qu'ils ont apprécié, sur la taille de leurs pizzas préférées (voir les questions ci-dessus). L'article peut être accompagné de photos ou d'images et affiché sur un tableau d'affichage ou sur une clôture afin d'inviter d'autres classes à essayer le restaurant de pizzas fractionnées.

## ! CONSEIL UTILE

### PIZZA SUR LE TROTTOIR

Si vous n'avez pas assez de temps ou de carton, vous pouvez essayer une version plus simple avec les enfants. Il suffit de tracer à la craie un cercle (pizza) sur le trottoir, dans la cour, sur une terrasse, etc. Divisez-le en plusieurs parties. Les participants ont la possibilité de choisir des portions ou des parties ( $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{3}$ ,  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{6}$ ,  $\frac{1}{8}$ ) et d'assaisonner chaque part de pizza avec différents matériaux naturels (disponibles localement). À la fin, tout le monde essaie de passer en revue les pizzas proposées et d'estimer/écrire la taille des tranches individuelles qui, ensemble, forment une pizza entière.

→ Did you like this lesson?  
Find more inspiration  
in Numbers e-book.

IDEAS FOR THE NEXT TIME





