

Capsule pédagogique

Avril 2021

Encourager au lieu de complimenter

La définition du mot encourager : Donner du courage à quelqu'un, le reconforter ou l'inciter à persévérer, à faire mieux.



La définition du mot complimenter : Adresser à quelqu'un des compliments, des félicitations.

Si on compare les deux mots, on réalise qu'il vaut mieux encourager les enfants plutôt que les complimenter. Les compliments sont flatteurs, mais les encouragements sont plus propices au développement de l'estime de soi.



Les compliments peuvent être source de motivation pour certains mais, à long terme, ils rendent les enfants dépendants de l'approbation de l'adulte et du regard des autres.



À force de s'entendre dire qu'ils sont gentils/beaux/intelligents, les enfants peuvent ressentir de la pression. Si je ne réussis pas, mes parents vont moins m'aimer. Les enfants peuvent même devenir anxieux de ne pas performer.

Les encouragements aident au développement de la confiance en soi, l'enfant ressent une plus grande fierté suite aux efforts qu'il a mis sur sa tâche.



Encourager, c'est se centrer sur les forces de l'enfant pour que le négatif s'efface au profit du positif.

Concentrons-nous sur les ressources de l'enfant pour les faire grandir : « Je vois que tu as été capable de faire tout ce casse-tête! Est-ce que tu es fier de toi? ». S'il n'est pas capable, mettre l'emphase sur la partie qu'il a déjà accompli. Parler des efforts plutôt que des résultats : « Je vois que tu as travaillé fort pour faire toute cette partie ».

Apprenons aussi aux enfants à considérer les erreurs comme des opportunités d'apprentissage.

Comment encourager les enfants? En les questionnant...

Quand un enfant nous demande : « Est-ce qu'il est beau mon dessin? », on peut lui retourner la question : « Toi, est-ce que tu le trouves beau ton dessin? Tu as choisi du jaune, c'est intéressant... ».

Une petite fille qui demande toujours : « Elle est belle ma robe? », on peut lui poser des questions : « Est-ce que c'est toi qui l'a choisi? Est-ce que tu es allé l'acheter avec maman? ».

Encourager plutôt que complimenter sera gagnant pour les enfants. Ils apprendront par eux-mêmes à être fiers d'eux.



Place aux Arts et aux Activités

Comptine d'avril:

Atchoum! Atchoum! Atchoum!
Le mois d'avril est enrhumé
Il a besoin de se moucher
Chut, ne fait pas tant de bruit
Dit la petite souris
Sinon tu vas faire peur
À la première fleur.



Faire une expérience :

Dans un premier temps, les enfants décorent des fleurs de papier à l'aide de crayons de couleur en bois. Une fois les fleurs décorées, il faut plier toutes les pétales vers le centre, les unes après les autres, en suivant l'ordre.

Dans un récipient assez grand, verser de l'eau et déposer les fleurs pliées sur l'eau.

Maintenant, place à l'observation... Une fois les fleurs déposées sur l'eau, elles s'ouvrent toutes seules, comme par magie ! C'est super joli!

Il est toujours temps de nous faire parvenir une photo de votre activité culinaire pour recevoir un couteau de bois!



Jouons à la cabane à sucre:



Matériel :

Plaque à biscuits, spatule, assiette de carton, ustensiles de plastique, nappe à carreaux, etc.

Fabriquer en carton :

Des crêpes, du bacon, des œufs, etc.



Laisser les enfants créer leur repas de cabane à sucre

Menu spécial cabane à sucre



À FAIRE
AVEC LES
ENFANTS



Biscuits à l'avoine et à l'érable

Ingrédients :

- ¼ de tasse (65 ml) de beurre;
- ½ tasse (125 ml) de sirop d'érable;
- 2 c. à soupe de lait;
- ½ c. à thé d'extrait de vanille;
- Une pincée de sel;
- ¼ de tasse (65 ml) de beurre d'érable ou de beurre d'amandes;
- ¾ de tasse (190 ml) de flocons d'avoine (gruau).

- Dans un petit chaudron, combiner le beurre, le sirop d'érable et le lait. Porter à ébullition, puis compter 3 minutes en mélangeant constamment.
- Retirer du feu et laisser refroidir 2 minutes. Ajouter la vanille, le sel, le beurre d'érable et l'avoine.
- Bien mélanger.
- Prendre une cuillère et étendre sur du papier ciré.
- Laissez reposer.
- Se conserve dans un contenant hermétique.

Source : [Les meilleurs biscuits à l'avoine et à l'érable! Un délice de saison...](#)