

FICHE ACTION ACTIVITES EDUCATIVES

<p>Nom :</p> <p>Prénom :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Niquet - Jimmy
<p>Intitulé de l'activité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisine
<p>Jour de la semaine</p> <p>Durée estimée (nombre de semaines)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mardi - 6 ou 7
<p>Objectifs et compétences pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir un vocabulaire culinaire spécifique et le réinvestir - Découvrir différents outils et objets techniques et s'en servir en toute sécurité - Réaliser des mesures avec différents étalons dans plusieurs ordres de grandeur - Travailler la notion de durée et de gestion du temps dans l'élaboration d'une recette
<p>Objectifs et compétences éducatifs</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Réaliser avec précision différentes actions nécessaires à l'élaboration d'un plat - Respecter la recette, les règles, les autres et soi-même - Ecouter, s'entraider et coopérer - Assimiler et appliquer les règles d'hygiène inhérentes à l'activité

<p>Déroulé de l'activité</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Entrer dans le calme, mettre un tablier et se laver correctement les mains - Lire attentivement la recette et poser des questions si besoin avant de se lancer - Récupérer et préparer les ingrédients et le matériel nécessaires à la réalisation de la recette - Effectuer les différentes étapes dans le calme en collaborant avec ses coéquipiers - Rangement et nettoyage - Synthèse de la séance et proposition de recettes pour la prochaine session
<p>Finalisation prévue</p>	<p><u>Réaliser une recette en autonomie</u></p> <p>Prolongements possibles : Ouvrir l'atelier à un partenariat caritatif, intergénérationnel ou l'inscrire dans un projet de plus grande envergure / réaliser des sorties pédagogiques en lien avec l'atelier (cueillette, visite de ferme, réaliser les achats de matières premières, etc.) / Formaliser les recettes et les rendre disponibles en ligne</p>
<p>Bilan</p>	<p><u>Critères évalués :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Autonomie dans la réalisation des recettes - Acquisition et utilisation des gestes et vocabulaire technique - Qualité du travail en équipe et répartition des tâches - Respect des règles de sécurité - Respect des règles d'hygiène - Investissement dans l'activité