

Cycle 1
Cycle 2
Cycle 3

LE CHOCOLAT

« *Vivre ensemble* »
« *Découvrir le monde* »

Durée :
2 heures

Lieu :
Cuisine
pédagogique

Période :
Toute
l'année

Capacités
d'accueil :
1 classe
divisée en
groupes

Découvrir :

- D'où vient le chocolat ?
- A partir de quelle plante fait-on du chocolat ?
- Du cacao au chocolat...
- Comment mange t-on le chocolat ?
- Quels sont les ingrédients des trois principaux chocolats ?
- Dégustation



Cuisiner :

- Préparation de biscuits à déguster pour le goûter



Documents remis :

Un livret individuel sera rempli par les enfants pendant l'atelier.

En fonction de l'organisation de l'atelier les biscuits fabriqués seront dégustés pour le goûter ou emportés à l'école.

LE BLE

Cycle 1
Cycle 2
Cycle 3



« Vivre ensemble »
« Découvrir le monde »

Découvrir :

- des produits qui contiennent du blé.
- de la transformation du blé en farine (broyage, tamisage...).
- les différentes farines de blé : blanche et complète.

Cuisiner :

- fabrication de biscuits avec les différentes farines.
- dégustation et comparaison.



Durée :
2 heures

Lieu :
Cuisine
pédagogique

Période :
Toute
l'année

Capacités
d'accueil :
1 classe
divisée en
groupes

Documents remis :

Un livret individuel sera rempli par les enfants pendant l'atelier.

En fonction de l'organisation de l'atelier les biscuits fabriqués seront dégustés pour le goûter ou emportés à l'école.

Cycle 2
Cycle 3

L' OEUF

« *Sciences expérimentales* »
« *Découvrir le monde* »



Découvrir :

- les différents œufs dans l'alimentation humaine (poule, caille, autruche,...)
- les différents mode de consommation de l'œuf (cru, mi-cuit, cuit...)
- étude du blanc d'œuf : montée en neige, comportement à la chaleur...
étude du jaune d'œuf : montée en mayonnaise, comportement à la chaleur...

Cuisiner :

Fabrication de biscuits et dégustation.



Durée :
2 heures

Lieu :
Cuisine
pédagogique

Période :
Toute
l'année

Capacités
d'accueil :
1 classe
divisée en
groupes

Documents remis :

Un livret individuel sera rempli par les enfants pendant l'atelier.

En fonction de l'organisation de l'atelier les biscuits fabriqués seront dégustés pour le goûter ou emportés à l'école.

ATELIER DU GOUT

Cycle 2
Cycle 3

« Sciences expérimentales »
« Découvrir le monde »



Définir :

- les cinq sens de l'homme et l'organe correspondant.

Découvrir :

- les 4 saveurs fondamentales à partir de dégustation de fruits et légumes.
- les voies de transformation des fruits
- comment passer d'une saveur à une autre ? (différence entre jus et sirop de citron)

Reconnaître :

- les arômes de fruits.



Durée :
1 heure

Lieu :
Cuisine
pédagogique

Période :
Toute
l'année

Capacités
d'accueil :
1 classe
divisée en
groupes

Documents remis :

Un livret individuel sera rempli par les enfants pendant l'atelier.

Cycle 2
Cycle 3

LE SEL

NOUVEAUTE
2007/08

« Sciences expérimentales »
« Découvrir le monde »

Durée :
1 heure

Lieu :
Cuisine pé-
dagogique

Période :
Toute
l'année

Capacités
d'accueil :
1 classe di-
visée en
groupes



Découvrir :

- D'où vient le sel ?
- Qui le récolte et comment ?
- A quoi sert il ?

Analyser :

- Goûter, sentir, regarder.
- Expérimenter.



Documents remis :

Un livret individuel sera rempli par les enfants pendant
l'atelier.

NOUVEAUTE
2007/08

LE SUCRE

Cycle 2
Cycle 3

« Sciences expérimentales »
« Découvrir le monde »



Découvrir :

- D'où vient le sucre ?
- A partir de quelles plantes fait-on du sucre ?
- Et comment ?
- Dans quel aliment mange t-on du sucre ?

Analyser :

- Goûter, sentir, regarder.



Durée :
1 heure

Lieu :
Cuisine pé-
dagogique

Période :
Toute
l'année

Capacités
d'accueil :
1 classe di-
visée en
groupes

Documents remis :

Un livret individuel sera rempli par les enfants pendant l'atelier.