Atelier cuisine TEA 2018/2019 – Sandra Pidoux

Objectif général : Cuisiner de manière autonome des repas simples et équilibrés.

Objectif du PER : CM 36 — Exercer des savoir-faire culinaires et équilibrer son alimentation.

Objectifs intermédiaires :

1. Connaître les ressources et savoir les utiliser pour trouver une recette de cuisine réalisable selon ses compétences (livre de cuisine, internet).
2. Choisir une recette équilibrée et selon son budget.
3. Savoir faire ses courses au marché, dans les magasins et sur internet (faire un budget, s'adresser avec politesse à la caissière, s'organiser lors des courses avec un caddie ou un panier, utiliser l'argent ou la carte de crédit, etc.).
4. Utiliser les techniques culinaires de base pour réaliser un repas (bouillir, étuver, rissoler, etc.).
5. Choisir et utiliser de manière adéquate le matériel et les ustensiles de cuisine.
6. Réaliser une recette de cuisine en respectant les quantités et proportions (par exemple doubler les quantités d'une recette).
7. Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine.

Objectifs transversaux

Collaborer

- Prise en compte de l'autre :
- Manifester une ouverture à la diversité culturelle et ethnique (cuisiner et goûter des repas venant d'autres cultures)
- Échanger des points de vue et prendre en compte celui de l'autre

- Connaissance de soi :
- Exploiter ses forces et surmonter ses limites
- Manifester de plus en plus d'indépendance

- Action dans le groupe :
- Participer à l'élaboration d'une décision commune et à son choix
- Adapter son comportement

Communiquer

- Codification du langage :
- Choisir et adapter un ou des langages pertinents en tenant compte de l'intention, du contexte et des destinataires
- Respecter les règles et les conventions propres aux langages utilisés

- Analyse des ressources :
- Explorer des ressources variées et comprendre l'apport de chacune
- Sélectionner les ressources pertinentes

- Circulation de l'information :
- Ajuster la communication en fonction de la réaction des destinataires.

Recettes envisagées (vos idées sont les bienvenues)
Pour débuter, je pensais faire cuisiner les élèves de petites choses de bases, comme faire du pain, cuire des pâtes, du riz, des légumes ou une viande et puis progressivement les amener à élaborer des repas équilibrés avec la maitrise qu'ils ont de la cuisine.

- pain
- spaghetti (pesto, bolognaise, carbonara, etc.)
- salades (grecque, césar, etc.)
- nouilles au poulet
- tarte aux légumes
- salade de fruits

Objectif final : organiser un repas à l'école.