



EN CUISINE !

CYCLE 4

Cet atelier pédagogique propose d'initier les élèves à la notion d'alimentation équilibrée et au plaisir de cuisiner. Cet atelier permettra ainsi de mettre en lien l'importance de la nutrition dans la santé, et d'introduire le rôle du consommateur en tant qu'acteur d'une alimentation locale et durable. L'atelier se ponctuera par la confection d'une petite galette complète. Bon appétit !

Durée

1h30

Jauge

12 élèves

Compétences du socle commun

Domaines 4 : Questionner le monde du vivant, de la matière et des objets

Thématiques abordées

- L'alimentation, la cuisine
- Rappels de nutrition : les différentes familles d'aliments et nutriments associés
- L'origine des aliments : historique et géographique
- Le rôle de l'alimentation dans la santé
- L'alimentation locale et durable
- Réaliser une recette de cuisine

Déroulement de l'atelier

- Discussion autour des notions d'alimentation, de fait-maison, de produit local
- Rappels des différentes familles de nutriments et leurs rôles dans le fonctionnement de notre corps, les risques des excès sur la santé
- Confection de petites galettes complètes individuelles
- Dégustation

CONTRAINTES

Signaler à la réservation en cas d'allergies alimentaires.



RÉSERVATION

Les ateliers scolaires sont disponibles sur réservation les lundis, mardis, jeudis et vendredis d'avril à novembre pendant les horaires d'ouverture (hors période de vacances scolaires). Pour réserver merci de nous contacter au 03 81 55 20 17, ou par mail à reservations@maisons-comtoises.org ou utiliser le formulaire de réservation.