

CREA COMIDA

Classes concernés :

- TPE (18 élèves)
- 1BPS/C (28 élèves)

Professeurs, intervenants :

Laurence Métois, Chantal Grenet, Muriel Barillet, Danielle Chantegrel, Damien Brain

Descriptif du projet :

Ce projet a pour objectif la revalorisation des légumes espagnols. Il s'agit d'un travail transdisciplinaire.

Les élèves auront à réaliser des plats de cuisine espagnole destinés à la vente. Un menu espagnol, conçu par les élèves et le chef cuisinier, sera servi également au restaurant scolaire.

Les élèves prendront des photographies lors de la fabrication de leurs plats cuisinés : aliments, gestes... Ces photographies seront exposées dans la cité scolaire. Les photographies pourront également servir soit de support à la création d'un jeu, type memory, qui pourra être utilisé lors d'une animation en école maternelle, soit d'illustrations des recettes de cuisine espagnole.

Calendrier prévisionnel de la réalisation :

- Octobre : communication
- Novembre/décembre : photographie
- Novembre/décembre : cuisine

Évaluation du projet :

L'évaluation portera sur :

- Réinvestissement des techniques apprises dans d'autres recettes
- Qualité esthétique des travaux présentés

- Aspect visuel et gustatif
- Compréhension et adhésion aux jeux par les enfants