



<p><b>Organisation d'ateliers avec des élèves de 3<sup>ème</sup> dans les lycées ou dans les collèges</b></p>	<p>Mener des actions de démonstration dans les restaurants scolaires des collèges. Animer des ateliers entre des collégiens et des élèves des lycées et/ou des centres de formation d'apprentis</p>
	<p><b>À la redécouverte de vos sens</b></p>
<p><b>QUI ?</b> Classes de 3<sup>ème</sup></p> <p><b>AVEC QUI ?</b> Classe de seconde baccalauréat professionnel, professeurs d'enseignement professionnel (cuisine, restaurant ou hébergement)</p> <p><b>OÙ ?</b> Dans les collèges, au restaurant scolaire.</p> <p><b>QUAND ?</b> Une matinée de 8h à 12h, chaque classe de 3<sup>ème</sup> passe 1 heure pour l'ensemble des activités</p> <p><b>QUOI ?</b> 7 ateliers proposés aux collégiens pour développer ou découvrir leurs sens.</p> <p><b>COMMENT ?</b> Préparation en amont avec les élèves de seconde Baccalauréat professionnel. Chaque élève de Bac Pro accompagne deux élèves de 3<sup>ème</sup> dans les différents ateliers Ateliers proposés :</p> <p><u>Atelier 1 : Bar à cocktails</u> L'élève élabore son cocktail en fonction de ses goûts, on met à sa disposition les produits et matériels suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des sirops (Grenadine, fraise, pêche, pamplemousse)</li> <li>- des jus de fruits (pomme, orange, pamplemousse, ananas, mangue, abricot, banane)</li> <li>- de l'eau, de la limonade,</li> <li>- des glaçons,</li> <li>- et un shaker.</li> </ul> <p><u>Atelier 2 : Saveurs de base</u> L'élève déguste à l'aveugle (bandeau sur les yeux) et détermine les saveurs de base :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chips (salé)</li> <li>- Bonbons (sucré)</li> <li>- Chocolat noir (amer)</li> <li>- Pamplemousse (acide)</li> </ul> <p><u>Atelier 3 : dégustation de fromages</u> L'élève déguste 4 fromages, découverte des différents laits utilisés et zones de production.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maroilles ou Camembert,</li> <li>- Saint Nectaire,</li> <li>- Ossau Iraty,</li> <li>- Sainte Maure de Tourraine.</li> </ul>	
<p>Suite page suivante</p>	

## Organisation d'ateliers avec des 3ème dans les lycées ou dans les collèges

Mener des actions de démonstration dans les restaurants scolaires des collèges.  
Animer des ateliers avec les élèves des lycées et centres de formation et des collégiens.



### À la redécouverte de vos sens

Suite de la page précédente

#### Atelier 4 : Textures en bouche

L'élève met en bouche un morceau des produits proposés et détermine la sensation en bouche.

Madeleine

Glace

Nougatine

Yaourt

#### Atelier 5 : Toucher

Dans une boîte noire, l'élève plonge la main et détermine les éléments qui s'y trouvent.

Noix

Litchi

Kiwi

Lentilles

#### Atelier 6 : Vue

L'élève nomme les différents fruits et légumes, si l'exercice semble trop difficile pour l'élève, lui proposer des étiquettes avec les noms des produits. Possibilité de faire goûter les fruits en cas de découverte :

- Céleri,
- Aubergine,
- Courgette,
- Grenade,
- Pitaya,
- Papaye.

#### Atelier 7 : Odeur

L'élève reconnaît les épices de manière olfactive, à présenter dans des pots opaques.

- Menthe,
- Poivre,
- Thym,
- Romarin.

**Il est possible de proposer un support à chaque élève sous forme de livret qu'il pourra emporter chez lui ou retravailler avec ses professeurs.**

Numérotez les différents fruits et légumes

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Accompagné par \_\_\_\_\_

Ma visite au lycée hôtelier  
Le 8 octobre 2013

**Atelier 1 : Ma création**

Créer un cocktail à partir des ingrédients proposés

Composition de mon cocktail :

**Atelier 2 : Saveurs de base**

Cochez la base correspondante

Test n°1 :  Sucré  Salé  Amer  Acide

⇒ Aliment : \_\_\_\_\_

Test n°2 :  Sucré  Salé  Amer  Acide

⇒ Aliment : \_\_\_\_\_

Test n°3 :  Sucré  Salé  Amer  Acide

⇒ Aliment : \_\_\_\_\_

Test n°4 :  Sucré  Salé  Amer  Acide

⇒ Aliment : \_\_\_\_\_

**Atelier 3 : Dégustation de fromages**

Reconnaitre l'aliment en touchant

Lait : \_\_\_\_\_

Lait : \_\_\_\_\_

Lait : \_\_\_\_\_

Lait : \_\_\_\_\_

Lait : \_\_\_\_\_

**Atelier 4 : Textures en bouche**

Reconnaitre la texture des aliments

**Madeleine :** \_\_\_\_\_

**Glace :** \_\_\_\_\_

**Nougatine :** \_\_\_\_\_

**Yaourti :** \_\_\_\_\_

**Atelier 5 : Avec les doigts et les yeux**













Reconnaitre l'aliment en touchant

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

Autres activités possibles :	
	Organiser un parcours ludique avec des plateaux, port de plusieurs assiettes, (course des garçons de café)
	Atelier pâtisserie, chocolat, cuisine moléculaire, cuisine ethnique, locale, régionale
	Production d'un repas, buffet, cocktail, avec le chef, les enseignants et les élèves du lycée.
	Produire et servir un repas avec des élèves des lycées pro dans les restaurants scolaires des collèges
	Comparer des produits bio et non bio, leur saisonnalité, leur production
	Elaborer un smoothie à la demande
	Proposer, confectionner un cocktail en adéquation avec un plateau repas équilibré
	Dresser un dessert composé de fruits, élaborer une brochette de fruits frais ou une salade de fruit, élaborer des décorations à base de fruits et légumes
	Organiser un jeu concours pour la découverte des aliments (légumes, fruits, épices, etc....)
	Imaginer des jeux de rôle promotion culturelle, touristique (hébergement)
	Imaginer une composition florale pour une journée spécifique
	Organiser un brunch, petit déjeuner équilibré