****

**15**

**pistes d’activités pédagogiques novatrices – SIQO**

1. Chef d’œuvre
   * réalisation d’un repas incluant des produits SIQO, marché local, producteurs locaux, affichage, fiches techniques, comparatif produits frais et produits semi élaborés
   * réalisation d’un repas à thème portant sur l’Alsace et incluant quelque produits marqueurs et SIQO
   * repas éco-responsable + circuit court + SIQO
   * Repas végétarien avec quelques produits SIQO
   * Saisonnalité des fruits et légumes
2. Visites de salon professionnel (e-gast), rencontres de professionnels, visites d’entreprises, saveurs et soleil d’automne, avec en retour un compte rendu à l’attention des élèves, des parents d’élèves, de la direction, DDFPT…
3. Organisation de dégustation interne avec des professionnels
4. Réalisation d’un ensemble d’achat (courses) en direct (grossiste, supermarchés, boutique, marché des producteurs…)
5. Contrôle des réceptions avec mise à jour d’une fiche produit incluant SIQO
6. Immersion des 3ème PrépaMétiers avec découverte par ateliers animés par les enseignants et/ou les élèves
7. Exploitation des PFMP (collecte d’information, sondage des tuteurs, enquête, introduction SIQO dans les travaux à présenter dans un rapport de stage)
8. Découvrir avec un jeu de cartes, concevoir des cartes révision
9. Renforcer l’affichage dans les salles de classe, tableaux d’affichage (cf documentation SIQO)
10. Compléter le tableau des allergènes des identifiants SIQO
11. Sensibilisation ponctuelle mais régulière en restaurant scolaire
12. Participation (et donc anticipation) à la semaine du goût
13. Valorisation lors des portes ouvertes (carte locale des producteurs ou carte nationale des produits utilisés au cours de l’année)
14. Co-intervention en français en lien avec des œuvres, bandes dessinées, mangas, reportages
15. Sélection au CDI de livres en lien avec la thématique (exploitation annuelle)

*Contributeurs : enseignants de spécialité en CAP PSR*