

**Nom du projet :**

**« Il était une fois... UN GOUTER »**

**Champ professionnel :** HAS

**Dominante :** Production culinaire  
Distribution / service

**Niveau de classe :** 3<sup>ème</sup>

**Nombre de semaines :** 5

**Coordinatrice du projet :** PLP Biotechnologie, Brigitte Dutang

**Intervenants :** Professeur de biotechnologie  
Professeur d'arts plastiques  
Professeur de français  
Responsable Santé de la ville de St-Priest  
Professeur des écoles : Mme Léonard et Mme Touret  
ATSEM

**Descriptif sommaire du projet :**

- 1. Lire un conte**
- 2. Préparer et servir un goûter pour 2 classes de moyennes sections**
- 3. Réaliser et remettre aux parents d'élèves un document d'information sur l'équilibre du goûter**

***1. LE CONTE***

Choisir un conte en relation avec le thème du goûter et l'âge des enfants

***2. LE GOUTER***

**Préparer les salles de classe pour 2 x 25 élèves de moyennes sections**

- \* lavage des tables
- \* décoration des salles et des tables
- \* dressage des tables

**Préparer et servir le goûter**

→ *Composition du goûter :* Exemple : Chocolat chaud ou flan  
Gâteau au yaourt et aux poires  
Smoothies ou oranges pressées

**Remettre en état les salles de classe**

***3. LE DOCUMENT***

Réaliser un document d'information sur la composition d'un goûter  
Remettre le document aux parents d'élèves

Activités élèves	Ressources
<p><b><u>Avec le professeur de français :</u></b>  - Recherche d'un conte adapté au projet  - Lecture à haute voix</p> <p><b><u>Avec le professeur d'arts plastiques :</u></b>  -décoration de la salle  -décoration des tables</p> <p><b><u>Avec le professeur d'HAS :</u></b>  - Réaliser une plaquette d'information sur l'équilibre d'un goûter  - Préparer la salle : entretien des tables, mise en place de la salle, dressage des tables  - Réaliser les pâtisseries</p> <p>- Préparer le chocolat et les jus de fruits</p> <p>- Remettre en état la cuisine  - Servir sur table le goûter</p> <p>- Communiquer avec les enfants</p> <p>- Remettre en état les salles de classe :</p> <p>- Distribuer les plaquettes d'information aux parents  - Communiquer avec des adultes</p> <p>- Faire un bilan : rendre compte par écrit  → vérifier la conformité du résultat avec la demande exprimée  → évaluer individuellement son travail dans un projet d'équipe</p>	<p>CDI / Médiathèque  TICE</p> <p>Matériel et salle d'arts plastiques  TICE</p> <p>-Cahier des charges / TICE  -Service de communication de la ville de Saint-Priest (80 photocopies couleur)</p> <p>- Fiches de production  - Lait et fruits fournis par la cuisine centrale  - Autres ingrédients achetés par le collègue</p> <p>- Fiches de protocoles</p> <p>-Formation de 2h : « comment faire passer un message nutritionnel à des enfants » assurée par une responsable santé-ville</p> <p>-Plaquettes reprographiées par le service communication de la ville</p> <p>-Fiche « bilan de projet »</p> <p>-Grille d'auto-évaluation</p>
<b>VISITE D'ENTREPRISE</b>	
<p><b><u>-La cuisine centrale de Saint-Priest :</u></b> fonctionnement en liaison froide</p> <p><b><u>-Une cuisine satellite :</u></b> la cuisine de l'école Simone Signoret</p> <p><b><u>Découverte d'un métier : APR</u></b>  Agent Polyvalent de Restauration</p>	