

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
9h15	Mme Mauroux + Mme Recoque-Ouvrard (M4) (Salle 47)	Mme Recoque-Ouvrard (Salle 08)	MM. Jeuneau + Virginie + Emeline + Camille ?	Mme Leriche (Salle 26) + M. Auger	Mme Bouillon (Durtal)
	Remise du cahier SAS + Présentation de la semaine et du projet Activités théâtrales (travail sur la voix, les gestes) Information auprès des 5°A et D Rédaction de la lettre d'invitation (aux parents, administration, professeurs) à commencer	Réalisation du QCM sur l'équilibre alimentaire +(manger de saison ?) Préparation de la fiche de correction Préparation de l'interview du cuisinier + Emeline (?) / Virginie (?) Entraînement à l'oral	Cuisine du restaurant scolaire <u>Visite + Élaboration des gâteaux et salade/brochettes de fruits ?</u> (cookies, cakes = compréhension d'une recette et de ses termes spécifiques + gestes techniques) <u>Interview du cuisinier, d'une AESH (?) et d'une agent (?)</u> -parcours de formation -parcours professionnel -le métier : les conditions de travail, les qualités requises, les activités, ...	Quelles valeurs nutritives ? : découvertes des <i>applications</i> « Nutriscore », « yuka »... Dénoncer l'excès de sucre/ la chimie en cuisine (équivalence en morceaux de sucre) : coca cola, nutella, céréales... et réalisation de spots vidéos Des manipulations : Pesée, mesures (verre gradué) Conversion quantité (ml – cl)	<u>Fleuriste Jérôme</u> Interview (30 min) Filmer l'interview? <i>Réalisation d'un décor de table</i>
	Elèves de 5° informés du quiz	QCM (+ photocopies) et correction réalisés	Cake, cookies, brochettes de fruits ?	Vidéos/affiches <i>produit + équivalence sucre, graisse</i>	Décor de table
Attendu	Mme Bouillon + Mme Bozzani (S2) + Mme Mauroux (S3) (Salle 47/CDI ?)	Mme Bozzani (Salle 08)		Mme Leriche + Mme Mauroux (Salle 26)	Mmes Bouillon + Portier (S1+2) + Mauroux + Bozzani (S2+3) + M. Auger (S3) (salle 47)
13h55	Information auprès des 5°B et C (Lettre d'invitation à terminer et adresser les lettres aux différents destinataires ?) <u>Intervention sur l'équilibre alimentaire et les différents régimes + Préparation du quiz sur l'équilibre alimentaire</u>	Initiation aux gestes qui sauvent (spécificités des cuisines)		<u>Correction du quiz faits par les 5°</u> Analyse des quiz (pourcentage, proportions...) et affiches complétées Préparation de l'interview du fleuriste.	<i>Bilan dans le cahier « sas » pour chacun des élèves + réflexion sur les CPS (Me Portier)</i> <i>Classement des photos pour parents (pendant entretiens individuels)</i>
Attendu	Lettre aux destinataires terminée	Se former aux gestes utiles en cuisine		Résultats du quiz exploitables	A partir de 16,00 : bilan avec les parents

Finalité du projet : « Goûter maison »
(invitation parents d'élèves...)