

Présentation de l'EPI

Intitulé de l'EPI
Quand la cuisine se raconte et s'explique

Thématique(s) interdisciplinaire(s) de l'EPI			
(X)	Corps, santé, bien-être, sécurité		Langues et cultures de l'Antiquité
	Culture et création artistiques	X	Langues et cultures étrangères ou, le cas échéant, régionales
	Transition écologique et développement durable		Monde économique et professionnel
	Information, communication, citoyenneté	X	Sciences, technologie et société

Description synthétique du projet et problématique choisie
Il s'agit de s'interroger sur ce que peuvent raconter ou expliquer nos recettes de cuisine. Quelles informations donnent-elles sur notre culture, sur nos traditions, notre système de mesure ? Quelles notions de chimie ou de mathématiques se cachent dans la cuisine ?

Disciplines concernées	Niveau de classe	Classe ou atelier
Physique-chimie Français Mathématiques Anglais Histoire-Géographie EPS	5 ^e X 4 ^e □ 3 ^e □	Classe
Temporalité de l'EPI (durée, fréquence, positionnement dans l'année...)		
L'EPI peut être étalé sur l'année, à hauteur d'une heure alternée entre deux disciplines par trimestre. Il peut également être limité à un trimestre pour deux disciplines, et servir de thème fédérateur pour les autres qui s'appuient sur la thématique des recettes de cuisine tout au long de l'année.		

Objectifs, connaissances et compétences travaillées (compétences du socle ; compétences disciplinaires des programmes)
Physique-Chimie : Organisation et transformations de la matière Décrire la constitution et les états de la matière : - Espèce chimique et mélange ; - Conservation de la masse, variation du volume, température de changement d'état - Solubilité Décrire et expliquer les transformations chimiques - Distinguer transformation chimique et mélange, transformation chimique et transformation physique. - Identifier le caractère acide ou basique d'une solution par mesure de pH. Domaine 4 du socle commun : Mesurer des grandeurs physiques de manière directe ou indirecte (mesures de masse et de volumes) Français Recherches sur les traditions culinaires à travers le monde Collecte d'histoires autour des recettes (Questionnement : L'être humain est-il membre de la nature ? Etude de témoignages photographiques sur l'évolution des paysages et des modes de vie) Compétence : Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires. Domaines du socle : 1,2. Participation à la production d'un livre de recettes : histoires des recettes, textes documentaires sur

les traditions culinaires.

Compétences : Adopter des stratégies et des procédures d'écriture efficaces.

Exploiter des lectures pour enrichir son écrit.

Domaines du socle : 1,2.

- **Mathématiques**

Résoudre des problèmes de proportionnalité

- Etudier des relations entre deux grandeurs mesurables pour identifier si elles sont proportionnelles ou non ; ces relations pouvant être exprimées sous forme de représentation graphique ou de tableaux.
- Résoudre des problèmes de recherche de quatrième proportionnelle.
- Résoudre des problèmes de pourcentage.

Interpréter, représenter et traiter des données

- Utiliser un tableau pour calculer des indicateurs et représenter graphiquement des données

Compétences travaillées :

- Chercher (extraire d'un document les informations utiles) -> domaines 2 et 4 du socle
- Modéliser (Reconnaitre des situations de proportionnalité et résoudre les problèmes correspondants) -> domaine 1 du socle
- Représenter (choisir et mettre en relation des cadres adaptés pour traiter un problème) -> domaines 1 et 5 du socle
- Raisonnement (Résoudre des problèmes impliquant des grandeurs variées) -> domaines 2 – 3 et 4 du socle
- Calculer -> domaine 4 du socle
- Communiquer (expliquer à l'oral ou à l'écrit sa démarche,...) -> domaine 1 socle

- **Histoire**

Chrétientés et Islam (VI^e-XIII^e siècle), des mondes en contact

Byzance et l'Europe carolingienne

De la naissance de l'islam à la fin de l'unité califale : pouvoirs, sociétés, cultures

L'étude des contacts entre ces empires, au sein de l'espace méditerranéen, illustre les modalités de leur ouverture sur l'extérieur. La Méditerranée, sillonnée par des marins, des guerriers, des marchands, est aussi un lieu d'échanges scientifiques, culturels et artistiques.

Autres disciplines qui peuvent participer à l'EPI ou qui peuvent utiliser le thème fédérateur de la cuisine dans leurs enseignements :

- **Géographie**

Programme de géographie 5ème: Thème 2

Des ressources limitées, à gérer et à renouveler

L'énergie, l'eau : des ressources à ménager et à mieux utiliser

L'alimentation : comment nourrir une humanité en croissance démographique et aux besoins alimentaires accrus ?

- **EPS**

Activités proposées :

- Mesurer les calories consommées par l'activité physique et sportive et les comparer en fonction des activités proposées (badminton, sports collectifs, athlétiques) = cardiofréquencemètre.
- Relever ces mesures sur un cycle d'EPS (7-8 leçons).

Compétence à travailler :

« Apprendre à entretenir sa santé par une activité physique régulière »

- Connaître les effets d'une pratique physique régulière sur son état de bien-être et de santé »
- Evaluer la quantité et qualité de son activité physique quotidienne dans et hors l'école »

Domaine du socle : 4

- **Anglais**

-création d'un livre de recettes plurilingue

Écrire : Mobiliser les outils pour écrire, corriger, modifier son écrit.

Découvrir les aspects culturels d'une langue vivante étrangère et régionale

Percevoir les spécificités culturelles des pays et des régions de la langue étudiée en dépassant la vision figée et schématique des stéréotypes et des clichés.

Mobiliser des références culturelles pour interpréter les éléments d'un message, d'un texte, d'un document sonore.

(découverte de spécialités culinaires/ food at school)

Contribution de l'EPI aux différents parcours, le cas échéant

Parcours citoyen

Vivre ensemble
Penser et agir par soi-même et avec les autres
Reconnaître le pluralisme des modes de vie

Modalités de mise en œuvre pédagogique

- 1. Le projet tel qu'expliqué aux élèves :** sens et intérêt du travail, objectifs et attentes / situations de travail retenues, quelques activités envisagées, ...

Il s'agit de partir de recettes de cuisines qui sont familières aux élèves. A partir de ces recettes, les élèves ciblent des éléments présents dans ces recettes (ingrédients, unités, apports énergétiques...) et s'interrogent sur leur signification, leur histoire et leur variété.

Le projet d'exposition est expliqué aux élèves (panneaux, verres-recettes, livre de recettes).

Le verre-recette un verre, qui permet de réaliser une recette sans autre matériel que ce verre et les ingrédients. Il constitue une sorte de kit recette.

Exemple pour la recette des crêpes : sur le verre figurent les graduations correspondant à la quantité de farine, de sucre ou de lait à utiliser pour la recette. On trouvera également dans le verre une explication papier indiquant de quelle recette il s'agit, pour combien de personnes la recette est établie et les étapes de réalisation.

Les élèves travaillent par groupe de 3 ou 4.

- 2. Modes d'interdisciplinarité (en parallèle, en co-intervention ...)**

L'intervention alternée et la co-intervention ponctuelle sont envisagées.

- 3. Étapes de mise en œuvre ; progression envisagée**

- 1 séance en co-animation afin d'expliquer le projet aux élèves
- les séances d'activités dans les différentes disciplines sont menées en alternance. Les élèves travaillent sur le projet dans chaque matière.
- après quelques séances, les élèves définissent le thème du panneau que le groupe va réaliser
- les dernières séances sont consacrées à la réalisation des panneaux

- 4. Production(s) finale(s) envisagée(s) au regard des compétences disciplinaires et transversales travaillées**

Réalisation d'une exposition intitulée : « Quand la cuisine se raconte » comportant

- des panneaux explicatifs sur
 - la conception des « verres recettes »
 - l'histoire de certains ingrédients (cacao par exemple)
 - les différents systèmes de mesures et les différentes unités rencontrées
- la présentation du livre de recettes plurilingue incluant des histoires de recettes, des informations sur des traditions culinaires
- la présentation des « verres recettes »

5. Ressources mobilisées (partenariats, bibliographie, sitographie ...)

Travail de recherche au CDI ou en salle informatique

6. Pratique d'une langue vivante (préciser laquelle, le cas échéant)

Ecriture de recette dans la langue de son pays d'origine (plusieurs nationalités d'origine représentées au sein de l'établissement)

7. Usage des outils numériques

Utilisation de l'appareil photo numérique

8. Critères de réussite, modalités d'évaluation individuelle / collective :

- L'évaluation des compétences se fait régulièrement au sein de chaque discipline.
- Les élèves travaillent par groupe : esprit d'initiative, investissement, autonomie, coopération.
- Elaboration du panneau : pertinence du contenu, qualité de la mise en forme