

FICHE PEDAGOGIQUE « PARCOURS AVENIR »

Titre de la séquence : Découverte interculturelle de la cuisine



Contexte (établissement, cycle, niveau de classe, division complète ou groupe...) :

Collège, en 5^e ou 4^e en division complète

L'idéal est d'avoir une heure par discipline et une heure commune. Mais cette séquence peut s'adapter même si l'heure commune n'existe pas.

Référence aux objectifs du Parcours Avenir :

- Objectif 1 : Permettre à l'élève de découvrir le monde économique et professionnel

Liste des compétences et connaissances associées (en référence aux domaines du socle) :

- ✓ Connaître les notions qui contribuent à la compréhension de ces principes, notamment le travail, la qualification professionnelle, les besoins humains, la production, les échanges, les biens et services, les secteurs d'activité, le choix économique, les revenus, l'égalité professionnelle des femmes et des hommes, la notion de contrat de travail
- ✓ Établir la relation entre progrès scientifiques et évolution des activités professionnelles
- ✓ Situer dans le temps et dans l'espace une activité professionnelle
- ✓ Identifier les facteurs d'évolution de métiers

Disciplines concernées : Sciences Physiques et Italien

Adaptation possible : SVT (santé, alimentation)

Mathématiques (mesures, opérations et conversions)

Autres langues et cultures

Durée : 1 trimestre (de préférence le 2^e)

Démarche envisagée :

- Étude du menu Italien et Français
- Création de 2 plats de cuisine italienne, 1 salé et 1 sucré à 2 moments différents (1 au début et 1 à la fin du trimestre après étude des notions de sciences et de mesures)
- Rencontre avec 2 professionnels de la restauration dans le site le plus proche avec création d'un questionnaire pour réaliser l'interview (moitié de classe par groupe de 2)
Même chose mais avec e-Twinning pour l'Italie (moitié de classe par groupe de 2)
- Sortie pour aller visiter le lycée professionnel le plus proche et sa section cuisine ou pâtisserie en fonction du choix des élèves et des professionnels rencontrés.
- Proposition d'une journée italienne à la fin du trimestre en relation avec le cuisinier du collège afin d'élaborer un menu italien avec diffusion des articles réalisés par les élèves et des photos réalisées lors des ateliers cuisines

Acteurs-trices mobilisé-e-s :

- ▣ Des élèves doivent trouver et interviewer 2 professionnels des métiers de bouche en France et aussi en Italie (eTwinning).
- ▣ Partenariat avec des acteurs Italiens
- ▣ Visite d'un lycée professionnel avec présentation des métiers de bouche
- ▣ Équipe de cuisine de l'établissement



© - Brigitte Giles de la Londe / ONISEP

Outils mis en œuvre :

- FOLIOS pour déposer les articles et les photos des élèves
- e-Twinning avec partenariat italien

La communauté pour les établissements scolaires d'Europe.



En se connectant sur la plate-forme eTwinning, des acteurs de l'éducation des pays européens-enseignants, chefs d'établissement, enseignants-documentalistes... communiquent, coopèrent, développent des projets, partagent.

- Fonctionnement en e-classe pour les ateliers cuisine, la rédaction des articles et le montage photos
- Diffusion des articles sur le site du collège à la une avec sélection du meilleur article

Évaluation :

- En sciences physiques : sur les notions de mesures en atelier cuisine.
 - Réalisation des interviews
 - Montage photos
 - En Italien : compréhension orale d'une recette de cuisine.
- Évaluation d'écrits : rédaction de recettes, d'articles...

Référence aux programmes disciplinaires Italien

- ✓ Alimentation et nourriture, tourisme

Sciences physiques

- ✓ Masse, volume, différence entre changement d'état et dissolution, température et appareils de mesure, conversion, manipulation et réglementation dans une cuisine ou un labo.



Frittelle di carnevale

Ingredienti

500 grammi di farina

150 grammi di zucchero

4 uova (oeufs)

2 bicchieri di latte (lait)

1 bustina (sachets) di lievito (levure)

1 pizzico di sale (sel)

La scorza di un limone (citron) grattugiata

Zucchero a velo (sucre glace)

Olio (huile)

Ricetta

In una terrina unire le uova e lo zucchero. Lavorare il tutto per ottenere una spuma chiara (mélange moussieux clair). Aggiungere un pizzico di sale, la scorza di limone grattugiata, il latte e la farina. Mescolare tutto per ottenere un composto omogeneo. Per finire, unire il lievito. Con il cucchiaino formare delle frittelle di pasta. Gettare le frittelle nell'olio bollente. Durante la cottura le frittelle raddoppiano il loro volume. Scolare le frittelle su della carta assorbente e metterle su un piatto. Spolverare con lo zucchero a velo.