

Séance 1 : Les gourmands de Prévert : la recette des minis cake

➤ Rappel des objectifs

- Compétence(s) documentaire(s)

- C.5.4 – Je sais organiser les informations selon un plan
- C.5.5 – Je sais repérer les citations et illustrations utiles
- C.6.1 – Je sais reformuler les idées essentielles avec mes propres mots
- C.6.2 – Je sais présenter mon travail de façon organisée et cohérente
- C.6.3 – Je sais présenter mon travail de façon claire et compréhensible pour le public visé
- C.6.4 – Je sais présenter mon travail en respectant les consignes de réalisation de la production demandée

- Compétence(s) et connaissance(s) disciplinaire(s)

- Acquérir des connaissances sur des notions au programme de 6^{ème}

- Compétences et connaissances du socle commun

Domaine 1 : les langages pour penser et communiquer

↳ *Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit*

L'élève parle, communique de façon claire et organisé ; il adapte son niveau de langue et son discours à la situation, il écoute et prend en compte ses interlocuteurs.

L'élève s'exprime à l'écrit.

Domaine 2 : les méthodes et outils pour apprendre

↳ *Organisation du travail personnel*

Il comprend le sens des consignes.

↳ *Coopération et réalisation de projets*

L'élève travaille en équipe, partage des tâches, s'engage dans un dialogue constructif.

➤ Notions développées

public cible / affiche / légende

➤ Modalités de la séance :

Lieu : CDI

Nombre d'élèves : élèves inscrits à l'atelier (8 inscrits – 4 présents)

Intervenant(s) : professeure documentaliste

Matériel : affiches de couleur – impression des photos prises par le chef cuisinier lors des ateliers ou des visites – TNI – anciennes affiches réalisées l'année passée – 6 ordinateurs connectés au réseau

Déroulement de la séance 1	Outils pédagogiques
<p>➤ Accueil des élèves - Présentation des objectifs de la séance (2 min) - réaliser une affiche rendant compte de leur premier atelier cuisine</p> <p>➤ Observation des anciennes affiches et questionnement des élèves (5 min) - quelle est l'affiche la mieux réussie ? Pourquoi ? ⇒ mise en évidence des critères de réussite d'une affiche</p> <p>➤ Détermination de thème et répartition des thèmes pour les affiches (5 min) - la recette, les astuces pour bien réussir la recette, la cuisine du collège (matériel, règles d'hygiène)</p> <p>➤ Activité des élèves (35 min) - les élèves réalisent leur affiche et choisissent des photos pour illustrer parmi celles imprimées</p> <p>➤ Ramassage des affiches</p> <p>➤ Bilan (5 min) : - quand une affiche à faire : formuler avec ses mots selon le public visé ce qui nous semble indispensable comme information à donner puis choisir des illustrations en cohérence puis réaliser l'affiche en respectant les critères de production</p>	

Séance 2 : Les gourmands de Prévert : la recette des verrines fromage de chèvre pommes caramélisées

➤ Rappel des objectifs

- Compétence(s) documentaire(s)

- C.5.4 – Je sais organiser les informations selon un plan
- C.5.5 – Je sais repérer les citations et illustrations utiles
- C.6.1 – Je sais reformuler les idées essentielles avec mes propres mots
- C.6.2 – Je sais présenter mon travail de façon organisée et cohérente
- C.6.3 – Je sais présenter mon travail de façon claire et compréhensible pour le public visé
- C.6.4 – Je sais présenter mon travail en respectant les consignes de réalisation de la production demandée
- C.6.5 – Je sais utiliser les images dans le respect du droit d'auteur et de la propriété intellectuelle et citer les sources

- Compétence(s) et connaissance(s) disciplinaire(s)

- Acquérir des connaissances sur des notions au programme de 6^{ème}

- Compétences et connaissances du socle commun

Domaine 1 : les langages pour penser et communiquer

↳ *Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit*

L'élève parle, communique de façon claire et organisé ; il adapte son niveau de langue et son discours à la situation, il écoute et prend en compte ses interlocuteurs.

L'élève s'exprime à l'écrit.

Domaine 2 : les méthodes et outils pour apprendre

↳ *Organisation du travail personnel*

Il comprend le sens des consignes.

➤ Notions développées

public cible / affiche / légende

➤ Modalités de la séance :

Lieu : CDI

Nombre d'élèves : élèves inscrits à l'atelier (8 inscrits - 3 présents)

Intervenant(s) : professeure documentaliste

Matériel : affiches – imprimante couleur du CDI – impression des photos prises par le chef cuisinier lors des ateliers ou des visites – TNI – Fiche "les critères de réussite d'une affiche" – 6 ordinateurs connectés au réseau

Déroulement de la séance 2	Outils pédagogiques
<p>➤ Accueil des élèves - Présentation des objectifs de la séance (2 min) - réaliser une affiche rendant compte de leur deuxième atelier cuisine</p> <p>➤ rappel des critères de réussite d'une affiche (5 min) - questionnement des élèves - projection de la fiche sur le TNI</p> <p>➤ Activité des élèves (35 min) - chaque élève réalise son affiche pour présenter la recette</p> <p>➤ Ramassage des affiches</p> <p>➤ Bilan (5 min) : - quand une affiche à faire : formuler avec ses mots selon le public visé ce qui nous semble indispensable comme information à donner puis choisir des illustrations en cohérence puis réaliser l'affiche en respectant les critères de production</p>	<p>Fiche "les critères de réussite d'une affiche"</p>

Séance 3 : Les gourmands de Prévert : visite à la fromagerie et à la champignonnière

➤ Rappel des objectifs

- Compétence(s) documentaire(s)

- C.5.4 – Je sais organiser les informations selon un plan
- C.5.5 – Je sais repérer les citations et illustrations utiles
- C.6.1 – Je sais reformuler les idées essentielles avec mes propres mots
- C.6.2 – Je sais présenter mon travail de façon organisée et cohérente
- C.6.3 – Je sais présenter mon travail de façon claire et compréhensible pour le public visé
- C.6.4 – Je sais présenter mon travail en respectant les consignes de réalisation de la production demandée
- C.6.5 – Je sais utiliser les images dans le respect du droit d'auteur et de la propriété intellectuelle et citer les sources

- Compétence(s) et connaissance(s) disciplinaire(s)

- Acquérir des connaissances sur des notions au programme de 6^{ème}

- Compétences et connaissances du socle commun

Domaine 1 : les langages pour penser et communiquer

↳ *Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit*

L'élève parle, communique de façon claire et organisé ; il adapte son niveau de langue et son discours à la situation, il écoute et prend en compte ses interlocuteurs.

L'élève s'exprime à l'écrit.

Domaine 2 : les méthodes et outils pour apprendre

↳ *Organisation du travail personnel*

Il comprend le sens des consignes.

↳ *Coopération et réalisation de projets*

L'élève travaille en équipe, partage les tâches, s'engage dans un dialogue constructif.

➤ Notions développées

public cible / affiche / légende

➤ Modalités de la séance :

Lieu : CDI

Nombre d'élèves : élèves inscrits à l'atelier (8 inscrits - 5 présents)

Intervenant(s) : professeure documentaliste

Matériel : affiches – imprimante couleur du CDI – impression des photos prises par le chef cuisinier lors des ateliers ou des visites – TNI – Fiche "les critères de réussite d'une affiche" – 6 ordinateurs connectés au réseau

Déroulement de la séance 3	Outils pédagogiques
<p>➤ Accueil des élèves - Présentation des objectifs de la séance (2 min) - réaliser une affiche rendant compte de leur visite</p> <p>➤ rappel des critères de réussite d'une affiche (5 min) - projection de la fiche sur le TNI</p> <p>➤ Activité des élèves (35 min) - répartition par groupe du site visité pour réaliser l'affiche - chaque groupe réalise son affiche pour présenter le site visité</p> <p>➤ Ramassage des affiches</p> <p>➤ Bilan (5 min) : - quand une affiche à faire : formuler avec ses mots selon le public visé ce qui nous semble indispensable comme information à donner puis choisir des illustrations en cohérence puis réaliser l'affiche en respectant les critères de production</p>	<p>Fiche "les critères de réussite d'une affiche"</p>

Séance 4 : Les gourmands de Prévert : la recette des verrines brouillade de saumon fumé à la moutarde de Meaux et la visite d'une ferme laitière

➤ Rappel des objectifs

- Compétence(s) documentaire(s)
- C.5.4 – Je sais organiser les informations selon un plan
- C.5.5 – Je sais repérer les citations et illustrations utiles
- C.6.1 – Je sais reformuler les idées essentielles avec mes propres mots
- C.6.2 – Je sais présenter mon travail de façon organisée et cohérente
- C.6.3 – Je sais présenter mon travail de façon claire et compréhensible pour le public visé
- C.6.4 – Je sais présenter mon travail en respectant les consignes de réalisation de la production demandée
- C.6.5 – Je sais utiliser les images dans le respect du droit d'auteur et de la propriété intellectuelle et citer les sources

- Compétence(s) et connaissance(s) disciplinaire(s)
- Acquérir des connaissances sur des notions au programme de 6^{ème}

- Compétences et connaissances du socle commun

Domaine 1 : les langages pour penser et communiquer

↳ *Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit*

L'élève parle, communique de façon clair et organisé ; il adapte son niveau de langue et son discours à la situation, il écoute et prend en compte ses interlocuteurs.

L'élève s'exprime à l'écrit.

Domaine 2 : les méthodes et outils pour apprendre

↳ *Organisation du travail personnel*

Il comprend le sens des consignes.

↳ *Coopération et réalisation de projets*

L'élève travaille en équipe, partage les tâches, s'engage dans un dialogue constructif.

➤ Notions développées

public cible / affiche / légende

➤ Modalités de la séance :

Lieu : CDI

Nombre d'élèves : élèves inscrits à l'atelier (8 inscrits - 4 présents)

Intervenant(s) : professeure documentaliste

Matériel : affiches – imprimante couleur du CDI – impression des photos prises par le chef cuisinier lors des ateliers ou des visites – TNI – Fiche "les critères de réussite d'une affiche" – 6 ordinateurs connectés au réseau

Déroulement de la séance 4	Outils pédagogiques
<p>➤ Accueil des élèves - Présentation des objectifs de la séance (2 min) - réaliser une affiche rendant compte de leur deuxième atelier cuisine</p> <p>➤ rappel des critères de réussite d'une affiche (5 min) - projection de la fiche sur le TNI</p> <p>➤ Activité des élèves (35 min) - répartition par groupe : travail sur la recette ou sur le site visité - chaque groupe réalise son affiche</p> <p>➤ Ramassage des affiches</p> <p>➤ Bilan (5 min) : - quand une affiche à faire : formuler avec ses mots selon le public visé ce qui nous semble indispensable comme information à donner puis choisir des illustrations en cohérence puis réaliser l'affiche en respectant les critères de production</p>	<p>Fiche "les critères de réussite d'une affiche"</p>