# Séance « Visite de la cantine »

## Objectifs

## Compétences du socle commun travaillées (en italique les compétences principales)

|  |  |
| --- | --- |
| **Compétence 1.1.1** | Je m’exprime à l’oral. |
| **Compétence 2.2** | Je coopère et je réalise des projets. |
| **Compétence 3.2** | J’ai un comportement respectueux vis-à-vis de la règle et des autres. |
| **Domaine 5** les représentations du monde et l'activité humaine | Analyser quelques enjeux du développement durable dans le contexte des sociétés étudiées |

## Programmes (BO du 24/12/2015)

|  |  |
| --- | --- |
| **HG** | Des ressources à gérer et renouveler |
| **EMC** | Développer une conscience citoyenne, sociale et écologique |
| **SVT** | Relier la nature des aliments et leurs apports qualitatifs pour comprendre l’importance de l’alimentation pour l’organisme et identifier l’impact des activités humaines sur l’environnement |

## Parcours

|  |  |
| --- | --- |
| **Parcours citoyen** | **Gaspillage et restauration collective** |
| **Parcours avenir** | **Découverte des métiers de la restauration collective** |
| **Parcours santé** | **Équilibre et restauration collective** |

**Indications préliminaires pour le déroulé de la séance**

* **Animation** cuisinier ou personnel de cantine
* **Lieu** : cantine
* **Temps**: 1h30 -2h idéal
* **Matériel par élève** : questionnaire

**Eléments pour compléter la fiche élève**

## Recherche sur les trois étapes du repas :

## avant que les élèves arrivent

## quand les élèves sont là

## après le départ des élèves.

**Pour aller plus loin**

« Visite de la cantine »

**Lieu**: Collège Paul Éluard



# A nos cerveaux !

* Par groupe, essayez de trouver les différentes étapes nécessaires pour qu’un repas soit servi aux élèves. Notez chaque étape sur un post-it.
* Une des étapes est affectée à votre groupe. Cherchez les questions que vous pourrez poser sur ce thème au cuisinier et aux agents de la cantine (n’oubliez pas que nous sommes très intéressés par le gaspillage !)

## 2. Questions obtenues par les élèves

Questions sur le thème 1 : se préparer

1. Quelle est l'intégralité de votre tenue de travail ?
2. À quoi sert votre tenue ?
3. Comment faites-vous le menu ?
4. Faites-vous le menu que les enfants aiment pour pas qu'il y ait du gaspillage ou les menus bons pour la santé ?
5. Comment faites-vous pour savoir la quantité exacte ?
6. Qui choisit les produits ?

……………………………………………………………………………………………………………………………..

Questions sur le thème 2 : préparer les repas

1. Est-ce que le repas est réchauffé ou préparé sur place ?
2. Est-ce que la nourriture est bonne dans votre collège ?
3. Comment faites-vous pour préparer la bonne quantité de nourriture ?

……………………………………………………………………………………………………………………………..

Questions sur le thème 3 : servir les repas

1. Qui fait le service ?
2. Servez-vous des plats différents tous les jours ?
3. Posez-vous les couverts avant que les élèves viennent ou après ?
4. Servez-vous la même quantité de nourriture à tous les élèves ?

……………………………………………………………………………………………………………………………..

Questions sur le thème 4 : ranger après le repas

1. Comment vous faites pour ne pas gaspiller ?
2. Quand un élève ne termine pas, qu'est-ce que vous faites ?
3. Est-ce que les élèves vous aident pour ne pas gaspiller ?
4. Qui s'occupe de faire la vaisselle ?
5. Pour aider à ne pas gaspiller, les élèves peuvent reprendre de la nourriture ou pas ?
6. Combien de temps prenez-vous pour ranger et nettoyer la salle ?
7. Faites-vous du compost ?

……………………………………………………………………………………………………………………………..

## 3. Les élèves réalisent des affiches sur les points importants de chaque thème.