

## ATELIER COLLECTIF

# ATELIER CUISINE

### Objectifs pédagogiques

- Cuisiner des recettes simples, équilibrées et de saison.
- Assimiler des gestes et des techniques de cuisine reproductibles.
- Apprendre l'art de la dégustation en pleine conscience.

### Déroulé de l'atelier

#### Atelier cuisine : 1h30

- Par petits groupes, réalisation des recettes de cuisine\*.

Une attention particulière sera portée sur la coopération entre les participants ainsi que la présentation des plats.

Les recettes de cuisine seront distribuées à la fin de l'atelier.

*\* Les participants peuvent choisir ensemble les recettes lors d'une séance en amont de l'atelier. Attention aux allergies.*

#### Temps d'échange : 1h

- Pendant la cuisson ou les temps d'attente, une discussion sera menée sur une thématique spécifique (déterminée à l'avance).
- Une fois les réalisations terminées et la vaisselle faite, nous pourrons déguster ensemble et commenter les mets en utilisant les 5 sens.

#### Public

Tout public  
A partir de 3 ans  
10 à 15 participants

#### Matériel

Equipement minimum : réfrigérateur, point d'eau, four si cuisson, denrées alimentaires, impression des recettes.

#### Durée

2h30

#### Lieu

Sur site.