

L'importance des aliments

A la maison, de la 4^e à la 6^e année



La grande idée

En classe, les élèves ont appris comment les chefs professionnels ajoutent de la valeur à leurs plats grâce à des techniques créatives dans la présentation d'un plat. Maintenant, ils les utiliseront à la maison.

Aidez votre Growing Chef en sélectionnant le repas qu'il peut aider à préparer pour tous les invités du repas.

Ressources pour les adultes :

- La chaîne YouTube de Growing Chefs! Ontario
- La chaîne YouTube de GCO propose une variété de vidéos de cuisines éducatives pour les enfants. Encouragez les jeunes chefs à essayer certaines recettes et à prendre des photos pour partager leurs créations. Si les élèves préparent leur propre repas, encouragez-les à réfléchir l'importance des aliments.

Présenter un plat comme un Chef

Description de l'activité :

- Discutez des éléments différents d'un repas avec l'enfant.
- Ensuite, votre Growing Chef préparera un « dessin du chef » sur un morceau de papier, pour montrer à quoi ressemblera l'assiette finie. Cela servira de plan pour la présentation du plat.
- Ensuite, préparez le repas. Impliquez le plus possible votre Growing Chef dans la préparation du repas.
- Travaillez avec votre Growing Chef pour dresser le repas dans l'assiette selon leur dessin. Servez-vous des questions dans la section "Creuser un peu plus profondément" pour avoir une conversation sur l'importance des aliments et le plaisir de bien manger.
- Prenez une photo de votre création et envoyez-la à l'enseignant.

Creuser un peu plus profondément

Lors de cette activité, demandez à votre Growing Chef :

- Qu'est-ce qui donne de l'importance à la nourriture ?
- Comment pouvons-nous ajouter de l'importance à notre nourriture chaque jour ?
- Comment ajoutons-nous déjà de l'importance à nos aliments sans même nous en rendre compte ?

A partager

- Les élèves soumettront à leur enseignant une ou plusieurs photo(s) de leur plat dressé !