



# ***COMME DES CHEFS***



# SOMMAIRE

I. PRÉSENTATION DU PROJET

II. OBJECTIFS DU PROJET PEDAGOGIQUE DES TEMPS PERISCOLAIRES

III. L'INTENTION EDUCATIVE DU PROJET

IV. LE PUBLIC

V. OBJECTIFS PEDAGOGIQUE DU PROJET

VI. OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DU PROJET

VII. LE PROJET : « Comme des chefs »

VIII. SECURITE

IX. FINALITE

X. EVALUATION

LES ACTIVITES :

[Annexe 1 :](#)

[Annexe 2 :](#)

[Annexe 3 :](#)

[Annexe 4 :](#)

[Annexe 5 :](#)

[Annexe 6 :](#)

## I. PRÉSENTATION DU PROJET

Le projet consiste à réaliser des ateliers d'initiation et de découverte sur l'art culinaire et respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Les activités ont pour but de favoriser l'expression et la création correspondant à leur goût et leurs cultures.

## II. OBJECTIFS PROJET PEDAGOGIQUE DES TEMPS PERISCOLAIRES

- Permettre l'accessibilité pour tous,
- Amener l'enfant à trouver sa place en collectivité,
- Favoriser la découverte sportive, manuelle et artistique,
- Développer l'autonomie et la responsabilisation,
- Favoriser l'entraide et le partage,
- Sensibiliser aux gestes écologiques.

## III. INTENTIONS EDUCATIVES DU PROJET

- Amener l'enfant à être auteur et acteur de ses loisirs. Sortir l'enfant de son contexte habituel en lui donnant l'opportunité de choisir et de découvrir des nouvelles activités.
- Favoriser le respect et l'entraide dans la vie en collectivité.

## IV. LE PUBLIC

**Public :** 12/14 enfants âgés de 9 à 11 ans

**Besoin du public :**

	Enfants de 9 à 11 ans
<b>Vie physique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Plus grand développement des organes fonctionnels.</li><li>- Augmentation du volume du muscle cardiaque.</li><li>- Accroissement de la capacité pulmonaire.</li><li>- Force et coordination progressent.</li><li>- A partir de 10 ans, plus de gêne musculaire.</li><li>- Prise de conscience de son corps.</li><li>- Période de croissance forte.</li><li>- Amélioration des possibilités.</li><li>- Début du foot pour la compétition.</li><li>- Qualité d'adresse, d'audace, d'habileté, d'équilibre.</li><li>- Toujours fatigable.</li><li>- Meilleure connaissance du corps. L'enfant exploite les possibilités de son corps (turbulence).</li><li>- Age du geste voulu (meilleure coordination), il gagne l'équilibre.</li><li>- Respiration thoracique.</li></ul>

<b>Vie intellectuelle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'enfant sort de l'égoïsme</li> <li>- La pensée globale s'estompe.</li> <li>- Il a besoin d'explications réelles des choses</li> </ul>
<b>Vie sociale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Période de transition entre un besoin d'autonomie, mais néanmoins avec le besoin de sécurité de sa famille : il équilibre les 2 intérêts.</li> </ul>
<b>Vie affective</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prend ses distances par rapport à l'adulte (parfois une certaine agressivité).</li> <li>- S'identifie au groupe de son âge.</li> <li>- Période de grande émotion.</li> </ul>

- On peut dire qu'avec ces enfants, tout marche. Cependant, et pour cette raison, il faut être prudent.
- Activités importantes mais dosées.
- Besoin de prendre conscience de ses possibilités.
- Il peut envisager un projet et le mener à bien.
- Besoin d'indépendance (coins aménagés).
- Besoin de compétition, de se mesurer à.
- Souhait d'utiliser de vrais matériaux.

## **V. OBJECTIFS PROJET PEDAGOGIQUE DU PROJET**

- Permettre l'accessibilité pour tous,
- Amener l'enfant à trouver sa place en collectivité,
- Développer l'autonomie et la responsabilisation,
- Initier à l'art culinaire sous forme artistique aux techniques de préparation, de présentation, du choix des aliments et de la sélection de couverts.
- Favoriser l'entraide et le partage.

### **Objectifs Généraux :**

- Maîtriser différentes techniques de cuisine,
- Favoriser la dynamique et l'implication des jeunes dans un projet commun,
- Encourager l'expression artistique et développer le goût par le biais de la découverte de nouvelle forme d'expression.

## VI. OBJECTIFS OPÉRATIONNELS DU PROJET

OBJECTIFS OPERATIONNELS	CRITERES D'EVALUATION
Respecter les attentes du P.P. par le biais du projet d'animation.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le projet d'animation sera en lien avec le PEDT?</li> <li>- L'animateur aura été capable d'élaborer le projet d'animation en adéquation avec le projet pédagogique?</li> </ul>
Harmoniser la communication et le travail en groupe	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les enfants auront su se répartir les tâches au sein d'un groupe ?</li> <li>- Les enfants auront su créer des groupes homogène et mixte pour les différents ateliers ?</li> <li>- Les enfants auront su échanger et effectuer un travail en commun ?</li> <li>- Chaque enfant aura trouvé sa place dans le groupe ?</li> </ul>
Organiser différentes activités innovantes (manuelle, culturelle et artistique)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'animateur aura incité les enfants à découvrir et pratiquer de nouvelles activités ?</li> <li>- Les enfants auront su acquérir des connaissances technique via les activités proposées ?</li> </ul>
Accompagner l'enfant à devenir auteur et acteur de ses loisirs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'animateur aura incité les enfants à découvrir et pratiquer de nouvelles activités ?</li> <li>- Les enfants auront su acquérir des connaissances technique via les activités proposées ?</li> </ul>
Sensibiliser l'enfant à adopter des gestes d'hygiène et de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'animateur aura su sensibiliser les enfants sur l'importance du respect des règles d'hygiène et de sécurité ?</li> <li>- Les enfants auront su appliquer et respecter les règles d'hygiène et de sécurité ?</li> </ul>
Susciter le « Bien vivre ensemble »	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'animateur aura su mettre en place les idées et les propositions réalisables des enfants ?</li> <li>- Les enfants auront su respecter les règles de vie établies par le groupe (élaboration d'une charte) ?</li> <li>- L'animateur aura su sensibiliser les enfants sur la différence ?</li> </ul>

## VII. LE PROJET : « Comme des chefs »

### ***Projet pâtisserie et boulangerie***

L'animateur se met à égalité avec les enfants, il reste un guide, un soutien, ce sont les enfants qui établiront les menus et réaliseront les plats ainsi que la mise en place de la table.

Cette activité permettra la confrontation d'idées et de connaissances ainsi qu'une prise de décision collective.

Le projet a pour but de permettre la découverte de l'art culinaire et de s'exprimer d'une autre façon afin de découvrir différents goûts.

**Date** : 6 séances. Se référer aux Annexes.

**Lieu** : ACM

**Durée** : Tout au long de l'année scolaire 2018-2019, 6 ateliers répartis sur les mercredis et vacances scolaires

### **Réalisation** :

- Évaluer les besoins matériels et financier,
- Prévoir les achats alimentaires pour chaque activité,
- Organiser une réunion avec répartition des tâches, répartition des rôles,
- Présentation du projet au participant (objectifs, attentes, suggestions)
- Réalisation par l'animateur et les participants d'une fiche d'évaluation sur l'élaboration et le résultat des menus réalisés,
- Réalisation par l'animateur d'une grille d'évaluation de l'atelier cuisine,
- Réalisation avec le groupe d'un planning des menus,
- Création de livres de recettes,
- Réalisation d'une affiche avec les règles de sécurité et d'hygiène à respecter,
- Mise en place du matériel et des denrées en amont de l'activité,
- Mise en place de l'atelier avec explication des consignes, démonstration si besoin puis mise en application.

***Le but étant d'organiser, à la fin de l'année, un concours du meilleur pâtissier/boulangier.***

### **Budget du projet** :

Matériels	100£
Alimentaires	200£
Divers	50£
TOTAL	350£

**Ressource humaine** : 1 animateur pour 14 enfants sur les mercredis.

### **Ressource matériel :**

- Four et plaque chauffante,
- Casseroles, poêles, saladiers,
- Rouleaux à pâtisserie,
- Torchons et gants,
- Savons et produit vaisselle,
- Eponges et planches à découper,
- Cercles et moules à gâteau
- Poches, douilles et verres doseurs.

## **VIII. SECURITE**

### **Règles d'hygiène et de sécurité :**

- Créer un espace de travail en séparant le secteur sale du secteur propre,
- Acheter les denrées périssables le jour même où la veille si l'on dispose d'un réfrigérateur,
- Mettre de côté un plat témoin et disposer d'un thermomètre d'armoire frigorifique,
- Nettoyage et désinfecter les surfaces le matériel après chaque utilisation,
- Se laver soigneusement les mains avant les ateliers et entre chaque manipulation,
- Vérification des mains propres par l'animateur.

## **IX. FINALITE**

Organiser un concours du meilleur pâtissier avec un jury.

Le gagnant recevra une coupe et tous les participants un diplôme.

Une invitation sera donnée à Monsieur le Maire, aux élus, à la DGS, au RH, à la coordinatrice enfance jeunesse, à la directrice de l'ACM.



## X. EVALUATION

Critères d'évaluation	Atteint	Partiellement atteint	Non atteint	Observations
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le projet d'animation a été en lien avec le PEDT?</li> <li>- L'animateur a été capable d'élaborer le projet d'animation en adéquation avec le projet pédagogique?</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les enfants ont su se répartir les tâches au sein d'un groupe ?</li> <li>- Les enfants ont su créer des groupes homogène et mixte pour les différents ateliers ?</li> <li>- Les enfants ont su échanger et effectuer un travail en commun ?</li> <li>- Chaque enfant a trouvé sa place dans le groupe ?</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'animateur a pratiqué de nouvelles activités ?</li> <li>- Les enfants ont su acquérir des connaissances technique via les activités proposées ?</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'animateur a incité les enfants à découvrir et pratiquer de nouvelles activités ?</li> <li>- Les enfants ont su acquérir des connaissances technique via les activités proposées ?</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'animateur a su sensibiliser les enfants sur l'importance du respect des règles d'hygiène et de sécurité ?</li> <li>- Les enfants ont su appliquer et respecter les règles d'hygiène et de sécurité ?</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'animateur a su mettre en place les idées et les propositions réalisables des enfants ?</li> <li>- Les enfants ont su respecter les règles de vie établies par le groupe (élaboration d'une charte) ?</li> <li>- L'animateur a su sensibiliser les enfants sur la différence ?</li> </ul>				