



# PROGRAMME DE FORMATION DE L'ÉCOLE QUÉBÉCOISE – PRIMAIRE

CONNAISSANCES ET COMPÉTENCES POUVANT ÊTRE DÉVELOPPÉES À TRAVERS DES ATELIERS CULINAIRES

## DOMAINE DE L'UNIVERS SOCIAL

[D'où vient ton déjeuner?](#) ② [CAHIER DE L'ÉLÈVE](#)

## DIVERS DOMAINES

Programmes d'éducation à la nutrition,  
[Producteurs laitiers du Canada](#)

- [Les aventures de Timo et la grenouille mauve](#) ①
- [Les enquêtes de Félix le détective](#) ②
- [Leader académie, les 3<sup>e</sup> cycle se prononcent](#) ③

## SAVOIRS ESSELS EN CUISINE

Technique de coupe  
Hygiène et salubrité en cuisine  
Lavage des mains

Des idées de recettes :  
[Diététiste du Canada](#)  
[Cuisine futée, parents pressés](#)  
[Recettes illustrées](#) (OLO)  
Bien d'autres...

## DOMAINE DES LANGUES

### Français, langue d'enseignement

#### PROGRESSION DES APPRENTISSAGES ADAPTÉE

- Connaître l'orthographe de nouveaux mots (dégustation, nouveaux aliments, ingrédients, vocabulaire culinaire, etc.)
- Recourir aux textes courants pour accomplir diverses tâches (lire une recette, préparation d'une liste d'épicerie)

[Vocabulaire culinaire](#) et [vocabulaire de dégustation](#)

## DOMAINE DE LA MATHÉMATIQUE, DE LA SCIENCE ET DE LA TECHNOLOGIE

### Sciences

#### PROGRESSION DES APPRENTISSAGES ADAPTÉE

- Utiliser adéquatement des instruments de mesure simples (balance, tasse à mesurer, cuillère à mesurer)
- Distinguer les liquides miscibles des liquides non-miscibles
- Définir un mélange homogène
- Classer les objets à l'aide de leurs propriétés (couleur, forme, texture, odeur) lors de dégustations

[Déjeuner, ça goûte bon, ça sent bon, c'est bon...](#) ① [CAHIER DE L'ÉLÈVE](#)

[Cuisinons la germination](#) ① [CAHIER DE L'ÉLÈVE](#)

### DOMAINES GÉNÉRAUX DE FORMATION

#### ORIENTATION ET ENTREPREUNARIAT

#### VIVRE-ENSEMBLE ET CITOYENNETÉ

## Élève

À travers le thème de l'alimentation, les élèves peuvent mettre en pratique un éventail de compétences.

#### SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

[Chefs! Un bon départ pour une vie saine.](#)

#### MÉDIAS

#### ENVIRONNEMENT ET CONSOMMATION

[Activité Chaque chose à sa place](#)

### Mathématiques

#### PROGRESSION DES APPRENTISSAGES ADAPTÉE

- Effectuer des opérations avec des nombres et des fractions (cuisiner, lire les étiquettes nutritionnelles, etc.)
- Comparer des objets de l'environnement aux solides (voir activité brochette géométrique)

[Brochette géométrique](#) ①

[Des mélanges à déguster](#) ① ②

[1,2,3... Debout, on déjeune!](#) ③

[CAHIER DE L'ÉLÈVE](#)

- Établir des relations entre les unités de mesure (ex. : 1 L = 1000 ml)
- Estimer et mesurer des masses à l'aide d'unités conventionnelles

Légende :

①②③ Niveau académique

## COMPÉTENCES TRANSVERSALES

1. **D'ordre intellectuel** : Exploiter l'information, Résoudre des problèmes, Exercer son jugement critique
2. **D'ordre méthodologique** : Se donner des méthodes de travail efficaces, Exploiter les technologies de l'information et de la communication
3. **D'ordre personnel et social** : Coopérer, Contribuer au travail collectif
4. **De l'ordre de la communication** : Communiquer de façon appropriée

## NOTES

- Pour inciter les parents à intégrer leurs enfants dans la cuisine, vous pouvez les inviter à visiter le site Internet suivant : [www.cuisinonsenfamille.ca](http://www.cuisinonsenfamille.ca).
- Pour des images d'aliments, cliquez ici : [+](#) [+](#)

