Outil de préparation de l'atelier culinaire

Voir un exemple d'utilisation de l'outil B au equiterre.org/guideateliersculinaires

Utiliser un crayon effaçable sur cet outil laminé, ou en faire plastifier une copie pour pouvoir faire de même.

Titre de la recette :

Référence/source :

Objectifs de l'activité :
(voir la fiche 1)

Groupe d'âge :

Durée :

Nombre d'enfants :

Mode d'organisation :
(voir p. 24 du Guide)

- ☐ **Recette individuelle**
  - ☐ Individuelle
  - ☐ Petites équipes
- ☐ **Recette collective**
  - ☐ Petites équipes
  - ☐ À la chaîne

Matériel nécessaire :

Achats (matériel et ingrédients) :

Préparation avant l'activité :

Outil tiré de *Recette pour réussir des ateliers culinaires : guide pratique pour l'organisation et l'animation d'ateliers culinaires en milieu scolaire primaire.*

Recette de l'atelier culinaire

Voir un exemple d'utilisation de l'outil B au equiterre.org/guideateliersculinaires

Utiliser un crayon effaçable sur cet outil laminé, ou en faire plastifier une copie pour pouvoir faire de même.

Titre de la recette :	**Portions :**
Temps de préparation :	**Temps de cuisson :**
Ingrédients :	
Consignes particulières / démonstrations :	
Préparation :	
Notes :	

Outil tiré de *Recette pour réussir des ateliers culinaires : guide pratique pour l'organisation et l'animation d'ateliers culinaires en milieu scolaire primaire.*