Tableau des responsabilités

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

Les cases vides permettent d'ajouter de nouvelles tâches en lien avec l'atelier culinaire.

Tableau des responsabilités

Date :

Tâches	Nom des enfants responsables
Laver la vaisselle	1. 2.
Essuyer la vaisselle	1. 2.
Ranger la vaisselle et l'équipement culinaire	1. 2.
Passer le balai	1. 2.
Nettoyer les tables de travail	1. 2. ☐ Chaque équipe nettoie son espace de travail
Ranger les ingrédients	1. 2.
	1. 2.
	1. 2.
	1. 2.

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