



Le développement de l'enfant à travers les ateliers culinaires

DÉVELOPPEMENT GLOBAL DE L'ENFANT

Cognitif et langagier

En suivant les étapes d'une recette, l'enfant comprend l'importance de suivre un processus pour parvenir à un résultat. De plus, les ateliers culinaires aident l'enfant à :

- développer ses habiletés logiques
- développer sa créativité
- enrichir ses connaissances et son vocabulaire
- comprendre le monde qui l'entoure
- développer ses habiletés langagières

Physique et moteur

En mesurant les ingrédients et en manipulant des équipements culinaires, l'enfant peut :

- développer sa motricité fine
- développer sa dextérité

Social et moral

En discutant et en partageant certains instruments de cuisine avec ses pairs, l'enfant apprend à :

- développer sa conscience des autres ou son empathie
- nouer des relations harmonieuses avec ses pairs et les adultes
- développer son sens des responsabilités
- respecter les différences

Affectif

En réalisant des recettes simples, l'enfant vit des réussites rapides et concrètes. La fierté ressentie grâce à ces réalisations l'amène à :

- développer sa confiance en soi (estime de soi)
- développer son autonomie
- exprimer ses besoins et ses sentiments

PROGRAMME DE FORMATION DE L'ÉCOLE QUÉBÉCOISE



Domaines généraux de formation

Santé et bien-être

- Adopter de saines habitudes de vie
- Découvrir ses goûts et ses émotions
- Respecter des règles d'hygiène et de salubrité

Orientation et entrepreneuriat

- Entreprendre des projets et les terminer
- Connaître les exigences de certains métiers
- Découvrir ses aspirations, ses talents et ses intérêts

Environnement et consommation

Développer son esprit critique par rapport aux éléments suivants :

- Environnement (ex. : acheter local, éviter le gaspillage, composter, recycler)
- Développement technologique et biens de consommation (ex. : provenance, méthode de production)

Médias

- Utiliser les médias (ex. : pour choisir une recette)
- Établir des critères pour faire des choix nutritifs et judicieux (ex. : choisir des aliments peu ou non transformés)

Vivre-ensemble et citoyenneté

- Participer à la vie démocratique du groupe, s'ouvrir au monde et respecter la diversité

Compétences transversales

Compétences d'ordre intellectuel

- Exploiter l'information (ex. : utiliser l'information nécessaire pour réaliser une recette)
- Résoudre des problèmes (ex. : remplacer un ingrédient, ajuster les rendements, mesurer le volume d'un ingrédient solide et dur)
- Exercer son jugement critique (ex. : évaluer la facilité ou les défis d'une recette)
- Mettre en œuvre sa pensée créatrice (ex. : utiliser les restes, créer une présentation appétissante, remplacer des ingrédients)

Compétences d'ordre méthodologique

- Se donner des méthodes de travail efficaces (ex. : organiser son espace de travail, réaliser des étapes dans l'ordre)
- Exploiter les TIC (ex. : chercher et sélectionner des recettes dans des sites Web, mettre en page ou présenter une fiche recette, chercher de l'information sur des ingrédients ou des façons de les remplacer, utiliser des convertisseurs de mesures)

Compétences d'ordre personnel et social

- Structurer son identité (ex. : se faire confiance, accepter ses erreurs, affirmer ses préférences alimentaires)
- Coopérer (ex. : partager, aider, collaborer)

Compétences de l'ordre de la communication

- Communiquer de façon appropriée (ex. : décrire les aliments et leurs caractéristiques sensorielles, exprimer ses préférences et aversions)

Note: Les ateliers culinaires permettent de travailler des notions de français (compréhension du texte et connaissance des instruments utilisés), de mathématiques (volumes et poids, fractions, multiplications et divisions), et de sciences et technologies (utilisation d'ustensiles de mesure pour réussir les recettes de pâtisserie qui demandent de la précision).

LIENS AVEC LE PROJET ÉDUCATIF DE L'ÉCOLE, S'IL Y A LIEU :

