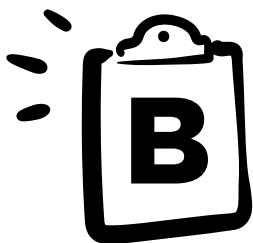


# Outil de préparation de l'atelier culinaire

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

Voir un exemple d'utilisation de l'outil B au [equiterre.org/guideateliersculinaires](http://equiterre.org/guideateliersculinaires)

<b>Titre de la recette :</b>	<b>Objectifs de l'activité :</b> (voir la fiche 1)
<b>Référence/source :</b>	
<b>Groupe d'âge :</b>	<b>Mode d'organisation :</b> (voir p. 24 du Guide) <input type="checkbox"/> Recette individuelle <input type="checkbox"/> Individuelle <input type="checkbox"/> Petites équipes <input type="checkbox"/> Recette collective <input type="checkbox"/> Petites équipes <input type="checkbox"/> À la chaîne
<b>Durée :</b>	
<b>Nombre d'enfants :</b>	
<b>Matériel nécessaire :</b>	<b>Achats (matériel et ingrédients) :</b>
<b>Préparation avant l'activité :</b>	



# Recette de l'atelier culinaire

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

Voir un exemple  
d'utilisation de l'outil B au  
[equiterre.org/  
guideateliersculinaires](http://equiterre.org/guideateliersculinaires)

<b>Titre de la recette :</b>	<b>Portions :</b>
<b>Temps de préparation :</b>	<b>Temps de cuisson :</b>
<b>Ingédients :</b>	
<b>Consignes particulières / démonstrations :</b>	
<b>Préparation :</b>	
<b>Notes :</b>	