



**ACADÉMIE  
DE STRASBOURG**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**Notre  
école,  
faisons-la  
ensemble**



**CONSEIL NATIONAL  
DE LA REFONDATION**

Fiche-projet

## **DÉCOUVRIR LE PLAISIR DE CUISINER ET DE SE RESTAURER**

**Collège Victor Hugo  
de Colmar**



### **PRÉSENTATION**

#### **Projet**

Les petits plats dans les grands

#### **Directeur / chef d'établissement**

Éric Loesch

#### **Responsable « équipe d'appui élargie »**

Myriam Guillemain



L'équipe projet



### **DESCRIPTIF DU PROJET ET BÉNÉFICES POUR LES ÉLÈVES**

Les élèves du dispositif Ulis du collège Victor Hugo sont très motivés par les actions autour de la gastronomie menées depuis plusieurs années. Le constat observé rend compte de plusieurs compétences propres aux différents domaines en lien avec les élèves du dispositif Ulis.

Constats observés et bénéfices pour les élèves :

#### **Domaine 1 : les langages pour penser et communiquer**

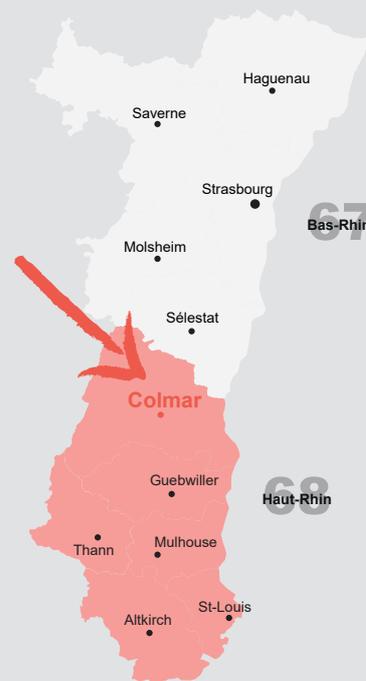
- pour apprendre à lire et comprendre
- pour apprendre à mesurer
- pour apprendre à parler et à écrire

#### **Domaine 2 : les méthodes et outils pour apprendre**

- pour apprendre à s'organiser et à respecter des contraintes
- apprendre à utiliser des outils (matériel de cuisine)

#### **Domaine 3 : la formation du citoyen**

- pour apprendre à vivre ensemble



- pour développer l'autonomie, la responsabilisation, la confiance en soi
- pour développer les compétences motrices
- pour prendre du plaisir, coopérer et gagner en estime de soi

#### **Domaine 4 : les systèmes naturels et les systèmes techniques**

- pour apprendre l'équilibre alimentaire
- pour apprendre l'hygiène et la sécurité



#### **OBJECTIFS**

- Découvrir le plaisir de cuisiner et de se restaurer
- Développer l'autonomie
- Valoriser les élèves et accroître l'estime de soi par la responsabilisation
  - Permettre à chaque élève de vivre l'expérience valorisante de cuisiner, décider de la recette, réaliser la liste des courses. Permettre à chacun d'expérimenter des rôles différents valorisant leur image.
  - Développer l'autonomie et la prise d'initiative individuelle
- Inclure les élèves des dispositifs Ulis



#### **PARTENAIRES (collectivités, associations...)**

La CeA  
CFA hôtellerie restauration de Colmar  
Lycée Schongauer  
Des chefs de cuisine  
Le marché couvert de Colmar  
Association Épice de Mulhouse, M<sup>me</sup> Isabelle Haeberlin



#### **FINANCEMENT ACCORDÉ**

**Notre école, faisons-la ensemble**

**5 000 €**

**Collectivités**

Montant ou aide à préciser au cours du projet