



**ACADÉMIE
DE STRASBOURG**

*Liberté
Égalité
Fraternité*



**CONSEIL NATIONAL
DE LA REFOUDATION**

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

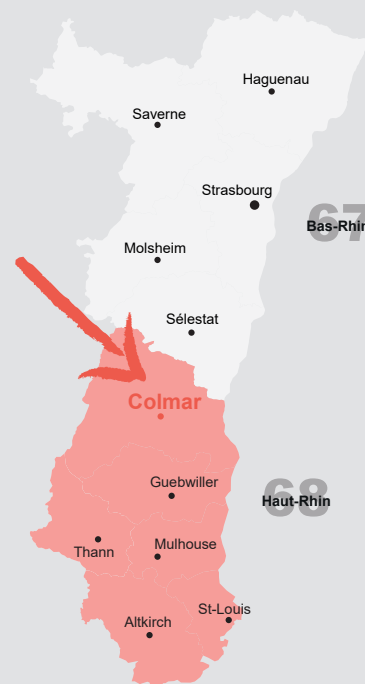
- pour apprendre à lire et comprendre
- pour apprendre à mesurer
- pour apprendre à parler et à écrire

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^{me} Isabelle Haeberlin



FINANCEMENT ACCORDÉ

Notre école, faisons-la ensemble

5 000 €

Collectivités

Montant ou aide à préciser au cours du projet