

Progression Atelier cuisine

En atelier principal

Liens avec → regroupement

→ espace cuisine

Mois		Actions	En + dans l'espace cuisine
Septembre	Raisin Dégustations diverses Faire du jus	→ laver → égoutter → écraser avec ou sans ustensile → distribuer les verres	Saladier Passoire Tamis Pilon Photos des actions et du fruit
Octobre	Pomme Plusieurs sortes Compote Pommes cuites Tarte Jus Le sucré	→ laver → éplucher → couper → cuire → mélanger	Casseroles Sucre Cannelle Sucre vanillé Photos des actions et du fruit Prendre en compte les risques liés à l'économe, aux couteaux, ... Livres de recettes
Novembre	Châtaignes Epluchées et cuites Atelier sucré/salé avec des biscuits	→ récolter → laver → éplucher → cuire dans l'eau → goûter → comparer	Photos des actions et du fruit Sel + Boîtes de biscuits
Décembre	Fruits secs 1ères dégustations puis fruits secs trempés dans le chocolat (noir et blanc) fondu, à manger froids différentes textures avant et après réchauffement	→ casser la tablette → faire fondre → enrober une partie du fruit → laisser refroidir	Emballages de chocolat Réfrigérateur Fiche technique de la recette

Mois		Actions	En + dans la cuisine
Janvier	Galette des rois Reprise saveurs : sucré, salé, + éventuellement amer, acide → citron, cornichon chocolat amer,	→ rouler → mélanger → décorer → partager → couper → goûter → comparer	Rouleau Emporte-pièce Fiche technique de la recette
Février	Crêpes Tartinier sur les crêpes	→ Mélanger → Fouetter → Verser → tartiner	Fouet Fiche technique de la recette
Mars	Soupe de légumes Reconnaissance, tri,...	→ Laver → Eplucher → Couper → Cuire → Mouliner/mixer → observer → goûter → donner son avis	Moulin à légumes Louche Ecumoir Fiche technique de la recette
Avril	Gâteau Jouer avec les couleurs des aliments (fromage blanc) → même aspect mais sucré ou pas, ou salé → même saveur mais couleur différente ter avec des masques	→ Mélanger → Fouetter → Verser → goûter → comparer → donner son avis	Moule Balance Verre mesureur Fiche technique de la recette
Mai	Crudités salade Vinaigrette	→ Laver → Eplucher → Couper → Essorer	Essoreuse Fiche technique de la recette
Juin	Brochette de fruits de saison Jouer avec les boîtes à odeurs	→ Laver → Enfiler	Fiche technique de la recette