Du jardin à l'assiette : recettes crues

FORMATION THÈME : ALIMENTATION DURABLE 19 novembre 2024 - 9h à 11h30

- **Lieu** : Écolothèque - 1 rue Théophraste Renaudot - 34430 Saint-Jean-de-Védas
- **Cible** : Agents de restauration et d'entretien - Agents éducatifs d'accueils de loisirs, maisons pour tous et médiathèques - Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles - Éducateurs de centres médico-sociaux

Objectifs

- Connaitre les légumes de saison
- Animer un atelier cuisine en toute sécurité avec un groupe d'enfants
- Éveiller les sens pour donner envie de goûter

Programme

1. Accueil et recueil des attentes des participants

2. Les légumes de saison dans le potager
    - Visite des potagers de l'Écolothèque
    - Récolte de légumes d'automne
    - Présentation de petits jeux autour des légumes

3. Les conseils pratiques pour mener un atelier cuisine avec des enfant
    - Présentation des consignes de sécurité et d'hygiène
    - Faire beaucoup avec peu de matériel

4. Un jardin à déguster : jouer avec les formes et les couleurs
    - Les différentes techniques de découpe des légumes
    - Réalisation d'un tableau à croquer
    - Dégustation et ressentis

5. Bilan de l'atelier

Méthodes enseignées

- Apports théoriques
- Ateliers pratiques
- Présentation d'outils pédagogiques