

La cuisine d'hiver

L'objectif de cette activité est de créer une cuisine d'hiver en équipe.



CATÉGORIE

Plein air
Cuisine
Créativité

PUBLIC

Primaire,
secondaire

NB. PARTICIPANTS

Classe

LIEU

Forêt à
proximité ou
cours d'école

DURÉE

2 h

SAISON

Hiver

MATÉRIEL

- Pelles (2-4 par sous-groupe);
- Matelas mousse (2-3 par sous-groupe);
- Bâches et cordes (1 kit par sous-groupe);
- Collations (1 par élève).

PLANIFICATION

- Enseigner comment monter une bâche.
- Montrer quelques techniques de cuisine d'hiver.
- Préparer les équipements.



La cuisine d'hiver - Suite

DÉROULEMENT

- Le groupe est divisé en sous-groupes de 4-8 personnes.
- Chaque groupe choisit un espace pour construire sa cuisine. Ensemble, ils créent leur cuisine d'hiver.
- Le but sera d'être assez confortable pour prendre la collation dans cet espace.

VÉRIFICATION DE LA COMPRÉHENSION

- Interroger les élèves quand aux principes de base d'une cuisine d'hiver.

PROLONGEMENTS

- Éventuellement, il serait intéressant de cuisiner les collations directement dans la cuisine d'hiver.
- Une autre activité pourrait être de recevoir une autre équipe à manger dans la cuisine de son équipe.



La cuisine d'hiver - Suite

VARIANTES

MATÉRIELLES

Fournir une variété de pelles et autres équipements.

CORPORELLES

Encourager à prendre des pauses au besoin.

RELATIONELLES

Répartir les tâches entre les personnes participantes en fonction des forces.

COMMUNICATIONS

Fournir les consignes à l'écrit.

RÈGLES

Décortiquer l'activité en différentes étapes.

TEMPORELLES

Avoir un repère visuel du temps qu'il reste.

SPATIALES

Délimiter visuellement l'endroit où se trouve le matériel.

PRÉCAUTIONS

- Si on prépare les repas / collations, une attention particulière doit être accordée aux instruments de cuisine et réchauds.

