



# LES ATELIERS

---

## CUISINE

TERRITOIRES PARTAGÉS

1er semestre 2021

Par Justine BEAUFILS & Alexis VAILLANT

ENCADRANTS TECHNIQUES



# objectifs pédagogiques



- 
- S'inscrire dans une dynamique collective et créer du lien social
  - Découvrir des saveurs
  - Prendre confiance en soi
  - Apprendre des recettes de cuisine
  - Valoriser les aliments, en évitant le gaspillage alimentaire
  - Travailler en groupe



# objectifs techniques



- 
- Apprendre à réaliser une recette en suivant les instructions
  - Apprendre à utiliser les différents ustensiles et appareils de cuisine
  - Apprendre à choisir des produits sur un marché
  - Equilibre alimentaire
  - Valoriser et améliorer les dons des associations caritatives pour éviter le gâchis alimentaire
  - Informer sur les DLC (Date Limite de Consommation) et les DDM (Date de Durabilité Minimale)

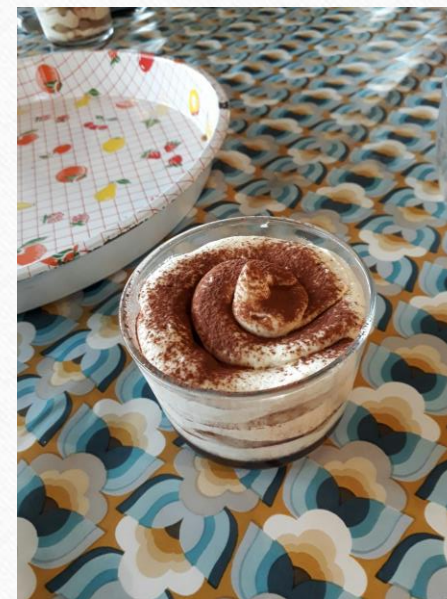


# LES ATELIERS CUISINE DE DÉCOUVERTE





# LES ATELIERS CUISINE DE DÉCOUVERTE





# LES ATELIERS CUISINE DE PERFECTIONNEMENT du Café des Images avec la Cheffe Valentina Scalise

---

