

## VIENS DÉCOUVRIR

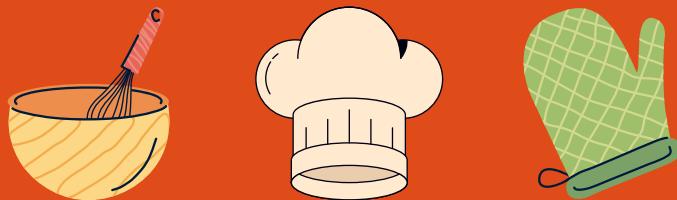
La classe 6ème Gourmande est idéale pour mieux connaître son alimentation, découvrir des métiers et rencontrer des professionnels, cuisiner le salé comme le sucré.

# 6ÈME GOURMANDE

6ÈME  
GOURMANDE

EXPLORER LE  
MONDE DE LA  
GOURMANDISE





# 6G

## MIEUX CONNAITRE SON ALIMENTATION, RENCONTRER DES PROFESSIONNELS, APPRENDRE À CUISINER

### Objectifs

Afin de comprendre pourquoi notre culture gastronomique est devenue patrimoine immatériel de l'Unesco, nous allons :

- découvrir l'origine et l'histoire des aliments, l'histoire des arts de la table,
- découvrir les métiers de bouche et les métiers de la restauration,
- manipuler et déguster des produits.
- préparer des plats et goûter des produits.

### Descriptif

Le projet s'articule autour d'activités qui amènent les élèves à travailler des notions en mathématiques, sciences, français, anglais, arts plastiques, histoire-géographie, en lien avec le CDI :

- rencontrer des artisans : boulanger, boucher-charcutier, poissonnier, fromager...,
- élaborer un produit : pain, saucisse, beurre, pâte à tartiner, gelée de coing...,
- aller au restaurant et rencontrer un chef, un maître d'hôtel,
- faire un stage de cuisine ou de pâtisserie,
- apprendre à équilibrer son petit-déjeuner,
- réaliser un livret de projet en informatique.

### Profil de l'élève

L'élève qui choisit la 6ème Gourmande doit être :curieux : « Qu'est-ce qu'une mandoline, un mortier...? »,

- Intrépide : « Il faut mettre la main à la pâte, et dans la pâte ! »,
- voire audacieux : « Prêt pour la dégustation ? ».
- Toutefois, il n'est pas nécessaire d'être un fin gourmet ou un cordon-bleu.