En un coup d'œil

# L'école dans la cuisine au collège de Marles-les-Mines

**Objectif :**

- motiver les élèves grâce à une pratique des sciences créative
- rendre concrètes les notions abstraites du programme et les encrer dans le quotidien
- développer le goût pour les sciences et l'ambition scolaire notamment pour les jeunes filles

## Les grandes étapes :

**1) Le choix de la recette** la mieux adaptée à la notion étudiée
Par exemple, une mousse de fruits contient à la fois des mesures en mL et en g, afin de comprendre la différence entre volume et masse

**2) Le parallèle avec les notions du programme**

Par exemple, l'équivalence entre les ustensiles de la cuisine et leur équivalent au laboratoire.

**3) La réalisation culinaire** peut avoir lieu en classe ou à la maison.

**4) La phase théorique** avec l'étude de la notion disciplinaire

## Ce qui peut m'aider :

- le retour positif des élèves et des collègues
- l'expérience et la passion pour la cuisine
- le soutien financier du collège ou des associations partenaires

## Les points de vigilance :

- les régles d'hygiène et la sécurité alimentaire

**article complet**

interview enseignante

ressources sur OTA62