

ARRIMAGE AVEC LE PROGRAMME SCOLAIRE

MATIÈRE	ARRIMAGE AVEC LES ACTIVITÉS EN CUISINE
ÉDUCATION PHYSIQUE ET SANTÉ	Lire les étiquettes nutritionnelles. Étudier les aliments et les classer selon les groupes alimentaires du Guide alimentaire canadien. Analyser l'information nutritionnelle des étiquettes des aliments courants. Appliquer les règles de sécurité en cuisine. Planifier des menus. Faire des choix alimentaires sains.
MATHÉMATIQUES	Établir un budget. Compter. Effectuer des enquêtes et des sondages d'opinion. Faire des graphiques (sur la présence des élèves et leurs opinions). Travailler avec des fractions dans les recettes. Mesurer et résoudre des problèmes en contexte réel (par exemple: si 50 élèves mangent une pomme et qu'il y a 8 pommes par sac, de combien de sacs de pommes aurons-nous besoin? Si chaque sac de pommes coûte XX \$, quel budget devons-nous allouer à l'achat des pommes, sans oublier les taxes en vigueur?).
LANGUES	Rédiger des articles. Rédiger des textes persuasifs (expliquer pourquoi il est important de déjeuner en partant des exemples et des données provenant du programme de petits déjeuners de l'école). Rédiger des procédures ou des instructions (comment effectuer certaines tâches ou réaliser une recette). Poser des questions critiques. Lire des étiquettes, des avertissements et des instructions (dans des livres de recettes, par exemple). Étudier la présentation et les techniques de marketing sur les emballages de produits alimentaires et discuter de leur impact sur nos choix alimentaires.
ART	Fabriquer des affiches pour faire connaître le programme de petits déjeuners ou communiquer les besoins de bénévoles. Décorer la salle du club et les babillards. Faire de l'art comestible.
GÉOGRAPHIE ET SCIENCES HUMAINES	Faire de la recherche et créer des recettes inspirées d'autres cultures. Découvrir les systèmes alimentaires mondiaux. Faire de la recherche sur notre héritage alimentaire canadien et sur les sources traditionnelles de nourriture. Cartographier l'origine des aliments du programme de petits déjeuners ainsi que leur parcours, de la ferme à la table.
SCIENCES	Étudier les systèmes alimentaires et voir comment certains aliments affectent notre corps et notre santé. Faire un potager à l'école. Étudier les plantes. Étudier la chaîne alimentaire. Faire des expériences pour tester la validité de la « règle des cinq secondes ». Observer et classifier les changements chimiques des aliments.