



«Food Champions»

# Découvriras-tu ce qui est caché dans la boîte?

Manuel pour enseignant.es:  
planification des leçons, idées et documents



# 6

## Découvriras-tu ce qui est caché dans la boîte?

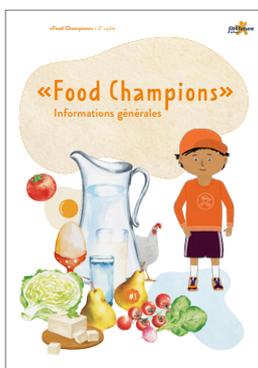
### 6.1 Sommaire et aperçu

Merci d'étudier le module 6 «Découvriras-tu ce qui est caché dans la boîte?» avec vos élèves! Cette unité sert de conclusion à l'ouvrage pédagogique et est structurée de la manière suivante:

#### Sommaire

6.2	Compétences du Plan d'études romand et objectifs généraux	Page 3
6.3	Planification des leçons théoriques	Page 4
6.4	Planification des leçons pratiques	Page 6
6.5	Solutions du cahier d'exercices «Food Champions»	Page 9
6.6	Idees d'excursions	Page 11
Annexe MP	Matériel pédagogique (modèles à photocopier)	Page 12

#### Aperçu



Informations générales



Manuel avec modèles à photocopier pour les élèves (en annexe)



Cahier d'exercices «Food Champions» avec recettes



Télécharger tout l'ouvrage pédagogique



## 6.2 Compétences du Plan d'études romand et objectifs généraux

- Ce module ne contient pas de nouveaux objectifs d'apprentissage et sert à réviser les contenus des modules précédents.
- Il s'agit de revoir les contenus, de les approfondir, de les mettre en relation les uns avec les autres, de réfléchir soi-même aux différents sujets et de devenir ainsi un «Food Champion».





## 6.3 Planification des leçons théoriques

Vous trouverez ci-dessous le détail de la planification des leçons pour la partie théorique du module «Découvriras-tu ce qui est caché dans la boîte?» pour le 2<sup>e</sup> cycle. Le matériel correspondant se trouve dans la colonne de droite.

Contenu	Matériel nécessaire
<p><b>Entrée en matière</b></p> <p>Une boîte portant l'inscription «Boîte à dix-heures» et fermée par un code numérique à cinq chiffres se trouve au centre de la salle.</p> <p>L'EN explique: «L'objectif est d'ouvrir la boîte à dix-heures. Pour y parvenir, vous devrez résoudre différents exercices en groupe».</p> <p>La classe est divisée en groupes de 2 à 4 élèves dans l'idéal.</p>	<p>→ <b>Boîte verrouillable</b></p> <p>→ <b>Cadenas à 5 chiffres</b></p>
<p>Organisation</p> <p>Chaque groupe reçoit 5 enveloppes portant les termes suivants et un traducteur de lettres.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Diversité, saisonnalité et régionalité</li><li>2. Labels alimentaires</li><li>3. Protéines animales et végétales</li><li>4. Gaspillage alimentaire</li><li>5. Eau virtuelle</li></ol> <p>Chaque enveloppe contient un exercice sur le thème correspondant. La solution consiste en quelques lettres ou un mot entier:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>6. Diversité, saisonnalité et régionalité → <b>Ut</b></li><li>7. Labels alimentaires → <b>se</b></li><li>8. Protéines animales et végétales → <b>nu</b></li><li>9. Gaspillage alimentaire → <b>Doof</b></li><li>10. Eau virtuelle → <b>Noipmahc</b></li></ol> <p>Lorsque tous les exercices sont résolus, l'enseignant.e conseille aux élèves de prendre la première lettre de chaque mot solution et de la «traduire» en chiffre à l'aide du traducteur de lettres. Les élèves obtiennent alors le code de la boîte à dix-heures et pourrons l'ouvrir.</p>	<p>→ <b>Enveloppes (nombre de groupes x 5)</b></p> <p>→ <b>Exercices (une copie par groupe)</b></p> <p>→ <b>Traducteur de lettres (un par groupe)</b></p> <p>→ <b>Diplôme «Food Champion» (D) (un par élève)</b></p>



Si les élèves ne parviennent pas à trouver la bonne solution, le **conseil** suivant peut les aider: lisez les mots à l'envers.

**Phrase solution:** Tu es un Food Champion.

Traduit, cela donne le code numérique suivant:  
**42563**

Les groupes peuvent ouvrir la boîte et retirer leur diplôme «Food Champions», puis ils referment la boîte afin que chaque groupe puisse l'ouvrir de manière autonome.

Pour finir, les élèves écrivent ce qu'ils ont appris grâce aux modules «Food Champions» et ce qu'ils retiendront pour l'avenir.

---

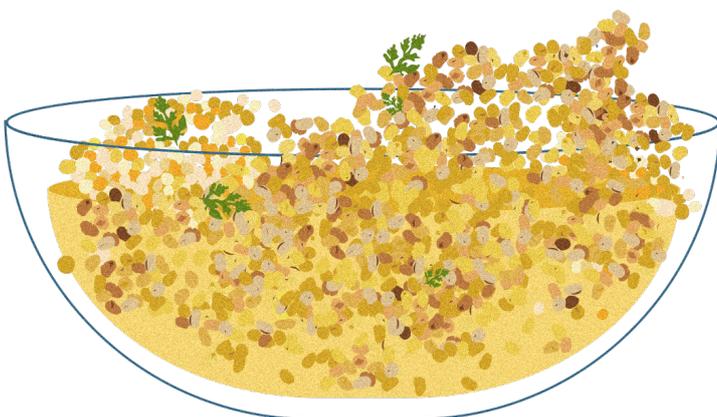
## Notes





## 6.4 Planification des leçons pratiques – Salade de couscous

Contenu	Matériel nécessaire
<b>Révision facultative: Hygiène et sécurité sur le poste de travail</b> L'enseignant.e discute avec les élèves de l'affiche correspondante.	→ <b>Affiche A2</b>
<b>Aménagement du poste de travail</b> Les tables sont nettoyées et les postes de travail sont aménagés.	→ <b>Affiche A3</b>
<b>Préparation</b> L'enseignant.e répartit la classe en groupes de 3 à 5 élèves et distribue le matériel ainsi que les ingrédients. La salade de couscous hivernale pourrait théoriquement être préparée toute l'année, mais elle est particulièrement adaptée aux mois d'hiver et de printemps.  La salade de couscous estivale se prête aux mois d'été et d'automne en raison des ingrédients de saison.  Si nécessaire, l'enseignant.e explique le fonctionnement de la balance.	→ <b>Recettes dans le cahier d'exercices</b>
<b>Ranger et faire la vaisselle</b> Ranger et faire la vaisselle ensemble.	→ <b>Affiche A5</b>





## Salade de couscous

Matériel nécessaire et ingrédients				
	Par classe	Par groupe de travail «Salade de couscous hivernale»	Par groupe de travail «Salade de couscous estivale»	Par élève
1 bouilloire électrique	X			
1 verre doseur	X			
1 balance de cuisine	X			
Grand saladier		1	1	
Saladier de taille moyenne		2	3	
Petit bol		2	2	
Planche à découper				X
1 couteau de cuisine				X
1 presse-citron		X	X	
1 fourchette		X	X	
1 cuillère à soupe		X	X	
1 cuillère à café		X	X	
200 g de couscous		X	X	
Eau		X	X	
Bouillon de légumes en poudre		X	X	
250 g de betterave rouge cuite		X		
2 oranges		X		



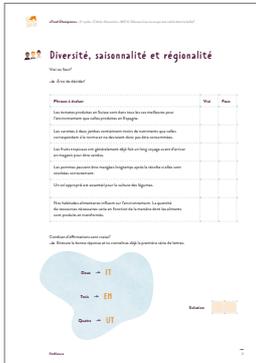
### Matériel nécessaire et ingrédients

	Par classe	Par groupe de travail «Salade de couscous hivernale»	Par groupe de travail «Salade de couscous estivale»	Par élève
250 g de pois chiches préparés*		X		
½ citron		X	X	
4 cuillères à soupe d'huile de colza		X	X	
1 cuillère à café de sel		X		
2 poignées de roquette		X	X	
4 cuillères à soupe de mélange de graines		X	X	
200 g de cottage cheese nature		X		
3 tomates			X	
½ concombre			X	
1 poivron			X	
200 g de feta			X	

\*Pour 250 g de pois chiches cuits, il faut faire tremper 125 g de pois chiches crus dans de l'eau froide pendant 8 à 12 heures, puis les faire cuire dans de l'eau fraîche pendant 90 à 120 minutes. Il est également possible d'utiliser des pois chiches déjà cuits en conserve ou en bocal. Dans ce cas, il faut en plus une passoire de cuisine pour rincer et égoutter, et éventuellement un ouvre-boîte.



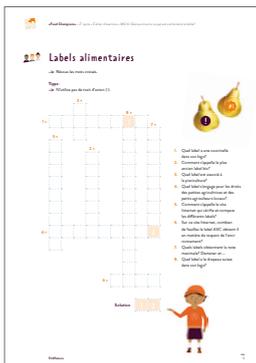
## 6.5 Solutions du cahier d'exercices «Food Champions»



### Diversité, saisonnalité et régionalité

- Faux
- Faux
- Vrai
- Vrai
- Vrai
- Vrai

Solution: UT



### Labels alimentaires

3 v A

8 v

1 > E P S U I S S E 7 v

5 v C U B

2 v I I

A D S O

B E S S

E M E U

L E G I

I T A S

N E R S

4 > F A I R T R A D E

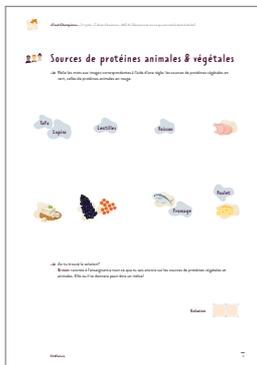
O N

T I

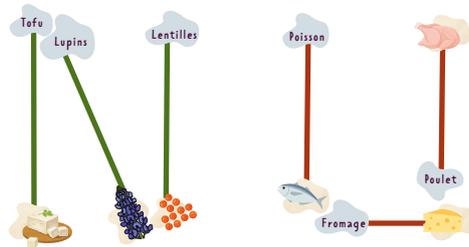
6 > D E U X

Solution:

S E



# Protéines animales et végétales



**Solution: NU**

Questions possibles:

Que sont les protéines? Quelles sont les sources de protéines?

Quelles sont les différences dans le type et la production de sources de protéines animales et végétales ?

Remarque pour l'enseignant.e:

si l'on regarde bien, on voit déjà la solution.



# Gaspillage alimentaire

**Solution: DOOF**



# Eau virtuelle

**Solution: NOIPMAHC**

Remarque pour l'enseignant.e:

si la fiche de travail est finie correctement, le mot solution est communiqué au groupe.

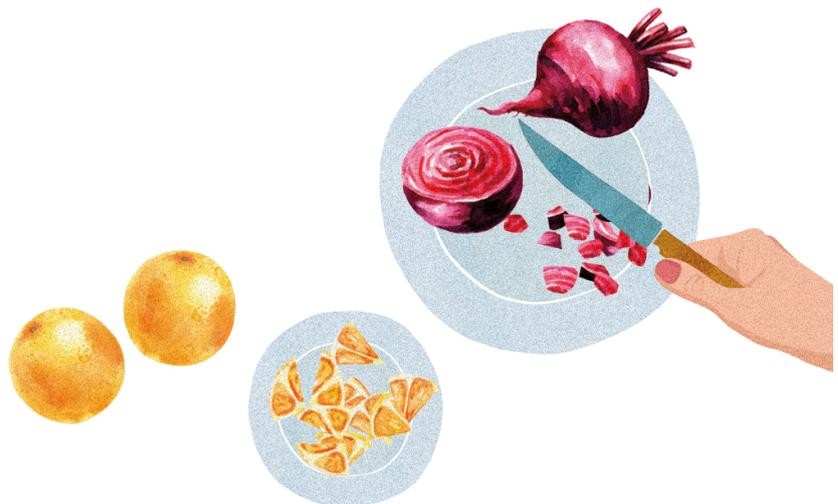


## 6.6 Idées d'excursions

La synthèse peut être complétée par les excursions suivantes:

### Excursions

- **Cours de cuisine pour classes «fit4future»**
- **Atelier sur la nutrition de «fit4future»: «Voyage dans le monde des sens pour l'école au grand complet**
- **Cuisiner en plein air**





## Matériel pédagogique

Des modèles prêts à l'emploi sont disponibles en complément.

Sommaire

**MP1** Traducteur de lettres

---





## MP1 Traducteur de lettres

L	E	C	T	U	F	H	P	W	K
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Q	D	V	I	O	A	X	M	G	R
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

B	N	S	Y	J	T
21	22	23	24	25	26

