|  |  |
| --- | --- |
| **Défi** | **Le parfait frappé aux fruits** |
| **Question centrale** | **Quelle influence les tendances sociétales ont-elles eue sur notre définition de la « bonne » nutrition?** | **Tempsalloué** | **25 heures** |
| **Les treize résultats d’apprentissage des FCT doivent être abordés dans ce défi.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Description du défi** | L’origine des parfaits frappés aux fruits remonte aux années 1930, mais ce genre de boisson a évolué récemment. Quels facteurs ont contribué à la croissance de ce marché? La compréhension de l’évolution des boissons frappées permettra aux élèves d’examiner les facteurs sociétaux importants qui influent sur nos habitudes alimentaires.En groupes de trois ou quatre, les élèves devront concevoir et créer une entreprise de vente de frappés aux fruits. Ils feront une recherche sur l’histoire et l’évolution des boissons frappées et créeront une recette de frappé aux fruits. Ils devront ensuite faire la promotion de leur produit auprès des membres du conseil d’école dans le but de faire vendre leur boisson pendant les pauses santé et à l’heure du diner. Les profits de cette vente serviront à financer une excursion scolaire. |
| **Scénario** | La classe de 6e année planifie une retraite de deux jours dans un camp situé à une heure de route. L’objectif de cette retraite est de réfléchir sur les habitudes qui favorisent un mode de vie sain et de tisser des liens plus étroits avec ses camarades de classe. Le voyage coute 97 $ par élève. Le conseil d’école a accepté de contribuer au financement en offrant la somme de 54 $ par élève. Pour réunir des fonds, les élèves feront des recherches pour apprendre à créer une entreprise de vente de frappés aux fruits, et ils feront la promotion de leur produit. La direction d’école a accordé aux élèves de 6e année sa permission de créer cette entreprise à condition qu’ils profitent de l’occasion pour promouvoir une alimentation saine auprès des élèves de l’école. |
| **Domaines professionnels** | **AFFAIRES** |
| [ ]  Entreprise et innovation[x]  Gestion des finances | [x]  Gestion et markéting[ ]  Informatique | [ ]  Réseautage[x]  Traitement de l’information |
| **COMMUNICATION** |
| [ ]  Design | [ ]  Mode | [x]  Technologies des communications |
| **RESSOURCES** |
| [ ]  Agriculture[ ]  Faune | [ ]  Foresterie[ ]  Gérance environnementale | [ ]  Ressources primaires |
| **SERVICES SOCIAUX** |
| [x]  Alimentation[ ]  Animation de loisirs[ ]  Droit | [ ]  Esthétique[ ]  Soins esthétiques[ ]  Services de soins communautaires | [ ]  Services sociaux[ ]  Services de soins de santé[ ]  Tourisme |
| **TECHNOLOGIE** |
| [ ]  Construction[ ]  Électrotechnologies  | [ ]  Fabrication [ ]  Logistique | [ ]  Mécanique |
| **Habiletés associées à ce domaine professionnel** | **Gestion des finances :*** Préparer un budget
* Comprendre le lien qui existe entre les pertes et le profit
* Préparer un budget

**Gestion et markéting :*** Analyser le lien entre la satisfaction de la clientèle et les profits
* Connaitre les composantes du markéting comme étant les quatre P (produit, prix, promotion, place) et les deux C (consommateurs et concurrence)
* Connaitre des stratégies de markéting et choisir celles qui sont les plus appropriées à leur contexte

**Traitement de l’information :*** Gérer son temps
* Concevoir, créer et personnaliser des documents et des présentations numériques
* Mettre au point, traiter, organiser et réviser le contenu des documents et des présentations numériques
* Choisir et utiliser des techniques de traitement de texte et de saisie des données appropriées
* Résoudre des difficultés techniques mineures
* Modifier le format des documents et des fichiers
* Choisir et utiliser l’outil le plus approprié à la tâche
* Connaitre les restrictions et les autorisations du droit d’auteur et les appliquer

**Technologies des communications :*** Connaitre les éléments de base de la conception (p. ex., le scénarimage et la narration d’une histoire ou la distribution spatiale de l’information dans les représentations visuelles)
* Appliquer des concepts audios et vidéos de base
* Porter attention aux détails
* Organiser plusieurs tâches et les mener de front
* Acquérir une aptitude pour l’emploi de la technologie
* Faire preuve de créativité (maitriser le processus de création)
* Assurer une communication interpersonnelle efficace
* Choisir l’outil le plus approprié à la tâche
* Organiser et gérer des fichiers d’images selon les conventions appropriées

**Alimentation :*** Connaitre et appliquer les pratiques sécuritaires et sanitaires
* Respecter les mesures
* Choisir des aliments en fonction du [Guide alimentaire canadien](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/index-fra.php)
* Comprendre [le tableau de valeur nutritive](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/label-etiquet/nutrition/cons/index-fra.php)
* Reconnaitre les portions
* Employer la terminologie de base
* Utiliser les techniques de coupe
 |
| **Questions de sécurité et préoccupations environnementales** | * La citoyenneté numérique
* [Passeport pour Internet : Un tutoriel de maîtrise du Web destiné aux élèves](http://habilomedias.ca/jeux/passeport-pour-internet)
* L’hygiène et salubrité des aliments
* [Soyez prudents avec les aliments](http://befoodsafe.ca/fr/be-food-safe/)
* [GUIDE des bonnes pratiques d’hygiène et de salubrité alimentaires](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Guidemanipulateur5.pdf)
* [Mes aliments, j’en prends soin!](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Coindesjeunes/MesAliments/Pages/Accueil.aspx)
* Les techniques de coupe devant être utilisées
* [Comment utiliser des couteaux?](https://www.youtube.com/watch?v=T9m8f0fPDi0)
* [Comment découper des légumes?](https://www.youtube.com/watch?v=JELZvLpCJU4)
* [Comment utiliser le couteau du chef?](http://blogue.passeportsante.net/chefnutritionniste/2010/09/comment_utiliser_le_couteau_du.php)
* [Comment réaliser de belles coupes de légumes](http://video.recettes.qc.ca/1750084743001/comment_r_aliser_de_belles_coupes_de_l_gumes)
* Pas de chahut dans la cuisine
* L’ergonomie et la prévention des accidents
* [Capsules de prévention en cuisine](http://www.restaurateurs.ca/?page_id=109)
* [La sécurité dans la cuisine : liste des situations à risques et solutions pratiques](http://www.vivreenaidant.fr/am%C3%A9nagement/maison/cuisine/la-s%C3%A9curit%C3%A9-dans-la-cuisine-liste-des-situations-%C3%A0-risques-et-solutions)
* [Conseils de sécurité dans la cuisine](http://www.divine.ca/fr/art-de-vivre/articles/c_17_i_3889/conseils-de-securite-dans-la-cuisine-1.html)
* [Conseils pour l’ergonomie devant l’ordinateur.wmv](https://www.youtube.com/watch?v=2GhFOH8xUEo)
* [CONSEILS ERGONOMIQUES pour le travail à l’ordinateur](http://www.csst.qc.ca/publications/500/Documents/DC_500_114_web1.pdf)
* Assurer la sécurité du matériel, des logiciels, des fournitures et du travail personnel
* Le traitement des blessures (premiers soins)

**En tout temps, il faut respecter les exigences de l’école ou de l’autorité scolaire en ce qui a trait à la sécurité.** |
| **Niveau scolaire** | [ ]  5e [x]  6e [ ]  7e [ ]  8e [ ]  9e |
| **Apprentissage interdisciplinaire** | **MATIÈRES** |
| [ ]  Beaux-arts[ ]  Éducation physique[ ]  English Language Arts[ ]  Enseignement de l'anglais aux élèves francophones  | [ ]  Études sociales[x]  Français[x]  French Language Arts | [x]  Mathématiques[ ]  Éducation religieuse[x]  Santé et préparation pour la vie[ ]  Sciences |

Les adresses de sites Web pour ce défi sont fournies à titre indicatif pour suggérer des idées pouvant être utiles pour l’enseignement et l’apprentissage. C’est à l’utilisateur qu’il incombe d’évaluer ces ressources.