|  |  |
| --- | --- |
| **Défi** | **Transformation extrême des recettes**  |
| **Question centrale** | **Comment pouvez-vous transformer une recette et vous assurez qu’est-elle assez bonne pour être utilisée par la cafétéria de l'école?** | **Tempsalloué** | **25 heures** |
| **Les treize résultats d’apprentissage des FCT doivent être abordés dans ce défi.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Description du défi** | Les élèves choisiront et modifieront une recette à présenter au personnel de la cafétéria de l'école. Ils essayeront leur recette et ils l'évalueront selon les deux critères du bon gout et de la valeur nutritive. Ils feront la promotion de leur recette auprès de leur classe et du personnel de la cafétéria de l’école. Enfin, à l’aide d'une grille d’évaluation, ils évalueront l'ensemble du processus. |
| **Scénario** | Vous êtes invités à proposer une nouvelle recette pour la cafétéria de l'école. Votre plat sera évalué selon sa valeur nutritive et son gout. Vous commencerez par étudier et évaluer des recettes de mets qui pourraient être servis à la cafétéria. À la fin de ce défi, vous aurez deux classes pour présenter la recette que vous avez choisie et préparer le plat.1re classe : préparez votre « discours de vente » à l'intention du groupe de la cafétéria de l'école. 2e classe : préparez votre plat et invitez le personnel de la cafétéria à venir l'évaluer. Présentez brièvement la recette de votre plat à la classe et au personnel de la cafétéria. Puis, à l’aide d'une rubrique, évaluez votre produit et votre apprentissage.  |
| **Domaines professionnels** | **AFFAIRES** |
| [ ]  Entreprise et innovation[ ]  Gestion des finances | [ ]  Gestion et markéting[ ]  Informatique | [ ]  Réseautage[ ]  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 | [x]  Services sociaux[ ]  Services de soins de santé[ ]  Tourisme |
| **TECHNOLOGIE** |
| [ ]  Construction[ ]  Électrotechnologies  | [ ]  Fabrication [ ]  Logistique | [ ]  Mécanique |
| **Habiletés associées à ce domaine professionnel** | **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](http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/food-guide-aliment/track-suivi/index-fra.php)
* Employer la terminologie de base
* Effectuer l’analyse nutritionnelle d’une recette qu’il a préparée
* Savoir utiliser les appareils et les ustensiles de cuisine de façon sécuritaire et correcte
* Démontrer qu’il a les connaissances et les compétences nécessaires à la planification, à la préparation et à l’évaluation de son produit

**Services sociaux :*** Analyser les choix alimentaires et leurs répercussions sur la santé et le bienêtre :
* [Rapport sur l’état de la santé publique au Canada 2009](http://www.phac-aspc.gc.ca/cphorsphc-respcacsp/2009/fr-rc/cphorsphc-respcacsp03-fra.php)
* [ARCHIVÉ - Les jeunes au Canada : leur santé et leur bien-être](http://www.phac-aspc.gc.ca/hp-ps/dca-dea/publications/hbsc-2004/index-fra.php)
* [ConseilsNutrition.tv](http://www.conseilsnutrition.tv/c-1_sante-par-l-alimentation)
* Recommander des choix alimentaires sains pour divers groupes d'âge et de niveau d'activité en fonction de renseignements tirés du *Guide alimentaire canadien*
* Analyser l’information et la désinformation relatives à la nutrition
* Incarner les principes de la communication interpersonnelle efficace dans le domaine des soins de santé.

**Technologies des communications**(en faisant un bref discours ou une brève présentation qui comprend l'utilisation de la technologie)**:*** Choisir l’outil le plus approprié à la tâche
* Concevoir, créer et personnaliser des documents et des présentations numériques
* Comprendre les restrictions et les autorisations du droit d’auteur et les appliquer
* Acquérir une aptitude pour l’emploi de la technologie
 |
| **Questions de sécurité et préoccupations environnementales** | * La citoyenneté numérique
* [Passeport pour Internet : Un tutoriel de maitrise 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 des travailleurs
* 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 [ ]  6e [ ]  7e [x]  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.