

PÉDAGOGIE > PPDB > VAI > ACTIVITÉS > RÔLES

RÔLE CUISTOT 2/2

Branche :	Durée :	Nombre d'enfants :	Nombre d'adulte :
VAI	1h30	à partir de 3	1

Objectifs :	Matos :
- Être capable de réaliser un menu équilibré pour un WE - Faire la liste de courses en conséquence - Anticiper le matériel nécessaire - Savoir adapter un menu à une contrainte alimentaire	- Papier à piocher avec les situations - Feuilles et stylos - Les annexes de l'acti cuisto 1/2

1. Conception de menus - 1h15

Les Vaillant.e.s se mettent par groupe d'environ 3 personnes (max 4 groupes).
Ils vont avoir 1h15 pour concevoir les menus de tout un week-end ou deux jours !

Les paramètres à prendre en compte (à ajuster si besoin) :

- unité de 24 Vaillant.e.s
- 3 Chef.taine.s
- le week-end commence à 14h le samedi et se termine à 15h le dimanche
- respecter un équilibre alimentaire
- respecter la proposition alimentaire des EDLN
- il faut pouvoir donner la liste de courses à faire à la fin d'au moins 1 repas
- il faut pouvoir donner la liste de matériel d'intendance à prendre à la fin

Chaque groupe va également choisir au hasard une des situations suivantes :

1. Vous avez une Vaillante allergique au gluten dans votre tribu
2. Timothé est un chef vegan
3. Pendant le week-end vous avez des activités très coûteuses en énergie
4. Vous êtes en hiver

Pas de pression si les menus ne sont pas achevés. En cas de grosse galère on peut enlever la contrainte choisie au hasard. Le but est de tester, pas de proposer un menu fonctionnel comme ça d'un coup !

2. Conclusion - 15 min

Faire une mise en commun. Chaque groupe présente son menu et la possibilité est donnée aux autres de faire des retours dessus, en toute bienveillance. Le budget ne rentre pas en compte dans l'élaboration des menus, un peu compliqué à mettre en place pour ce temps d'acti mais cela peut faire partie des retours éventuels.

Si c'est possible, ça peut être chouette de réaliser ces menus par la suite.