

## Séance n° 1 – Feuille de planification

École:

Date:

Nombre d'élèves:

Enseignant ou enseignante:

Allergies:

### Provisions

- 4 bananes
- 4 œufs
- Flocons d'avoine
- Farine de blé entier
- Poudre à pâte
- Bicarbonate de soude
- Cassonade
- Raisins secs
- Épices pour tarte à la citrouille
- Cannelle
- Vanille
- 1 pot de compote de pommes
- 1 grosse boîte de purée de citrouille en conserve
  
- Paquets de tortillas (1 tortilla pour 2 élèves)
- 3 boîtes de sauce à pizza en conserve
- 1 paquet d'épinards (prélavés)
- 1 brique de mozzarella
  
- 2 boîtes de craquelins Triscuit
- 2 concombres
- 1 brique de fromage aromatisé

### Ressources

- Copies du document *Cinq excellentes raisons de cuisiner avec vos enfants*
- Copies des recettes pour les élèves
- Reliure renfermant les recettes dans les pochettes protectrices

- Feuilles de l'activité *Devine l'épice*
- Feuilles de travail des activités
- Crayons à mine
- Marqueurs

### Matériel requis

- 12 planches à découper
- 10 couteaux
- 4 petits bols à mélanger
- 2 grands bols à mélanger
- 3 râpes à fromage
- 2 cuillères de service
- 9 cuillères de métal
- 4 moules à muffins
- 2 ouvre-boîtes
- 2 ensembles de tasses à mesurer
- 2 ensembles de cuillères à mesurer
- 4 fourchettes
- 2 couteaux à beurre
- Gants de cuisine
- Brosse à laver
- Minuterie
- Tapis de séchage de vaisselle
- Savon à vaisselle
- Sacs de plastique
- Sacs de type Ziploc
- Lingettes désinfectantes
- Élastiques pour les cheveux
- Caissettes en papier sulfurisé
- Assiettes de carton
- Tabliers
- 2 lavettes
- 4 linges à vaisselle