

Extrait du Collège Croix Maitre Renault - Beaumont le Roger

<http://beaumont-col.spip.ac-rouen.fr/spip.php?article1012>

Challenge culinaire Â« Mets la Normandie dans ton assiette Â» - classe 4°C

- CDI -

Date de mise en ligne : jeudi 23 avril 2015

Copyright © Collège Croix Maitre Renault - Beaumont le Roger - Tous droits

réservés

Challenge « Mets la Normandie dans ton assiette » 2015 - Classe de 4e C

Fin octobre 2014, lorsqu'il nous a été annoncé que nous participerions au challenge culinaire « Mets la Normandie dans ton assiette », nous étions très heureux.

Ce que nous avons réalisé en classe.

En français, au cours de notre chapitre sur la nouvelle réaliste, nous avons lu un extrait de Boule de Suif de Guy de Maupassant pour évoquer les produits consommés au 19e siècle en Normandie. C'est ainsi que cette période a été choisie comme thème pour élaborer notre menu puisqu'il est représentatif du programme de la classe de 4e.

Par la suite, nous avons effectué des recherches sur les recettes et les produits typiques de notre région au 19e siècle.

Nous avons retenu différentes possibilités puis établi une première version du menu. Celle-ci a évolué pour des raisons d'approvisionnement et de coût : la truite est devenue le lapin qui s'est transformé en porc. Cependant les produits locaux restent au rendez-vous : pommes, camembert, crème...

En parallèle, nous avons travaillé sur ce projet dans plusieurs disciplines : en histoire-géographie avec la réalisation de dossiers sur certains produits, en arts plastiques autour de la décoration de la table et du menu, en langues vivantes par la traduction du menu, en SVT à propos de l'équilibre alimentaire, en mathématiques pour le calcul du coût du menu, en technologie afin de réaliser la mise en page de ce dossier.

Notre objectif final est de concevoir et de faire éditer un livre présentant nos réalisations, notamment la nouvelle réaliste que nous achevons d'écrire en cours de français et que nous aurons le plaisir de présenter dans sa version audio, réalisée en cours d'éducation musicale, le jour du challenge.

Ce que nous avons réalisé en cuisine.

A l'heure où nous écrivons, nous avons organisé notre travail pour la partie pratique qui a débuté le 25 mars. Une répétition générale a eu lieu le mercredi 22 avril. Les photos ci-après témoignent de notre implication.

Nous avons investi la cuisine auprès de notre chef de cuisine avec un énorme plaisir et avons déjà beaucoup appris sur les gestes techniques, le respect des produits, l'hygiène, le travail en équipe.

Nous sommes impatients d'aboutir notre projet et vous donnons rendez-vous le 20 mai.

En attendant, aux fourneaux !

Les élèves de 4e C