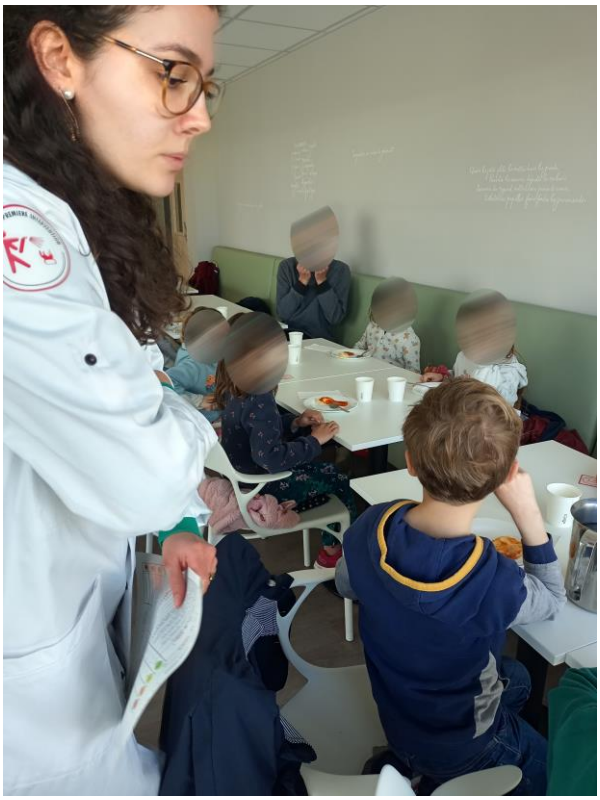
PAPILLOTE ET COMPAGNIE ANGERS LOIRE RESTAURATION	# Les petits testeurs	**Élaborer et animer les menus**

Atelier	**Dégustation des nouvelles recettes végétariennes**
Objectif général	Participer au développement des recettes végétariennes au sein de Papillote et Compagnie
Objectif spécifiques	- Se concentrer sur ses perceptions sensorielles et savoir les exprimer - Développer le vocabulaire d'éducation au goût - Sensibiliser sur l'alimentation végétarienne
Fil conducteur de l'atelier	L'endroit et les plats doivent être prêts à recevoir les enfants. Avant de débuter, le nettoyage des mains est primordial. Installer les enfants dans un endroit calme, se présenter et expliquer le déroulement de l'animation. 1) Distribution des supports d'évaluation 2) Présentation des plats 3) Dégustations 4) Évaluations entre chaque plat 5) Débarrassage <u>La dégustation</u> : inviter les enfants à regarder, sentir, puis mettre en bouche sans forcer mais par le jeu. *Si un enfant ne souhaite pas goûter, ne pas le forcer !* *Soigner la présentation de la recette dans l'assiette.* Amener les enfants à reconnaître ce qui compose le plat. <u>L'évaluation</u> : Distribuer 3 smileys différents à chaque enfant pour les aider à évaluer les catégories suivantes : visuel, odeur, goût et texture.
Durée	Variable en fonction du nombre de recettes dégustées. Environ 30 minutes à 1 heure.
Public	CP au CM2
Effectif	15 enfants maximum
Lieux	Restaurant scolaire ou Restaurant du personnel (au sein de P&Cie)
Matériel animation	- Fiches évaluation + stylos - Smileys verts/oranges/rouges + coupelles - Assiettes + couverts + verre eau + serviettes
Recettes	Suivant ce qui a été validé en interne après dégustation par le personnel du groupe « recettes végétariennes ».

PAPILLOTE ET COMPAGNIE ANGERS LOIRE RESTAURATION	# Les petits testeurs	**Élaborer et animer les menus**

Illustrations :