

Guide Pratique : Organiser la Semaine du Goût en Maternelle

1. Préparation du matériel

- Ustensiles adaptés aux petites mains : couteaux à bout rond, éplucheurs, bols, fouets.
- Ingrédients frais et de saison (fruits, légumes, herbes aromatiques, produits laitiers).
- Fiches recettes illustrées avec des pictogrammes pour les élèves.
- Tabliers et charlottes pour les enfants et les adultes encadrants.
- Nappes jetables ou lavables pour protéger les tables de travail.
- Appareils électroménagers nécessaires (mixeur, presse-agrumes, balance).

2. Communication aux parents

- Envoi d'une note d'information 2 semaines avant le début de l'événement.
- Recueil des autorisations parentales concernant les allergies alimentaires.
- Appel aux parents volontaires pour encadrer les ateliers de cuisine.
- Demande de dons d'ingrédients spécifiques ou de matériel si nécessaire.
- Invitation pour le goûter de clôture de fin de semaine.

3. Règles d'hygiène et sécurité

- Lavage systématique des mains avant chaque manipulation alimentaire.
- Vérification rigoureuse des listes d'allergies (PAI) avant toute dégustation.
- Nettoyage et désinfection des surfaces de travail avant et après les ateliers.
- Respect de la chaîne du froid pour les produits périssables.
- Surveillance constante lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine.
- Utilisation de contenants propres et adaptés pour le stockage des préparations.

4. Planning des ateliers

- Lundi : Découverte des 4 saveurs (sucré, salé, acide, amer) via des jeux sensoriels.
- Mardi : Atelier cuisine - Préparation d'une recette simple (ex: salade de fruits ou compote).
- Mercredi : Visite d'un marché local ou rencontre avec un artisan boulanger/primeur.
- Jeudi : Atelier dégustation à l'aveugle avec bandeau sur les yeux.

- Vendredi : Bilan de la semaine et grand goûter partagé avec les parents.