

Guide Pratique : Organisation de la Semaine du Goût en Maternelle

Planning de la semaine

- Lundi : Découverte des 4 saveurs de base (sucré, salé, acide, amer) via des tests à l'aveugle.
- Mardi : Atelier 'Fruits et Légumes de saison' : toucher, sentir et goûter.
- Mercredi : Atelier cuisine : préparation collective d'une recette simple (ex: salade de fruits ou gâteau).
- Jeudi : Exploration des herbes aromatiques et des épices douces.
- Vendredi : Grand goûter partagé et bilan ludique de la semaine.

Logistique et organisation

- Vérifier les fiches de santé pour les allergies alimentaires de chaque élève.
- Réserver l'espace cuisine ou préparer les tables avec des nappes lavables.
- Préparer des fiches de recettes illustrées avec des pictogrammes.
- Organiser les élèves en petits groupes pour faciliter la manipulation.
- Prévoir un protocole d'hygiène strict (lavage des mains, port de tabliers).

Communication avec les parents

- Envoyer une note d'information 15 jours avant le début de l'événement.
- Distribuer un formulaire d'autorisation pour les dégustations.
- Solliciter des parents volontaires pour encadrer les ateliers de cuisine.
- Demander une participation pour les ingrédients frais si nécessaire.
- Partager les photos des ateliers via le cahier de vie ou l'application de l'école.

Liste de courses et matériel

- Ingrédients : Fruits de saison, légumes variés, pain, fromages doux, herbes fraîches.
- Ustensiles : Couteaux à bout rond, planches à découper, saladiers, cuillères doseuses.
- Hygiène : Savon, essuie-tout, gants jetables, charlottes pour les enfants.
- Supports : Assiettes en carton, serviettes en papier, verres réutilisables.
- Matériel pédagogique : Bandeaux pour les yeux, images des aliments, fiches de suivi.