

Exemples d'actions possibles dans l'EPI « Arts de Faire Culinaires au Collège », permettant de passer de l'Apprentissage à la Maîtrise jusqu'à l'Entretien (AME) en fonction des activités pédagogiques pluridisciplinaires.

Thèmes EPI	Disciplines	Pistes de mises en œuvre
<b>Corps santé bien-être et sécurité</b>	SVT (alimentation, digestion, Epidémie d'obésité, OGM...) Physique chimie EPS Géographie Mathématiques  <i>Documentaliste Infirmière</i>	-Cultures et alimentation : jardin, lieux d'achats et de productions locales, ... -Eveil sensoriel et dégustation -Sécurité Alimentaire (DLC, hygiène...) -Ateliers pratiques de cuisine -Course d'orientation et jeux de piste autour de l'alimentation (EPS-SVT) -Préparer un « Menu restauration scolaire »
<b>Sciences et technologie et société</b>	Technologie Mathématique SVT Physique-chimie Géographie Langues vivantes Français  <i>Documentaliste</i>	-Exercice proportionnalité pour les recettes des cours de cuisine -Comparaison du petit déjeuner anglais et français (graphiques et dégustations) -Mesurer des volumes, pesées en cuisine -Ateliers de cuisine moléculaire -Atelier Culture pub : « création d'affiches publicitaires » -Préparer un « Menu restauration scolaire »
<b>Transition écologique et développement durable</b>	SVT Physique-chimie Histoire-géographie	-Gestion des déchets en cuisine -Les ressources locales et mondiales d'eau : dégustation d'eau, bar à eau -La biodiversité (eau et cultures) -Production (culture et élevage) - Lecture des étiquettes d'emballages - Fruits et légumes de saison/localité - Privilégié le BIO, développement durable - Étudier les OGM (générique, variabilité des espèces...) - Devenir Eco-citoyen : Transport en commun, lieux d'achat et de production de proximité, trie et actions quotidiennes écologiques.
<b>Langues et cultures étrangères et régionales</b>	Anglais Espagnol  <i>Documentaliste</i>	- Le Breakfast - Expositions sur les expressions faciales des goûts et dégouts/des saveurs dans le monde - Vidéo en anglais réalisés par les élèves sur « at the restaurant »
<b>Langues et cultures de l'antiquité</b>	Histoire Français Latin SVT	- Recettes latines - Alimentation au cours des temps/ dans les temps anciens - Repas gaulois
<b>Monde économique et professionnel</b>	SVT Français Histoire/géographie ( <i>Espaces productifs (monde industriel) Europe de la révolution industrielle Gestion des ressources alimentaires...</i> )	- Rencontres de chefs cuisiniers - Visite des lieux d'achats et de production : marché de proximité, maraichers bio, grandes surfaces, jardin-cueillette... - Visites de lycées professionnelles : CIFOP, L'oisellerie... - Cartographie des lieux de formations et des métiers autour de l'alimentation dans la région - Forum/Exposition des lieux de formations et des métiers autour de l'alimentation dans la région - Visites d'entreprises agro-alimentaires
<b>Culture et créations artistiques</b>	Français Arts plastiques SVT Physique-chimie Mathématiques ( <i>formes géométriques</i> )  <i>Documentaliste</i>	- Recueil de souvenirs culinaires - Atelier Design packaging (création d'emballages) et culture pub (création de publicité) - Atelier « Origami » : fruits et légumes - Productions 5 <sup>ème</sup> 4 <sup>ème</sup> et 3 <sup>ème</sup> et expositions/cartographies - Atelier « Art Toast »
<b>Information, communication, citoyenneté</b>	SVT Français Technologie Anglais  <i>Documentaliste</i>	- Recueil de souvenirs culinaires - Atelier Culture pub et design packaging - Utilisation des TICE pour rechercher des informations, consulter des sites Internet réaliser des vidéos, recettes, graphiques ... - Création de film pour remobiliser le vocabulaire sur « At the restaurant »