

Trouve ta place (dans le frigo)

ENFANT - JEUNE
ADULTE



1 MIN



15 MIN



MATERIEL

- Un carton sur lequel est collé le dessin représentant un frigo ouvert (en annexe) avec à plusieurs endroits des scratches pour y coller des images
- Des dessins d'aliments collés (en annexe) sur du carton avec du scratch au verso pour pouvoir les accrocher au frigo ;
- Un panier du marché dans lequel on trouvera les aliments dessinés.

OBJECTIF(S)

- » Comprendre où placer les aliments dans le frigo en fonction de leur besoin de conservation.

PROLONGEMENT

Alimentation
fiche n°20

»»» DÉROULÉ

Lors du face à face :

1. Demander aux participants « Comment sont rangés les aliments dans votre frigo ? » s'ils font attention au rangement de leur frigo.
2. Leur proposer de ranger dans le frigo les aliments qui se trouvent dans le panier.
3. Demander d'expliquer le rangement dans le frigo.
4. Faire une « correction » et expliquer l'intérêt de ce type de rangement.

»»» DÉROULÉ (suite)

Correction :

Dans la partie entre + 4 °C et + 6 °C : HAUT

préparations maison, légumes et fruits cuits, viandes et poissons cuits faits maison, yaourts et fromages faits à cœur.

Dans la partie la plus froide entre 0 °C et + 4 °C : BAS

Viandes, charcuteries cuites et à cuire, produits de volaille, poissons, produits traiteurs frais, crèmes, desserts lactés, produits en cours de décongélation, produits frais entamés, fromages frais et au lait cru, jus de fruits frais, salades emballées, plats cuisinés (plats en sauce, pâtisseries, etc.)

Dans le bac à légumes :

Légumes et fruits frais lavés, fromages à finir d'affiner emballés.

Dans la porte :

Œufs, beurre, lait, jus de fruits entamés bien refermés.











