

NOURRITURE ET NOS PASSIONS 8

Mme Kwiatkowski

<http://zlechien.weebly.com>

« Il faut manger pour vivre et non pas vivre pour manger ». [Molière]

Mais en tout temps c'est merveilleux d'avoir de quoi de bon à se mettre sous la dent. Les élèves de la 8e qui prennent la classe de cuisine apprécient déguster des repas qu'ils ont préparés eux-mêmes.

Objectifs du cours:

Bienvenue dans le monde merveilleux de la nourriture et nos passions! Ce sera un cours passionnant, axé sur les projets. L'objectif de ce cours est d'encourager les élèves à parler en français, en apprendre davantage sur la nourriture et la nutrition ainsi que d'explorer nos passions.

Course Objectives:

Welcome to the wonderful world of Foods and our Passions! This will definitely be an exciting, project-based course. The goal of this course is to encourage students to speak French, learn about food and nutrition as well as explore our passions.

Les matériaux

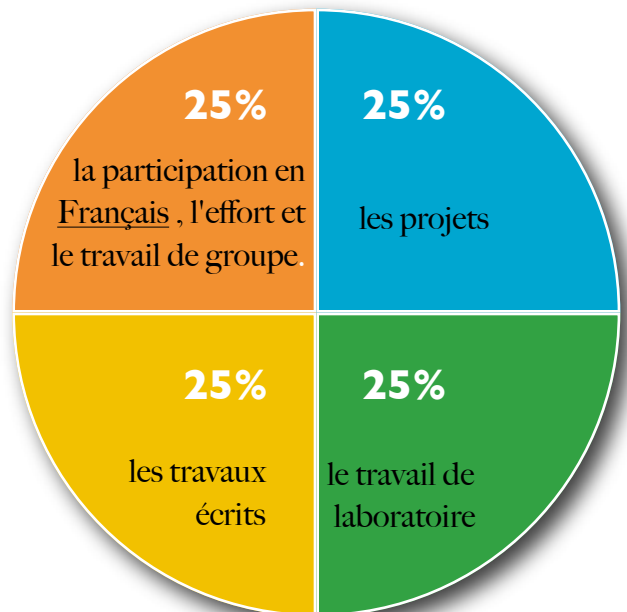
Si il vous plait! Amenez ceci avec vous à chaque cours! (Please bring the following to each class!)

- An agenda
- A binder with paper and dividers
- An English/French dictionary (Larousse or Collins Robert)
- A pencil case with the following materials: pencils, pens, eraser, coloured pencils or markers.
- Hair elastic - if your hair touches your shoulders, you are required to tie it back during labs.
- Plastic page protectors (used to keep your lab sheets/recipes clean)

Évaluation

C'est les élèves qui sont responsable de leur apprentissage et pour la démontrer!
Je suis ici pour les soutenir !

- 25% Speaking in French, participation, effort and group work.
- 25% Projects
- 25% Written assignments
- 25% Lab work



NOURRITURE ET NOS PASSIONS 8

Mme Kwiatkowski

<http://zlechien.weebly.com>

Les buts du cours sont:

Goals for this course:

1) Sécurité et hygiène

- tu vas apprendre importance de:
 - lavage des mains
 - désinfection des surfaces de travail
 - prévention de la contamination croisée
 - bonne façon de procéder pour laver la vaisselle
 - techniques de nettoyage
- tu vas montrer que tu connais les mesures de précaution et les interventions d'urgence lors de la préparation des aliments, y compris :
 - manipuler les aliments chauds en toute sécurité
 - savoir réagir aux urgences (p. ex. incendies, brûlures, coupures)
- tu vas montrer que tu sait utiliser de façon sécuritaire l'équipement requis pour préparer des aliments

1) Safety and Sanitation

- You will learn the importance of:
 - washing hands
 - sanitizing work surfaces
 - cross-contamination prevention
 - proper dishwashing
 - clean-up procedures
- You will demonstrate a knowledge of precautionary measures and emergency response associated with food preparation, including
 - handling hot foods safely
 - responding appropriately to emergencies (e.g., fires, burns, cuts)
- You will demonstrate safe use of equipment needed to prepare food items.

2) Connaissances culinaires de base

- tu vas montrer que tu es capable de suivre une recette:
 - sélection de l'équipement approprié
 - utilisation des bonnes techniques de mesure des ingrédients
 - gestion du temps
 - connaissance de la terminologie
- tu vas savoir entretenir et ranger l'équipement
- tu vas faire preuve de collaboration dans le travail avec un partenaire et en groupe

2) Kitchen Basics

- You will demonstrate the ability to follow a recipe, including:
 - selecting appropriate equipment
 - using appropriate measuring techniques
 - time management
 - understanding of terminology
- You will learn to care for and store equipment appropriately.
- You will demonstrate co-operation in partner and group work.

3) Nutrition et alimentation saine

- tu vas utiliser des recettes pour préparer des mets et des goûters-santé simples
- tu vas utiliser le guide Bien manger avec le Guide alimentaire canadien pour planifier des plats et des goûters simples et nutritifs
- à partir d'étiquettes de produits, tu vas relever et comparer la valeur nutritive de divers produits alimentaires.

3) Nutrition and healthy eating

- You will learn to prepare healthy dishes and simple meals.
- You will use Eating Well with Canada's Food Guide to plan meals and snacks for a nutritionally balanced diet.
- You will identify and compare the ingredients and nutritional value of various commercial food products.

NOURRITURE ET NOS PASSIONS 8

Mme Kwiatkowski

<http://zlechien.weebly.com>

Alors, comment puis-je réussir dans ce cours?

- parle toujours en français et aide les autres à faire ainsi (encouragement, partage de connaissances.). Ici on ne parle qu'en Français!
- visite mon site: <http://zlechien.weebly.com> tous les jours.
- travaille en équipe. Communique avec ton groupe en français. Écoute les autres. Partage tes pensées et tes idées.
- utilise SOUVENT le dictionnaire afin de trouver le mot juste
- évite les traducteurs en ligne. Tu es plus intelligent que l'ordinateur de toute façon! Utilise plutôt un bon dictionnaire en ligne (www.wordreference.com pour une traduction ou www.le-dictionnaire.com pour une définition en Français) et www.bonpatron.com)
- viens me voir durant la récré en cas de difficulté ou de problème.
- arrive à l'heure, évite d'être absent et gère bien ton temps en classe.
- respecte les autres, la prof et la salle de classe en choisissant un bon comportement, en utilisant un langage approprié et en respectant la propreté de la cuisine.
- soyez organiser, utilise ton agenda efficacement et respecte les dates limites.
- produis des projets de première qualité, respecte les critères et rends-les à l'heure
- imprime tes projets en avance et utilise ton USB ou google docs.

How can I succeed in this course? By ...

- Speaking in French all the time and helping others do the same.
- Visiting my website on a daily basis: <http://zlechien.weebly.com>
- Work as a team. Communicate with your group in French. Listen to others. Share your thoughts and ideas.
- Using the dictionary OFTEN to look up unknown words.
- Avoiding the use of online translators. Instead, students are encouraged to use a good online dictionary such as www.wordreference.com for translation or www.le-dictionnaire.com for a definition in French and www.bonpatron.com for editing written work.
- Asking for help! I am available at lunch for extra assistance.
- Coming to class on time, avoid being absent and using classroom time efficiently.
- Respecting other students, the teacher and the classroom.
- Staying organized, using the agenda effectively and staying on top of deadlines.
- hand in high quality projects, carefully follow project criteria and respect due dates.
- Using technology efficiently; printing projects ahead of time or using a USB key or google documents is highly recommended.

NOURRITURE ET NOS PASSIONS 8

Mme Kwiatkowski

<http://zlechien.weebly.com>

This form is to be signed and returned to the student's teacher.

I _____ have read and discussed this course outline. I understand what is needed for success in this course.

Student's signature

date

Parent/Guardian's signature

date

Parent Volunteers

I _____ (parent/guardian's name) would be interested in helping out/volunteering through out the school year.

Email address: _____

Telephone number: _____