

Atelier pizza au four à pain



Thématiques abordées

- Les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine (de l'installation au nettoyage et rangement).
- La cuisine : un temps de découverte, de partage, d'échange et d'entraide.
- La stimulation des 5 sens.
- Recensement des pratiques culinaires de chacun (famille, région, pays).
- Équilibre alimentaire. Qu'est-ce qu'une alimentation saine ?
- Comment avoir une consommation responsable ? (circuits courts, manger avec les saisons, produits bio).
- La pizza : origine et histoire.
- Le four à pain : un outil traditionnel ancien et un mode de cuisson universel.
- Apprendre à allumer et à utiliser le four à pain.

Déroulement de la séance

La séance se déroule dans la cuisine de la Ferme du Saut du Loup, mais selon la saison et la météo, elle peut aussi se dérouler en extérieur.

Une attention particulière est portée tout au long de la séance sur le respect des conditions d'hygiène durant les préparations mais aussi sur l'entraide et la convivialité. Les conditions sont réunies le plus possible pour que la séance soit à la fois ludique dans son déroulement et sérieuse dans l'application des normes de sécurité : faire la cuisine en groupe est un temps d'échanges et de partage.

Les produits utilisés sont pour la plupart issus de l'agriculture biologique.

À chaque fois qu'on aborde une des thématiques ci-dessus, l'idée est de faire participer les publics à partir de leur propre expérience.

- Accueil du public et présentations. Information sur le déroulement de la séance.
- Rappel des règles d'hygiène et de sécurité (affiche des règles d'utilisation de la cuisine).
- Répartition des tâches et/ou constitution de groupes. Chaque groupe a une photocopie de la recette.
- Sortie du matériel qui sera utilisé et disposition de chacun des participants autour des plans de travail.
- En extérieur, collecte du bois qui sera utilisé pour la cuisson des pizzas. Allumage du four à pain.
- Confection des pizzas (pâte et sauce tomate et selon, garniture).
- Les ustensiles et récipients qui ont servi pour les préparations sont lavés et séchés.
- Dressage de la table.
- Cuisson des pizzas, service à table et dégustation.
- Nettoyage de tout le matériel utilisé, des plans de travail et des sols. Pas de stockage de préparations dans le frigidaire de la cuisine ; les participants s'ils le souhaitent repartent avec le surplus.



Période

Toute l'année (mais c'est plus agréable aux beaux jours).



Séance

1 séance de 3 heures (préparation, dégustation et nettoyage compris).



Encadrant

1 salarié de la Ferme du Saut du Loup.



Lieux

Cuisine de la Ferme et four à pain extérieur.



Public

Adultes/enfants (à partir de 5 ans).



Effectif

1 groupe de 12 participants maxi.



Matériel

Produits alimentaires, ustensiles de cuisine, boîtes à pâtons, bois de chauffe, four à pain, pelle à pizzas.



Suites possibles

- Atelier cuisine
- Fabrication de pain et cuisson au four à pain
- Visite du potager