



Avant de commencer

Préparer la salle

- Avant chaque séance de cuisine, nettoyez et désinfectez toutes les tables et les surfaces qui serviront à la préparation des aliments.
- Assurez-vous que la vaisselle et le matériel sont propres, désinfectés et prêts à utiliser.
- Aménagez deux postes de cuisine (une pour chaque recette) et installez-y le matériel nécessaire selon la liste de matériel. S'il y a beaucoup de participants, vous pourriez aménager plus de postes.
- Placez à chaque poste les ingrédients nécessaires ainsi qu'une copie de la recette.
- Certaines recettes ont des ingrédients en commun (p. ex. farine). Vous pouvez placer ces ingrédients sur une table installée au milieu de la pièce.
- S'il n'y a pas d'évier pour le lavage des mains à proximité de la salle, installez des postes mobiles de lavage des mains, comme il est illustré ci-dessous.
- Formez de petits groupes d'environ cinq élèves. Chaque groupe prépare une recette.



Postes de cuisine



Table des ingrédients communs



Postes mobiles de lavage des mains



Faisons la cuisine!