

CM 35	Précisions pour chaque degré (9 ^{ème} en bleu - 10 ^{ème} en vert - 11 ^{ème} en saumon)	
1. en expérimentant les réactions des nutriments lors de différents modes de préparation	<p>Inventorier les modes de préparation, de cuisson et de transformation des aliments dans le but de comprendre mon alimentation</p> <p>Veiller à varier les propositions d'activités, permettre des temps d'échanges individuels ou collectifs</p>	
2. en analysant la valeur nutritionnelle des aliments et des produits alimentaires	<p>Développer progressivement cette notion par des ateliers pour comprendre mon alimentation (9^{ème}) et chercher à la modifier (11^{ème})</p> <p>Utiliser le Croqu'menus</p> <p>Veiller à varier les propositions d'activités, permettre des temps d'échanges individuels ou collectifs</p>	
3. en identifiant les besoins en nutriments nécessaires au maintien d'une bonne santé	<p>Développer progressivement cette notion par des ateliers pour comprendre mon alimentation (9^{ème}) et chercher à la modifier (11^{ème})</p> <p>Utiliser le Croqu'menus</p> <p>Veiller à varier les propositions d'activités, permettre des temps d'échanges individuels ou collectifs</p> <p><i>Utiliser la pyramide alimentaire avec les nutriments</i></p> <p><u>Liens MSN 37 - Corps humain</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • en expliquant le métabolisme et les équilibres énergétiques du corps • en comprenant le fonctionnement des organes des sens (9^{ème}) voir PER papier MSN37, p.48 	
4. en utilisant les connaissances nutritionnelles acquises	<p>Utiliser les notions acquises en 9^{ème} (CM35 1-2-3-5) pour gérer mon alimentation</p> <p>Préparer des recettes, des mets en fonction de ses besoins (repas rapide, froid, chaud, léger, de saison, collation, recettes de base, boissons isotoniques, ...)</p> <p>Utiliser le Croqu'menus</p> <p>Placer les aliments du menu dans la pyramide alimentaire - Adapter l'alimentation à ses propres besoins</p> <p><u>Liens CM 31 - Condition physique et santé</u> Identification et analyse des besoins physiologiques (<i>nourriture, hydratation, repos, sommeil, mouvement,...</i>) et des principes d'hygiène corporelle; <u>FG 32 - Santé et bien-être</u>; <u>FG 36 - Environnement</u>; <u>FG 37 - Complexité et interdépendance</u> ; <u>CT - Démarche réflexive</u></p>	

Utiliser les notions acquises en 9 et 10^{èmes} pour élaborer des recettes, des menus, des repas => utilisation de plan de travail en travaillant sur les notions de base acquises : choix des produits, des modes de préparation et de cuisson, analyse nutritionnelle et sensorielle de la recette .

CM 35	Précisions pour chaque degré (9 ^{ème} en bleu - 10 ^{ème} en vert - 11 ^{ème} en saumon)		
5. en aiguisant sa connaissance sensorielle	Développer cette notion :		
	pour comprendre mon alimentation (9 ^{ème}) dans les différents ateliers et/ou lors des préparations	Pour gérer mon alimentation et l'analyser (10 ^{ème})	Pour analyser mon alimentation (11 ^{ème})

CM 36	Précisions pour chaque degré (9 ^{ème} en bleu - 10 ^{ème} en vert - 11 ^{ème} en saumon)		
1. en acquérant des techniques culinaires et en développant son habileté manuelle	<p>Développer ces notions pour gérer mon alimentation</p> <p>Veiller à la progression technique dans les difficultés culinaires</p>		<p>Approfondir et développer ces notions à travers des recettes individuelles et à l'aide d'un plan de travail</p> <p>Liens : CT : démarche réflexive - pensée créatrice - stratégie d'apprentissage</p>
2. en découvrant d'autres cultures culinaires	<p>Peut être abordé en 9^{ème} sous forme d'ateliers et/ou de dégustations</p>	<p>Peut être abordé en 10^{ème} sous forme de plats et mets</p>	<p>Développer cette notion dans un projet d'élève, de classe ou d'école</p>
Mobiliser les sens : CM35-5			
<i>Liens</i> SHS 31 - Relation Homme-espace; FG 35 - Vie de la classe et de l'école			
3. en identifiant des techniques de conservation des aliments	<p>Développer ces notions pour comprendre mon alimentation (9^{ème})</p>	<p>et pour la gérer (10^{ème})</p>	<p>Travailler sur une/plusieurs techniques de conservation : séchage - remplissage à chaud - ...</p>
<i>Liens</i> CM36-8			
4. en étudiant de manière critique les produits et les habitudes de consommation	<p>Orienter les réflexions et les actions des élèves en se référant à la grille d'analyse de l'Éducation en vue du Développement Durable (EDD) (www.globaleducation.ch)</p>		
5. en exerçant un regard critique sur les modes alimentaires	<p>Mettre en valeur les produits de saison, de proximité ou issus du commerce équitable tout au long du cycle</p> <p>Développer ces notions dans le but de mieux manger, de consommer autrement (consomm'acteur : chercher, critiquer, changer)</p> <p><i>Liens</i> SHS 31 - Relation Homme-espace; FG 36 - Environnement</p>		
6. en comparant et en analysant les prix de revient par rapport à la quantité et à la qualité des produits	<p>Développer cette notion pour gérer mon alimentation</p> <p>→ Orienter les réflexions et les actions en se référant à la grille d'analyse de l'Éducation en vue du Développement Durable (EDD) (www.globaleducation.ch)</p>		<p>Poursuivre le travail pour amener l'élève à s'interroger sur le choix des produits lors de la réalisation de recettes, mets, menus, collation => projet individuel ou de classe</p>
<i>Liens</i> SHS 31 - Relation Homme-espace; FG 36 - Environnement			

CM 36	Précisions pour chaque degré (9 ^{ème} en bleu - 10 ^{ème} en vert - 11 ^{ème} en saumon)					
<p>7. en développant son sens de l'organisation, son autonomie et sa créativité</p>	<p>Développer ces notions progressivement :</p> <table border="1" data-bbox="539 363 2018 738"> <tr> <td data-bbox="539 363 1032 738"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ateliers et petites préparations <p>Utiliser le Croqu'menus</p> </td> <td data-bbox="1032 363 1525 738"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ réalisation de plats et de mets <p>Utiliser le Croqu'menus</p> <p>Introduire la notion de plan de travail en développant l'organisation (étapes d'organisation « PET », je suis mon propre manager => cf. Cmaison chap. planifier et organiser)</p> </td> <td data-bbox="1525 363 2018 738"> <ul style="list-style-type: none"> ▪ recherche de recettes <p>Travailler avec le Cmenus et d'autres livres de cuisine</p> <p>Elaborer des plans de travail</p> <p>Offrir la possibilité de planifier un repas ou une collation d'une semaine verte ou d'un camp sportif ou d'un projet de classe (repas, apéro) pour réaliser une mise de couvert et quelques décorations</p> </td> </tr> </table> <p>Liens <u>L1 31 - Compréhension de l'écrit</u>; <u>MSN 34 - Grandeurs et mesures</u>; <u>MSN 35 - Modélisation</u>; <u>FG 34 - Projets collectifs</u></p>			<ul style="list-style-type: none"> ▪ ateliers et petites préparations <p>Utiliser le Croqu'menus</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ réalisation de plats et de mets <p>Utiliser le Croqu'menus</p> <p>Introduire la notion de plan de travail en développant l'organisation (étapes d'organisation « PET », je suis mon propre manager => cf. Cmaison chap. planifier et organiser)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ recherche de recettes <p>Travailler avec le Cmenus et d'autres livres de cuisine</p> <p>Elaborer des plans de travail</p> <p>Offrir la possibilité de planifier un repas ou une collation d'une semaine verte ou d'un camp sportif ou d'un projet de classe (repas, apéro) pour réaliser une mise de couvert et quelques décorations</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ ateliers et petites préparations <p>Utiliser le Croqu'menus</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ réalisation de plats et de mets <p>Utiliser le Croqu'menus</p> <p>Introduire la notion de plan de travail en développant l'organisation (étapes d'organisation « PET », je suis mon propre manager => cf. Cmaison chap. planifier et organiser)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ recherche de recettes <p>Travailler avec le Cmenus et d'autres livres de cuisine</p> <p>Elaborer des plans de travail</p> <p>Offrir la possibilité de planifier un repas ou une collation d'une semaine verte ou d'un camp sportif ou d'un projet de classe (repas, apéro) pour réaliser une mise de couvert et quelques décorations</p>				
<p>8. en appliquant les règles d'hygiène, de sécurité et de comportement à l'égard des autres et de l'environnement</p>	<table border="1" data-bbox="539 810 2018 1026"> <tr> <td data-bbox="539 810 1032 1026"> <p>Développer ces notions pour comprendre mon alimentation</p> <p><i>Développer des écogestes</i></p> </td> <td data-bbox="1032 810 1525 1026"> <p>et la gérer</p> </td> <td data-bbox="1525 810 2018 1026"> <p>Poursuivre le travail pour amener l'élève à s'interroger sur les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que sur les gestes « éco » à adopter lors de la réalisation de recettes, mets, menus, collation => projet individuel ou de classe</p> </td> </tr> </table> <p>Agir en tant que consommateur responsable</p> <p><i>Aborder le problème des intoxications alimentaires : CM36-3</i></p> <p>Ressources : http://www.energie-environnement.ch/ : site des services cantonaux de l'énergie et de l'environnement</p> <p>Liens <u>FG 32 - Santé et bien-être</u></p> <p>Liens <u>FG 36 - Environnement</u></p>			<p>Développer ces notions pour comprendre mon alimentation</p> <p><i>Développer des écogestes</i></p>	<p>et la gérer</p>	<p>Poursuivre le travail pour amener l'élève à s'interroger sur les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que sur les gestes « éco » à adopter lors de la réalisation de recettes, mets, menus, collation => projet individuel ou de classe</p>
<p>Développer ces notions pour comprendre mon alimentation</p> <p><i>Développer des écogestes</i></p>	<p>et la gérer</p>	<p>Poursuivre le travail pour amener l'élève à s'interroger sur les règles d'hygiène et de sécurité ainsi que sur les gestes « éco » à adopter lors de la réalisation de recettes, mets, menus, collation => projet individuel ou de classe</p>				

CM 37	Précisions pour chaque degré (9 ^{ème} en bleu - 10 ^{ème} en vert - 11 ^{ème} en saumon)		
<p>1. en analysant les critères qui influencent le choix de produits et les incidences qui découlent de ces choix (budget)</p>	<p>Peut être introduit en lien avec le CM36-6</p>		<p>Développer cette notion en élaborant des recettes et/ou des menus en lien avec CM35 (analyse nutritionnelle) et CM36-7-8 pour amener l'élève à chercher, critiquer, changer ses habitudes alimentaires et de consommateur</p>
<p>Se référer aux aspects écologiques, économiques et sociaux des critères (gestion des ressources, énergie grise, provenance, modes et influences, publicité,...) <i>Liens</i> CM 36 - Équilibre alimentaire ; FG 36 - Environnement; FG 37 - Complexité et interdépendance</p> <p>Argumenter et justifier un choix de consommation durable :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisir une situation problème, par exemple avec le jus d'orange, le vêtement, le mobile, ... • Formuler des questions et les classer dans les 5 dimensions du DD • Répondre aux questions • Tisser des liens • Faire son choix <p>=> voir exemple : http://content.friportail.ch/course/view.php?id=28 ou sur le site animation EF</p>			
<p>2. en utilisant correctement divers appareils ménagers</p>	<p>Développer cette notion progressivement et dans le but d'agir en consommateur responsable (comprendre - gérer - consommer différemment) Aborder les dernières innovations technologiques</p>		
<p>Découvrir, comprendre, utiliser</p>	<p>Comprendre, utiliser, gérer</p>	<p>Choisir, utiliser, gérer,</p>	
<p>3. en triant les déchets et en étudiant les possibilités de recyclage</p>	<p>Développer les écogestes</p>	<p>Gérer les écogestes</p>	<p>Associer cette notion à CM37-1 pour analyser les habitudes d'achat Faire comprendre l'importance de la valorisation des déchets par des ateliers de récupération et de recyclage de matières (textiles, plastiques,...) Amener l'élève à réfléchir en amont => réduire avant de recycler</p>
<p><i>Liens</i> FG 36 - Environnement; FG 37 - Complexité et interdépendance <i>Ressources</i> : http://www.swissrecycling.ch/francais/main.htm</p>			

CM 37	Indications pédagogiques Ressources, indices, obstacles. Notes personnelles.		
4. en appliquant des techniques d'entretien et en utilisant les produits adéquats	Développer cette notion progressivement dans le but d'entretenir du matériel et une place de travail, de se gérer et de modifier ses habitudes Développer cette notion dans un souci de gestion de biens communs (équipements des salles) et personnels (vêtements, produits de loisirs,...)		
	Entretien le matériel et la place de travail	Gérer l'entretien du matériel et de la place de travail	Gérer l'entretien du matériel, de la place de travail et d'autres éléments (textiles, effets personnels, appareils ménagers) en choisissant un produit adapté et respectueux de l'environnement Confectionner des produits d'entretien naturels (et/ou des cosmétiques)
	Utiliser l'eau de manière rationnelle Utiliser des produits respectueux de l'environnement <i>Liens <u>CM 31 - Condition physique et santé</u></i>		