



PROGRAMME DE FORMATION

« La cuisine, c'est de la science ! »

PUBLIC CONCERNÉ

Animateurs jeunesse /
bibliothécaires / éducateurs
/ professeurs des écoles /
musées / tout adulte intéressé.

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

1 jour / 7 heures
En présentiel

De 9h00 à 12h30
et de 13h30 à 17h00

Prochaine(s) session(s) :
Le mardi 20 avril 2021
10 places

LIEU DE LA FORMATION

Domaine des Saveurs
987 Chemin des Seiglières
01380 Saint-Cyr-sur-Menthon

FORMATEUR

Jean-Philippe GODARD
Médiateur scientifique

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Découvrir la méthode scientifique comme outil d'animation ;
Montrer que lorsque l'on cuisine, on fait de la science sans le savoir !
Donner des outils pour développer la curiosité des enfants et des adultes
en partant de ce que nous mangeons ;
Permettre d'intégrer l'animation scientifique dans sa programmation
culturelle.

CONTENU DE LA FORMATION

La posture du médiateur scientifique
Comment faire le lien entre les sciences et l'alimentation ?
Comment proposer des activités scientifiques autour du thème de la
perception des saveurs et de la transformation des aliments ?

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Découverte de l'analyse sensorielle : comment nos sens participent-ils à
la perception de ce que nous mangeons ?
Cuisinons avec les sciences : découverte des réactions physico-chimiques
impliquées dans les pratiques culinaires à travers une sélection
d'animations issues de la malle « Cuisinons les sciences ».
Les micro-organismes de l'alimentation : comment les micro-organismes
participent-ils à la transformation organoleptique des aliments ?
Exemples à travers la transformation des produits laitiers (beurre, crème,
fromages...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Remise d'une attestation d'assiduité à la formation

MOYENS TECHNIQUES

Malle pédagogique « cuisinons les sciences »
Microscopes et verrerie de laboratoire
Matériel usuel de cuisine
Ordinateur et vidéoprojecteur