

# Cuisi-mots

Lire pour bien manger

## AIDE-MÉMOIRE POUR L'INTERVENANT(E)

- 1. Assurez-vous que l'activité se déroule dans un climat chaleureux et d'entraide pour tous.** Instaurez cette atmosphère, soyez dynamique et créez des interactions avec les familles et la/le chef.
- 2. Présentez les règlements (sécurité, hygiène, fonctionnement)** au début de l'atelier, à respecter en tout temps.
- 3. Rappelez les objectifs des ateliers et les rôles de chacun :** parent, enfant, chef et animateur.
- 4. Présentez le livret** mis à disposition pour suivre les recettes et les reproduire à la maison. Incitez le groupe à compléter la première page lors du premier et du dernier atelier, à l'annoter (prévoyez quelques crayons à cet effet) et référez les parents à l'aide-mémoire situé en dernière page.
- 5. Accordez une attention primordiale à la lecture et faites-le en considérant les difficultés de lecture potentielles du groupe :**
  - **Lisez vous-même à voix haute**, lentement, en invitant le groupe à suivre la recette avec le doigt. **Vous pouvez inviter des enfants volontaires seulement à lire une ligne d'ingrédient ou une étape** ou encore, à faire un calcul simple pour adapter les portions dans la recette versus les besoins réels (ex. : diviser les quantités par 2 en remplissant une demi-tasse de farine plutôt qu'une tasse complète).
  - Assurez-vous d'expliquer le plus simplement possible les outils, termes et abréviations propres au vocabulaire de la cuisine, en collaboration avec le chef.
  - Les recettes sont des textes à lire et relire aussi souvent que nécessaire pour la réussite du plat! Passez entre les groupes pendant la réalisation de la recette pour soutenir les duos dans leur lecture et leurs travaux, au besoin.
- 6. Maintenez le rythme de l'atelier et assurez-vous que les participants se sentent bien tout le long. Visez l'autonomie de l'enfant avec le juste appui du parent :**
  - Gardez l'œil ouvert sur les dynamiques existants dans les duos parent-enfant : encouragez-les à travailler ensemble et à se répartir les tâches et responsabilités.
  - Tenez compte du fait que l'enfant doit avoir un défi selon ses capacités : les tâches ne doivent être ni trop simples ni trop compliquées.
  - Soyez attentif à l'attitude de l'enfant et du parent et attribuez le succès à sa capacité et non à la difficulté de la tâche. Valorisez-les en évitant toute comparaison!
- 7. À la fin de l'atelier, félicitez chaque duo et invitez-les à partager leurs impressions sur l'atelier et les recettes du jour. Assurez-vous que chacun finisse le rangement et le nettoyage de son plan de travail ainsi que sa vaisselle avant de quitter!**

Consultez le guide complet avant votre premier atelier : il regorge de conseils précis pour assurer l'organisation générale de l'atelier, le volet pédagogique ainsi que le suivi de la relation parent-enfant. Bonne lecture!

Pour toute question : Jean-Sébastien Bergeron, chef des programmes : 514 289-1178 poste 226

[jsbergeron@fondationalphabetisation.org](mailto:jsbergeron@fondationalphabetisation.org) | [cuisimots.org](http://cuisimots.org)