



# CUISINER DANS LA SALLE DE CLASSE



## Matériel de base

Cuisiner dans la salle de classe permet de renforcer les compétences culinaires de vos élèves. Ci-dessous, vous trouverez une liste du matériel de base que vous pourriez vouloir garder dans l'environnement d'apprentissage.



6 grands bols



12 petits bols à mélanger



6 passoires



6 tasses à mesurer pour les liquides



12 ensembles de tasses à mesurer pour les ingrédients secs



6 ensembles de cuillères à mesurer



12 cuillères en bois



6 grosses cuillères de service



6 petites cuillères de service



6 spatules



6 fouets



6 pinces



6 éplucheurs



6 pilons à pommes de terre



6 râpes



2 paires de ciseaux de cuisine



6 ouvre-boîtes



6 couteaux de sécurité pour enfants (en plastique/nylon)



12 planches à découper



6 plaques à pâtisserie



12 contenants de votre choix à rapporter à la maison

### Autre matériel envisageable

- Mélangeur
- Gril électrique
- Four grille-pain
- Mélangeur à main
- Papier parchemin
- Papier d'aluminium
- Brochettes/cure-dents
- Serviettes
- Linges à vaisselle
- Assiettes, tasses et ustensiles réutilisables pour déguster
- Panier pour le rangement



**Halifax**

Regional Centre for Education

Adapté avec la permission du Centre Régional d'Éducation d'Halifax (HRCE)





# CUISINER DANS LA SALLE DE CLASSE



## Exemple de liste de courses

#	Équipement	IKEA (prix de juillet 2022)	Walmart (prix de juillet 2022)
6	grands bols	<u>Bols de 28 cm</u> , \$9.99	<u>Bols de 33 cm</u> , \$7.97
12	petits bols à mélanger	<u>Bol de 12 cm</u> , \$3.99	<u>Bol de 24,5 cm</u> , \$5.97
6	passoires	<u>Passoire de 20 cm</u> , \$6.99	<u>Passoire de 15 cm</u> , \$7.42
6	tasses à mesurer pour les liquides	<u>Tasse à brasser de 500 mL</u> , \$1.99	<u>Ensemble de 3 tasses</u> , \$10.97
12	ensembles de tasses à mesurer pour les ingrédients secs	<u>Ensemble de 4 tasses</u> , \$6.99	<u>Ensemble de 5 tasses</u> , \$2.97
6	ensembles de cuillères à mesurer	<u>Ensemble de 4 cuillères</u> , \$5.99	<u>Ensemble de 5 cuillères</u> , \$5.97
12	cuillères en bois	<u>Cuillère de 30.5 cm</u> , \$1.99	<u>Cuillère de 30.5 cm</u> , \$4.00
6	grandes cuillères de service	<u>Cuillère de 33 cm</u> , \$1.49	<u>6 cuillères</u> , \$3.50
6	petites cuillères de service	<u>4 cuillères</u> , \$6.99	<u>Cuillère de 18 cm</u> , \$2.00
6	spatules	<u>Spatule en caoutchouc</u> , \$2.49	<u>6 petit spatules</u> , \$2.50
6	fouets	<u>Ensemble de 2 fouets</u> , \$4.99	<u>6 fouets</u> , \$3.50
6	pinces	<u>Ensemble de 2 pinces</u> , \$4.99	<u>6 petit pinces</u> , \$2.50
6	éplucheurs	<u>Économe</u> , \$4.99	<u>Économe</u> , \$3.27
6	pilons à pommes de terre	<u>Pilon à pommes de terre</u> , \$5.99	<u>Pilon à pomme de terre</u> , \$3.27
6	râpes	<u>Râpe avec poignée</u> , \$6.99	<u>Râpe avec poignée</u> , \$7.97
2	paires de ciseaux de cuisine	<u>Ensemble de 3 paires de ciseaux</u> , \$3.99/set of 3	<u>Ciseaux de cuisine</u> , \$2.00
6	ouvre-boîtes	<u>Ouvre-boîte</u> , \$5.99	<u>Ouvre-boîte</u> , \$11.47
6	couteaux sécuritaires pour les enfants	N/A	<u>6 couteaux en nylon</u> , \$25.97
12	planches à découper	<u>planches à découper</u> , \$2.99	<u>3 planches à découper</u> , \$23.97
6	plaques à pâtisserie	<u>Plaque à pâtisserie</u> , \$9.99	<u>2 plaques à pâtisserie</u> , \$14.97
12	contenants à rapporter à la maison	<u>3 contenants</u> , \$1.99	<u>8 contenants</u> , \$10.97

### Rangement et nettoyage

- Nettoyez et désinfectez correctement tout le matériel en utilisant la méthode des 3 évier. Rangez le matériel loin du matériel qui n'est pas propre à un usage alimentaire.
- Un chariot roulant peut être utilisé pour ranger le matériel et le partager entre les classes (mais pensez aux allergies des élèves si vous partagez).

### Trucs pour minimiser les coûts

- Essayez d'autres magasins à bas prix près de chez vous, comme Dollorama ou Tigre Géant. Vérifiez les aubaines dans les circulaires, ou achetez en vrac pour plusieurs classes.
- Le matériel peut avoir plus d'un usage: par exemple, les passoires peuvent être utilisées pour laver les produits, les plaques à pâtisserie peut servir de plateaux de service, les éplucheurs peuvent faire de fines lanières de légumes pour une salade, et les pilons à pommes de terre peuvent être utilisés pour faire de la guacamole, écraser des bananes ou concasser des craquelins.



Halifax

Regional Centre for Education

Adapté avec la permission du Centre Régional d'Éducation d'Halifax (HRCE)

