

## Le plan de travail pour la réalisation du menu

Etudier la recette pour connaître :

1. Le temps nécessaire à chaque mets pour :
  - La préparation
  - La cuisson
  - La décoration
  - Le rangement
2. Les étapes successives
3. Fixer l'heure du repas puis en reculant, fixer les heures auxquelles il faut commencer chacune des tâches
  - Afin de pouvoir déterminer l'heure du commencement de la préparation, lire la recette et estimer le temps nécessaire à chacune des étapes
4. Fixer l'ordre de préparation en laissant le temps nécessaire pour terminer le travail, le rangement et la vaisselle
5. Prévoir la décoration de table
6. Préparer le service



## Gestion des tâches, je m'en charge

Un système d'attribution des tâches lorsque la situation le permet, est un bon moyen de répartir les travaux et de rendre l'enfant acteur. En leur permettant de participer à des tâches adaptées à leurs capacités, comme distribuer le matériel, passer le balai, nettoyer la table... permet à l'enfant d'acquérir un sentiment de compétence et d'estime de soi. Se sentir utile capable, l'enfant exercera aussi le partage, l'entre-aide.

- D'accord, pas d'accord ?
- Discuter et argumenter vos positions

Un système d'attribution des tâches est un bon moyen de répartir les petits travaux quotidiens à la vie du groupe.

1. Lister au minimum 10 tâches en relation avec l'avant, le pendant et l'après repas selon les capacités du groupe d'enfants choisit :  
Groupe de 2-3 ans - groupe de 3-4 ans - groupe des enfants de 4-5 ans – groupe des enfants de 5-6 ans – groupe d'enfants de 7-12 ans.
2. Par groupe, imaginer un système de répartition de tâches