

PLAN D'ACTIVITE ET EVALUATION DES RISQUES

SCONE MAKING / FABRICATION DE SCONES

Durée de l'activité : 2h45

Nombre animateur/participants : 1/14

Objectifs de l'activité : Apprendre les termes/expressions liés à la fabrication des scones. Initier les enfants à la cuisine et à une partie de la culture britannique (cream tea)

Équipement nécessaire : Saladiers, grandes cuillères, verres mesureurs, chapeaux, tabliers, crayons, emporte-pièces, ingrédients (farine, sel, levure chimique, sucre, beurre, lait, raisins secs, oeufs), sac en papier et pour le *cream tea* : présentoirs, petits drapeaux britanniques, tasses, petites cuillères, couteaux, confitures, sucre, thé + théières, chantilly

Au Château, l'équipement se trouve dans le placard dans la grande salle à manger et les ingrédients dans la plonge.

Au Pavillon, tout l'équipement se trouve dans le placard spécial pain/scones, exceptés les œufs → prendre les œufs à la plonge château ou voir avec la cuisine pour utiliser leurs œufs liquides...

Lieu d'activité : Salle à manger

Préparation de l'activité (minimum 15 minutes avant l'activité)

Vérifiez les infos concernant le groupe : âge, aptitude, expérience et nombre de participants. Assurez-vous d'être en possession de toutes les informations médicales nécessaires. Soyez particulièrement vigilant **aux allergies alimentaires**. Vérifiez combien d'activité scones se déroule en même temps que votre séance et organisez-vous avec vos collègues s'il y a plusieurs activités prévues en même temps pour dispatcher les salles. **Utiliser en priorité les salles du Château.**

Si vous pesez le beurre en avance, pensez à le filmer et le placer dans le frigo jusqu'au moment de son utilisation.

Prise en main du groupe

Soyez bien à l'heure prévue au point de rendez-vous ! Vérifiez que tout votre groupe est bien présent et que chaque participant a l'équipement adapté à l'activité = nécessaire médical, de quoi s'attacher les cheveux, le journal et un stylo. Vérifiez les allergies alimentaires (surprise possible !!)

Emmenez le groupe dans la salle. Lorsque vous vous installez, évitez d'utiliser les tables à côté pour ne pas gêner le travail du personnel de cuisine.

Présentation de l'activité

Présentez-vous et l'activité proposée en expliquant le déroulement de la séance. Demandez à chaque participant de se présenter.

Cette activité est une des préférées des enfants mais aussi des professeurs. En effet, elle entre particulièrement dans l'objectif d'immersion dans la culture britannique de The English Manor. N'hésitez pas à expliquer les traditions concernant le thé, les scones et le *cream tea* en Grande-Bretagne.

Le Journal

Dans le journal, deux exercices permettent d'aborder le vocabulaire autour des scones. Le premier introduit les ingrédients nécessaires à la fabrication de la pâte et le deuxième les étapes qu'il faut suivre pour établir cette pâte. Ces exercices sont un outil idéal pour introduire l'activité, mais rien n'empêche de le compléter en fin de séance (pendant que les scones cuisent) afin de tester les connaissances des participants.

L'équipement

Tout participant à l'activité doit porter un chapeau et un tablier, pour des raisons d'hygiène mais aussi pour protéger leur tenue personnelle. Pensez aussi à leur faire enlever leurs bijoux et s'attacher les cheveux. Vous pouvez leur faire décorer leur chapeau en début ou en fin d'activité.

Préparation de la pâte

Avant de commencer à préparer la pâte, tous les participants doivent se laver les mains. Attention, PAS dans les dortoirs !! Utilisez les toilettes extérieures du château ou celles du Pavillon.

Mettez-leur à disposition le matériel nécessaire et les ingrédients.

Restez vigilant lors de cette étape. La bonne texture des pâtes obtenues est un facteur important pour la suite de la séance. Tâchez de souligner cette importance.

La mise en autonomie des enfants sur cette étape peut être un objectif très intéressant à développer. Cependant, souvenez-vous qu'un enfant de 8 ans n'aura pas les mêmes facultés qu'un adolescent de 16 ans...

Finalité des scones

Une fois que vos pâtes sont prêtes, demandez aux enfants de les découper avec les emporte-pièces. (Rien ne vous empêche de les laisser faire preuve de créativité avec la pâte)

Une fois fini, mettez-les sur une grille en séparant bien les scones des enfants et écrivez leur prénom à côté pour pouvoir les identifier pour la dégustation.

Proposez au groupe de badigeonner avec l'œuf → ATTENTION aux allergies !! On peut substituer les œufs avec du lait, du lait de soja ou simplement de l'eau.

Amenez les scones à la cuisine.

Si le personnel de cuisine est présent, il se charge de la cuisson. Au château, s'il n'y a personne de la cuisine, l'ANIMATEUR est EXCEPTIONNELLEMENT autorisé à entrer dans la cuisine et gérer lui-même la cuisson de ses scones.

Pendant la cuisson

Pendant que les scones sont au four, il y a plusieurs moyens d'occuper le groupe. Il faut ranger, **nettoyer les tables** et **balayer le sol**. Vous pouvez intégrer les enfants à cette étape cruciale de la séance. Si ce n'est pas déjà fait, c'est un moment idéal pour faire le journal (pensez à corriger après si en autonomie !) et/ou faire un quiz ou un jeu avec le vocabulaire appris.

Dégustation

Pendant la séance, il vous faudra aussi préparer le *cream tea* : en mettant la table, en préparant le thé, et en mettant les scones sur les présentoirs avec des drapeaux indiquant le nom de chaque enfant. Idéalement à faire pendant que les enfants sont en autonomie sur une tâche (le journal par exemple).

Conseil/idée = ne placer qu'un seul scone par enfant sur le présentoir. Placer les autres dans des sacs en papier (ne pas oublier d'indiquer le nom des enfants sur chacun...)

Au moment de la dégustation, montrez comment on mange des scones et on boit du thé traditionnellement en UK. Ceci peut également être un bon moment pour discuter plus généralement avec le groupe de différentes traditions et/ou faire un bilan pour connaître leur ressenti et les acquis linguistiques de la séance.

Pause

Si vous décidez de faire une pause en extérieur (max 15 min), faites enlever TOUT l'équipement (chapeau ET tablier) et pensez à faire se laver les mains à tous les participants avant de retourner à la cuisine.

N'oubliez pas que vous gardez la responsabilité du groupe. Pensez à leur donner à boire. A la fin de la pause, avant de retourner dans la salle, demandez aux enfants de se laver les mains.

Fin

Avant de leur faire quitter la pièce, bien vérifier que les enfants ne laissent aucune affaire personnelle. Remerciez votre groupe et rappelez-leur la suite de leur programme (repas, petits-boulots, journal).

Mettre la table en place pour le repas si besoin. Le personnel de cuisine vous laissera les couverts à mettre en place sur une des tables ou un chariot. N'hésitez pas à voir avec eux pour avoir plus de détail sur le nombre de couverts à installer et les tenir informé s'il vous manque des éléments.

Vérifiez que la salle soit bien propre et rangée.

Vérifiez le stock de l'équipement afin de vous assurer que tout soit prêt pour la prochaine activité → pour des raisons d'hygiène, ne laissez pas le sucre ou tout aliment non filmé dans le placard = le placer dans une boîte avec un couvercle (fermé !) ou placer un film sur le bol. Si vous avez utilisé des corbeilles de confitures qui étaient déjà prêtes pour le petit-déjeuner, les remplir de nouveau pour qu'elles soient prêtes à l'emploi.

Si vous voyez que le stock de levure/oeufs en bas est un peu juste, pensez à prévenir le bureau le plus tôt possible.

Merci de rincer tous les saladiers et de les laisser à tremper dans l'évier pour faciliter le travail de la cuisine, si possible dès que la pâte est prête.

EVALUATION DES RISQUES

Danger	Risque	Personne en danger	Probabilité	Moyen de contrôle	Bilan
Problèmes médicaux	Réaction allergiques (crise d'asthme, ...)	groupe	Moyenne	Au point de RDV, vérifier les infos médicales (allergies aux ingrédients du pain, épi-pen, inhalateurs, etc ...),	Faible
Équipement, bacs, accessoires	Blessures dues à une chute, mauvaise utilisation de l'équipement	Groupe	Moyenne	Expliquer aux enfants les règles de sécurité : -respect de l'équipement et de l'activité - attention avec les couteaux, ... -mettre les enfants par groupe de 2 avec assez de place entre chaque groupe L'animateur reste vigilant pendant la séance	Faible
Hygiène	Réactions allergiques	Groupe	Moyenne	Au début de l'activité expliquer les règles d'hygiène : -porter chapeaux et tabliers -laver les mains au début et à la fin de l'activité -attacher ses cheveux -utiliser un équipement propre -fabriquer les scones dans un lieu propre et nettoyer la table avant et après	Faible
Salle à manger / Stock d'ingrédients / équipement	Sale ou vide	Groupe	Moyenne	A la fin de l'activité, nettoyer les tables, balayer la salle et ranger les ingrédients avec les enfants. L'animateur est responsable du stock et doit emmener les ustensiles sales à la cuisine, ils sont lavés par le personnel de la cuisine.	Faible
Il fait chaud	Déshydratation	Groupe	Moyenne	Donner à boire aussi souvent que nécessaire et pendant la pause.	Faible
Effets personnels	Perdus	Groupe	Moyenne	Faire ôter les bijoux en début de séance. A la fin de la séance, redonner tous les effets personnels (journal, inhalateur, ...)	Faible