

Découverte des outils de cuisson écologique et de leurs impacts sur l'environnement *Kiosque de la cuisson écologique - Kit pédagogique* 7 décembre à Laval

Les animateurs appréhenderont le fonctionnement des outils de cuisson écologique et d'outils pédagogiques contenu dans le kiosque de la cuisson écologique. Les connaissances de base sur les impacts de nos modes de consommation et de cuisson seront approfondies pour mesurer leurs impacts sur l'environnement.

Objectifs et contenu

Cette formation vous apportera des connaissances :

- Sur l'association BISS, ses actions, ses projets.
- Sur les outils de cuisson écologique.
- Sur le kit pédagogique et les animations à développer.

Un temps de réflexion collectif autour de la construction de séquences pédagogiques ainsi que du rôle de kiosque de la cuisson écologique est également prévu.

Le but : s'approprier et être en mesure de sensibiliser le grand public et les scolaires aux concepts de solidarité internationale, d'enjeux de l'énergie de cuisson, de justice climatique et d'objectifs du développement durable.

Public

Les animateurs des structures partenaires qui animeront le kiosque de la cuisson écologique.
10 personnes maximum.

Méthodes pédagogiques

Cette formation est basée sur une succession d'apports théoriques et pratiques : vidéos, mise en pratique des animations du kit, utilisation des outils de cuisson, présentations, expositions.
3 intervenants seront présents durant la journée.

Les plus

Une formation sur mesure adaptée à vos besoins.
Préparation du repas du midi avec les outils de cuisson.
Partage d'un moment convivial.

Une malle de la cuisson écologique est remise lors de la formation, elle comprend :

- Un cuiseur solaire pliable et un livre de recettes
- Un cuiseur thermos
- Un cuiseur à bois économe
- Des kits pédagogiques sur la justice climatique et l'énergie de cuisson
- Un kakemono de présentation des outils
- De la documentation sur l'association

