

## **Festival Gastronomique : “Buen Provecho”**

Au retour des vacances du Carnaval, et pendant 3 jours, les élèves de la classe 5ème1 LCE et les élèves de SEGPA de l'atelier cuisine se sont répartis le travail afin de découvrir et de préparer un menu hispano-péruvien dans le cadre du projet EPI Festival Gastronómico: Buen Provecho. (Espagnol-SVT-Cuisine).

Pendant les semaines précédentes au « Festival Gastronómico », les élèves de la classe 5ème1 LCE ont travaillé autour de la gastronomie du monde hispanophone en cours d'espagnol LCE et d'SVT. Ils ont appris sur les recettes de certains plats traditionnelles du Pérou et d'Espagne, les valeurs nutritionnelles des aliments de ces pays et les mesures d'hygiène et de santé (bien manger).

L'objectif final : réaliser la préparation d'un menu dans l'atelier cuisine du collège, présenter à l'oral et en espagnol les différents plats, et évidemment, partager la dégustation avec les élèves de la 6ème1, classe bilingue Espagnol, invités du jour.

La classe 5ème1 LCE, ayant participé en 2023, en tant qu'invités à l'évènement, a poursuivi le projet cette année. Ils se sont retrouvés, et ont plongé « les mains dans la pâte », leur travail a permis de faire découvrir à leurs camarades moins âgés et débutants en espagnol, le monde hispanophone, la gastronomie d'Espagne et du Pérou avec un menu aussi ambitieux que délicieux :

### **Menú del día**

Entrée : Tortilla de Patatas (Espagne) et Causa Limeña (Pérou)

Plat du fond : Paella (Espagne)

Dessert : Alfajores (Pérou) et Crema Catalana (España)

Boisson : Chicha Morada (Pérou)

**Bonne appétit ! ¡ Buen Provecho !**

## **Festival Gastronómico : “Buen Provecho”**

Al regreso de vacaciones de Carnaval y durante 3 días, los alumnos de 5º LCE junto a los alumnos del taller de cocina SEGPA se han repartido el trabajo con el fin de descubrir y preparar un menú hispano-peruano, en el marco del proyecto EPI Festival Gastronómico: Buen Provecho. (Español-SVT-Cocina).

Durante las semanas anteriores al proyecto, los alumnos aprendieron sobre el tema de la gastronomía peruana y española tanto en curso de Español como en Ciencias Naturales, donde estudiaron las recetas de algunos platos típicos, los valores nutricionales de los alimentos de esos platos y las medidas de higiene y seguridad en la alimentación (comer sano).

El objetivo: lograr la preparación del menú en el taller de cocina del colegio, presentarlo al oral utilizando la lengua española y compartir la degustación con sus invitados del día, los alumnos de la clase 6º, clase bilingüe Español.

La clase 5º LCE, habiendo participado el año pasado del mismo proyecto como invitados, este año, les ha tocado poner “las manos en la masa” y hacer descubrir a sus compañeros más pequeños y principiantes en español, el mundo hispano y la gastronomía de España y Perú, con un menú tan ambicioso como delicioso :

### **Menú del día**

Entrada : Tortilla de Patatas (España) et Causa Limeña (Perú)

Plato de fondo : Paella (España)

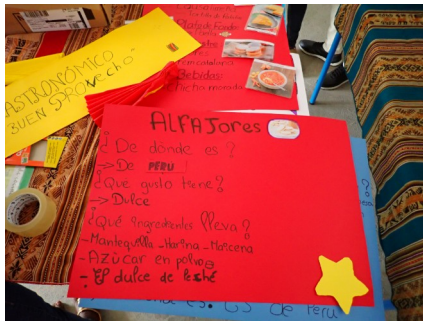
Postre : Alfajores (Perú) et Crema Catalana (España)

Bebida : Chicha Morada (Perú)

**¡ Buen Provecho !**

Día 27 de febrero

Preparamos los afiches.



Antes de cocinar, a lavarse las manos.



Primera etapa de preparación de "los alfajores".

Día 28 de febrero

Preparación de ...

“Los alfajores”



“La causa limeña”



Día 29 de febrero

Los alumnos de SEGPA se especializan con « la paella »



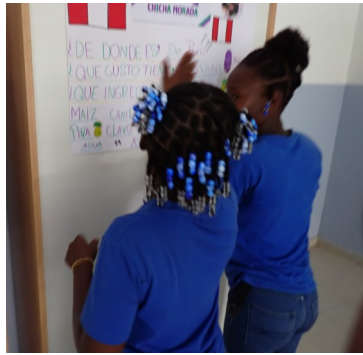
Decoramos « la causa » ...



y ensamblamos « los alfajores » ...



¡ Bienvenidos a la exposición !



Y a degustar ;j Buen Provecho!

