

TUTORIEL DU CINÉ-GOÛTER

« LES DÉLICES DE LA MER »

Le Goûter
des p'tits
aventuriers!



Cinéma Public Films vous propose d'organiser
un ciné goûter pour accompagner la projection du film
Le Rêve de Sam et autres courts.

À PROPOS D'ÉLODIE

Chargée de l'administration de Cinéma Public Films, elle est aussi diplômée en diététique-nutrition et propose des animations pédagogiques nutritionnelles à des salles et groupes scolaires, pour accompagner la sortie des films distribués par Cinéma Public Films. L'éducation à l'image associée à l'éducation nutritionnelle: voilà une combinaison aussi ludique qu'originale!

OBJECTIF DU CINÉ-GOÛTER

Ce ciné-goûter s'inscrit dans cette démarche globale, chère à Cinéma Public Films: se divertir et apprendre avec plaisir. Il a été imaginé pour proposer aux enfants (et aux parents!) de découvrir la catégorie des produits de la mer.

INFORMATIONS PRATIQUES

- Durée: film = 40 min / animation = 45 min soit prévoir environ 1h30 au total.
- Lieu: prévoir un espace suffisant pour accueillir les enfants, assis à des tables.
- Nombre d'enfants participants maximum conseillé: 20.

DÉROULEMENT DE L'ANIMATION: 4 TEMPS FORTS

- 1 - L'exposition de panneaux
- 2 - L'atelier
- 3 - Le goûter
- 4 - La distribution de supports pédagogiques et de cadeaux

COMMENT METTRE EN PLACE L'ANIMATION ?

Les fiches suivantes vous donnent quelques pistes pour vous aider à mettre en place l'animation, étape par étape. À vous de les adapter comme bon vous semble, selon vos souhaits et possibilités humaines, financières et organisationnelles!

UN PARTENARIAT AVEC BIOCOOP POUR UN GOUTER 100% BIO !

Pour vous permettre d'organiser un goûter 100% bio, de qualité, en totale adéquation avec le pack ciné-goûter et l'animation proposée, nous avons mis en place un partenariat avec le réseau de magasins Biocoop. En devenant partenaires des goûters des p'tits aventuriers, les magasins à proximité des salles de cinéma s'engagent à offrir le goûter ou à proposer une remise intéressante sur l'achat des denrées. Ils communiquent aussi sur les ciné-goûters via des affiches et flyers dans leurs magasins.

Pour plus de renseignements et pour la mise en place,
contacter **Élodie** au **01 41 27 20 38** ou **elodie.bois@cinemapublicfilms.fr**



ORGANISATION DE L'ANIMATION

LORS DE L'INSCRIPTION

Remplir l'attestation allergies/intolérances alimentaires (cf. dernière page de ce document).

AVANT L'ANIMATION

Décoration de la salle et du buffet avec les éléments compris dans le pack.

DÉROULÉ DE L'ANIMATION

HYGIÈNE – 5 minutes

Invitation des enfants à se laver les mains.



L'EXPOSITION DE PANNEAUX – 10 minutes

Lecture de l'exposition de panneaux présentant les grandes lignes de la thématique du goûter.



L'ATELIER DÉGUSTATION – 15 minutes

Dégustation de différents produits de la mer



LE GOÛTER – 10 minutes

Les enfants sont conviés à se rassembler autour d'un buffet sain et plein d'énergie.



DISTRIBUTION DE SUPPORTS PÉDAGOGIQUES ET DE CADEAUX – 5 minutes

Distribution, à chaque enfant, des éléments compris dans le pack.



étape
01

HYGIÈNE DES ENFANTS

AU DÉBUT DE L'ANIMATION

Demander aux enfants de se laver les mains pour pouvoir participer à l'atelier. Ils vont manipuler les ingrédients avec leurs doigts; le respect des règles d'hygiène est primordial!



étape
02

L'EXPOSITION DE PANNEAUX

OBJECTIF

Faire découvrir la thématique du goûter : quels sont les produits de la mer, quels sont leurs caractéristiques et leurs apports nutritionnels ?



étape
03

L'ATELIER DÉGUSTATION

OBJECTIF

Proposer aux enfants de goûter différents produits issus de la pêche et de la récolte marine. Voilà une occasion de leur faire déguster des saveurs qu'ils n'ont peut-être jamais goûtées : osez cet atelier découverte !

PRÉPARATION

Pour tartiner : tranches de pain frais ou tartines de pain des fleurs

Filets de sardines au naturel / Rillettes de poisson / Tartare d'algues / Hareng ou truite ou saumon fumé

Terrine de poisson / Tarama / Soupe de poisson

> de toutes petites portions suffisent, il s'agit d'une dégustation !



étape
04

**UN BUFFET
SAIN ET PLEIN
D'ÉNERGIE**

OBJECTIF

Proposer aux enfants et aux parents de se réunir autour d'un buffet sain et délicieux.

EXEMPLES D'INGRÉDIENTS

- Produits utilisés lors de la dégustation : les parents pourront goûter et les enfants qui ont apprécié pourront se resservir !
- Alternatives sucrées : des produits peu ou pas transformés, sans sucre ajouté, c'est toujours mieux !
- * fruits secs : abricots secs, raisins secs, bananes séchées...
- * fruits frais de saison
- * graines oléagineuses : amandes, noisettes, noix...
- * jus de fruits 100% fruits



étape
05

**DISTRIBUTION
DE SUPPORTS
PÉDAGOGIQUE ET
DE CADEAUX**

OBJECTIF

Prolonger l'expérience du film et de l'animation en offrant aux enfants des souvenirs ludiques, à emporter chez eux.

DISTRIBUTION

Pour chaque enfant, prévoir :

- « Mon p'tit mémo » (format dépliant) : pour « emporter » chez eux l'exposition
- « Mon p'tit cahier de nutrition » (format A4, 12p.) : des infos, des jeux et des recettes originales.
- 1 magnet aux couleurs du film
- 1 badge
- 1 emporte-pièce en forme de poisson (exemple de recette pour l'utiliser, présentée en dernière page du ptit mémo)



SÉCURITÉ SANITAIRE

HYGIÈNE

Vous allez manipuler des denrées alimentaires. La réglementation européenne impose de respecter les textes recensés dans le “Paquet hygiène”. Voici un résumé non exhaustif des principales règles d’hygiène à respecter dans le cadre de cette animation (pour tous les détails, rendez-vous sur le site de l’ANSES www.anses.fr):

- Lors de la préparation, respecter le principe de “marche en avant” afin d’empêcher les contaminations croisées entre le sale et le propre : les zones sales (évier, poubelles, emballages, etc.) doivent être distinctes des zones propres (élaboration des assiettes).
- Le local utilisé pour la préparation doit être propre, facile à nettoyer et préalablement nettoyé.
- Les équipements, ustensiles et matériel en contact avec les denrées alimentaires doivent être préalablement nettoyés.
- Le personnel doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées si nécessaires (gants, masques, coiffes, tabliers). Une personne malade ou blessée n’est pas autorisée à manipuler les denrées alimentaires.
- Les matières premières et ingrédients entreposés doivent être conservés dans des conditions adéquates. On ne doit pas conserver de produits à des températures qui pourraient entraîner un risque pour la santé. La chaîne du froid (maintien entre 0 et 4 degrés) ne doit en aucun cas être interrompue.
- Respecter la durée de conservation des aliments indiquée sur l’étiquetage des produits.
- Être en capacité de pouvoir tracer chaque produit consommé. Il est donc conseillé de conserver les étiquettes des produits achetés (sur lesquelles les numéros de lot apparaissent) pendant une durée d’une semaine à compter du jour de l’animation.

ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Assurez-vous de recenser les intolérances et allergies alimentaires de chacun des participants afin de garantir leur sécurité sanitaire.

Vous pouvez, avec l’accord des parents ou accompagnants, adapter les aliments proposés lors de l’animation pour que les enfants intolérants ou allergiques puissent participer en toute sécurité aux activités.

Vous trouverez page suivante un exemple d’attestation à faire signer par les parents ou accompagnants, avant l’animation.

ATTESTATION À COMPLÉTER ET À SIGNER

Je soussigné(e) Madame / Monsieur (prénom)
(nom) père / mère / représentant légal
de l'enfant prénommé (prénom) (nom)
accepte qu'il/elle participe au ciné-goûter "Les délices de la mer" organisé le (date de l'animation) / /
dans la salle (nom du cinéma) à (ville)

Je certifie que l'enfant concerné (cocher la case correspondante):

☐ Ne présente à ma connaissance aucune intolérance ou allergie alimentaire*

☐ Présente une intolérance ou allergie alimentaire à:
.....
.....
.....

À titre informatif, voici la liste des 14 allergènes les plus courants, fixée par la réglementation communautaire:

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybrides)
- Produits à base de céréales situées ci-dessus.
- Œufs et produits à base d'œuf.
- Poissons et produits à base de poisson.
- Lait et produits à base de lait.
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de macadamia, noix du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂).
- Arachide et produits à base d'arachide.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Soja et produits à base de soja.
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

Fait à, le SIGNATURE