

### Intitulé de l'action

**Atelier cuisine en partenariat avec classe relais**

### Lieu

- Ville et Département : GUERET – DEPARTEMENT 23 CREUSE
- Etablissement : Lycée Jean Favard – Classe PAPS

### Public concerné

Public : Elèves du PAPS 16 – 18 ans, Elèves classe relais Collège Jules Marouzeau 13-14 ans

Dont la part Fille/garçon (si vous disposez de l'information) : 7 garçons/2 filles

### Descriptif

- Thématique : Tutorat par les pairs.

- Objectifs :

- Privilégier l'écoute et le dialogue entre les élèves
- Développer la curiosité, le plaisir d'apprendre en partageant un atelier
- Renforcer le sentiment de compétences entre tuteur et tutoré

- Contenu/Programme : Deux séances de 3,5h.

Les deux groupes (tuteurs et tutorés) se retrouvent au sein de l'atelier cuisine avec les équipes pédagogiques.

Les élèves du PAPS qui connaissent bien la cuisine pédagogique (séance hebdomadaire) font découvrir le lieu aux élèves de la classe relais. Des binômes sont mis en place. Les élèves de la classe relais sont accompagnés par ceux du PAPS pour les gestes techniques (découpe, mise en valeur des assiettes, dressage de la table...)

- Supports : Cuisine pédagogique, recettes

### Résultats observés

- Analyse des premiers effets (attendus et inattendus) : Valorisation des élèves du PAPS notamment avec la transmission de savoirs. Renforcement du sentiment de compétences (chacun peut apprendre des autres)
- Indicateurs de réussite : Suite aux 2 séances, deux élèves ont souhaité revenir sur 2 nouvelles séances (mars-avril)

## Organisation

- Personnes associées, internes à l'établissement : Référente classe relais, assistante vie scolaire classe





