



LE FRANÇAIS EN ECOSSE / LFEE EUROPE

COURS D'IMMERSION A RENNES

« FOOD FOR THOUGHT »

PROGRAMME & CONTENUS

Jour 1 – samedi

- Arrivée des participants
- 19H30 **apéritif de bienvenue** et buffet à l'hôtel

Jour 2 – dimanche

- Petit-déjeuner
- 9H15-12H45 classes - N.B. Les classes du matin incluent une pause café
- 12h45-14h00 déjeuner libre - N.B. Les déjeuners et dîners libres sont couverts sous forme d'argent de poche
- 14h00-16h00 classes
- 17h00- 19h00 **Visite guidée** du centre historique de Rennes
- 19h30 **dîner au restaurant**

Jour 3 – lundi

- Petit-déjeuner
- 9h15-12h45 classes
- 12h45-14h00 déjeuner libre
- 14h00-16h00 classes
- 19h30 **dîner au restaurant**

Jour 4 – mardi

- Petit-déjeuner
- 9h15-12h45 classes
- 12h45-14h00 déjeuner libre
- 14h00- 16h00 classes
- **dîner et soirée libres**

Jour 5 – mercredi

- Petit-déjeuner
- 9h15-12h30 classes
- 12h30-14h30 **déjeuner dans une cantine d'école** suivi d'entretiens avec les élèves/les étudiants/les cuisiniers/le personnel...
- 14h30- 16h00 classes
- **dîner libre**
- **Avant ou après le dîner, rendez-vous pour une séance de cinéma**

Jour 6 – jeudi

- Petit-déjeuner
- 9h15-12h30 classes
- 12h30-14h00 **déjeuner dans un restaurant "bio"**
- 14h00-15h30 chasse au trésor gastronomique dans Rennes
- 19h30: **dîner au restaurant**

Jour 7 – vendredi

- Petit-déjeuner
- 9h15-12h30 classes
- 12h30-14h00 déjeuner libre
- 14h00-16h00 classes
- 19h30: **dîner au restaurant**

Jour 8 – samedi

- Petit-déjeuner
- Départ des participants

Descriptif du contenu des classes :

- Faire connaissance autour des thèmes de la gastronomie et de la nutrition
- Mieux connaître la France et la Bretagne. Quiz interactif sur la Bretagne
- Atelier pratique: créer son propre quiz
- Ateliers sur "les 5 sens"
- Atelier pratique: créer son propre atelier pour la classe
- Histoire de la gastronomie. Approche trans-disciplinaire de la gastronomie
- Atelier pratique: "portrait gastronomique" de votre pays
- Ateliers de cuisine
- La restauration collective. Rencontre avec un journaliste de "critique gastronomique"
- Atelier pratique: créer un questionnaire pour les entretiens avec les élèves/les étudiants/les cuisiniers
- Discussion au sujet des entretiens
- La filière biologique. Santé et environnement. Présentation et rencontre avec un expert
- Atelier pratique: créer des activités trans-disciplinaire/du matériel pédagogique interactif (utilisation des TIC)
- Jeux et évaluation