

DANS UNE SALLE DE CLASSE À VOTRE ÉCOLE !



# Mathématiques appliquées : Deux activités en cuisine qui rendent l'utile à l'agréable !

## La pomme de terre trompeuse

Une activité amusante qui permettra de calculer le rendement réel d'un aliment après l'avoir épluché.

## La liste d'épicerie

Une activité stimulante qui invite les élèves à calculer le coût de revient d'un plat en utilisant des circulaires d'épicerie pour déterminer les coûts.

Dans le cadre des initiatives financées par Destination Réussite – volet 1, La Cité présente deux ateliers mobiles en cuisine appliquée. Offert par un professionnel œuvrant dans le domaine culinaire, de la restauration et de l'hôtellerie, ces activités pédagogiques visent l'application des mathématiques dans le domaine de la cuisine. Les élèves réaliseront l'importance des mathématiques par le biais d'activités pratiques qui se retrouvent dans notre quotidien.

Clientèle cible : En lien avec le curriculum de l'Ontario, cet atelier présente une activité d'apprentissage complémentaire pour les cours de mathématiques, d'alimentation et nutrition ainsi que les cours d'hôtellerie et tourisme. Plus spécifiquement, ces ateliers peuvent être présentés dans le cadre des cours : MBF3C, MAP4C, MEL3E, MEL4E, HFN20, HFC3M, HFC3E, HFA4C, HFL4E, TFJ20, TFJ3C, TFJ3E,

*Durée: 75 minutes*

**Sur demande  
pour les mois de  
mai et juin 2019**



**RENSEIGNEMENTS ET  
INSCRIPTION**  
Amélie Lalonde  
[amlalon@lacitec.on.ca](mailto:amlalon@lacitec.on.ca)  
613 742-2483  
ou 1 800 267-2483,  
poste 2887