



LYCÉE DES ARTS ET MÉTIERS

Mme Aline Weber, enseignante de la Voie de Préparation au Lycée des Arts et Métiers

et

M Christophe Lambert, éducateur au Lycée des Arts et Métiers

vous présentent le projet '**GIMB - *Gesond Iessen, Méi Beweegen***', qui s'inscrit dans un nouveau concept pédagogique au sein du lycée



DU BASS PRETT

Public cible

- Classes de la Voie de préparation et classes CIP/COP/AD

Objectifs:

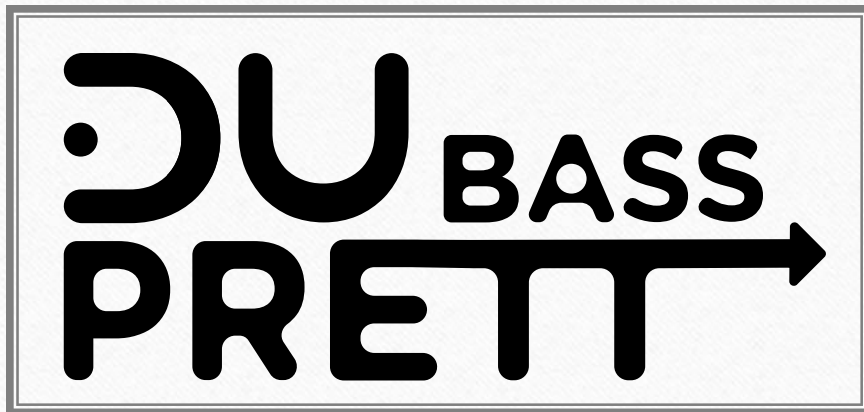
- Préparer les élèves à la formation professionnelle
- Préparation à la vie active



19 septembre 2022

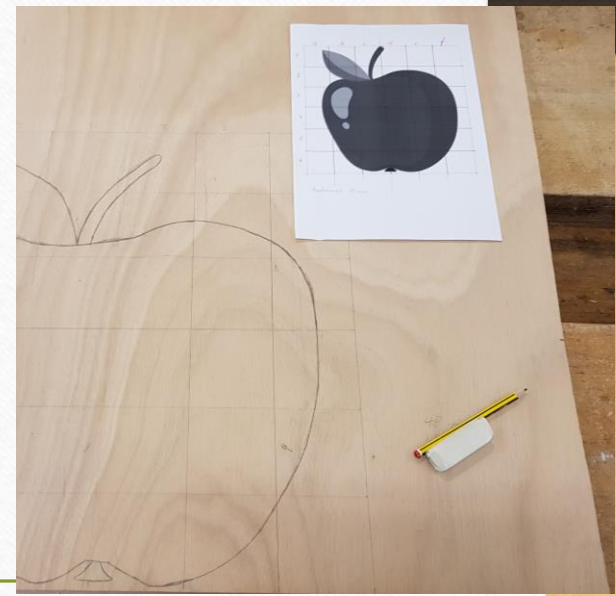
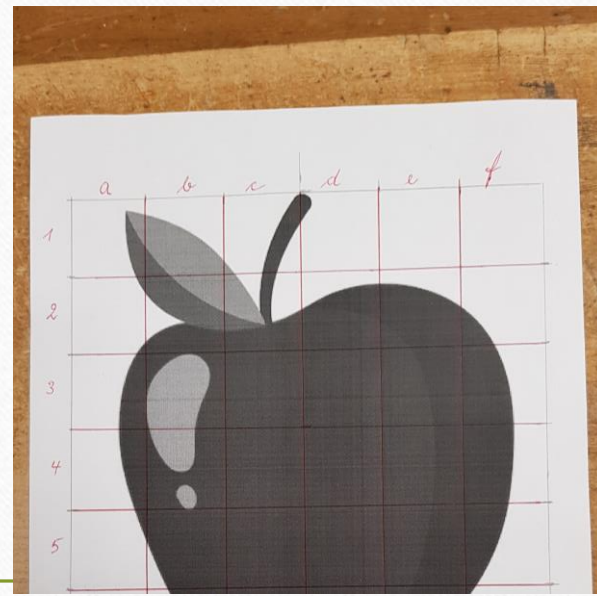
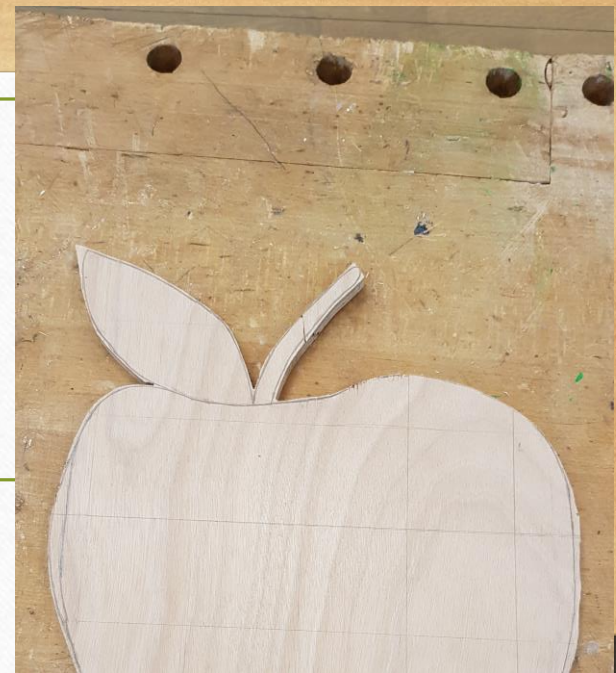
Début de notre concept DBP





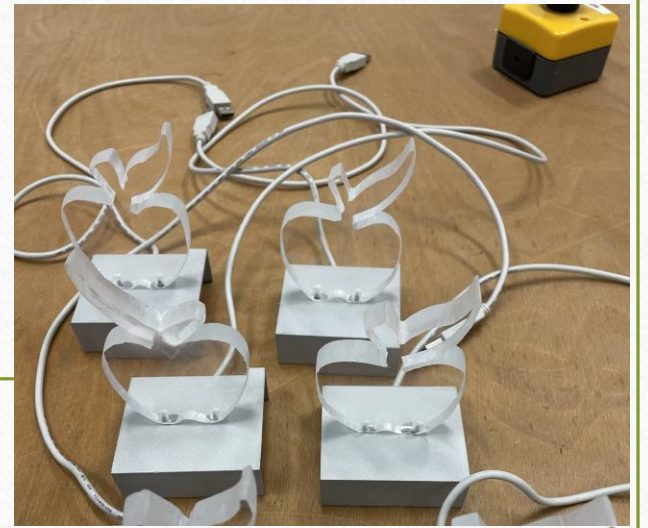
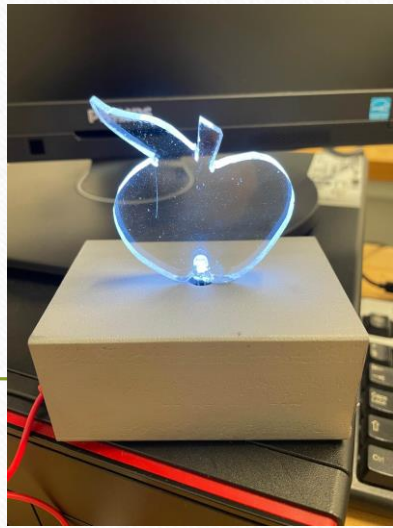
Activités
inter-disciplinaires
autour de notre
theme annuel

”L’alimentation”













- Constat que très peu d'élèves mangent le matin
- Le projet GIMB s'inscrit de manière naturelle dans le concept DuBassPrett
- Interdisciplinarité avec les cours de sciences/maths et langues
 - journal quotidien des habitudes alimentaires
 - nécessité de manger le matin
 - conception du menu du petit-déjeuner
 - faire les achats
 - les organes de la digestion et circuit des aliments

Faire les courses – travailler les maths, les langues



Le petit - déjeuner

Speiseplan für unser Frühstück - 7P5 & 7P6

- Vollkornbrot Butter, Philadelphia, Scheibenkäse
- Schokoaufstrich, Marmelade, Honig
- Salami, Schinken, Putenscheiben
- Müsli: Haferflocken, Rosinen, Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Körner, Bananen, Äpfel, Kiwi, Orangen.
- Kuhmilch, Sojamilch
- Naturyoghurt oder weißer Käse (Skyr)
- Wasser, Heiße Schokolade, Kamillentee und Pfefferminztee, Saft



Un moment de convivialité – tout le monde déguste



Les organes de la digestion et circuit des aliments

- Travail en groupe – chaque groupe fait des recherches sur un organe digestif et doit le positionner sur le schéma corporel en 2D
- Sans utiliser le sens de la vue, les élèves doivent reconnaître certains aliments en les touchant et en les goûtant



UN GRAND MERCI POUR VOTRE SOUTIEN ET VOTRE COLLABORATION

