



Thème : HYGIENE DOMESTIQUE Hygiène alimentaire	Fiche animateur n° : 10 A
Titre : Mots croisés du froid	Durée :
Objectif / Intérêt : <ul style="list-style-type: none">∞ Sensibiliser le public aux problèmes d'hygiène alimentaire : lutter contre les risques d'intoxication alimentaire dus à une mauvaise conservation des denrées périssables∞ Aborder des points d'hygiène alimentaire très diversifiés∞ Permet d'acquérir des notions de santé liée à l'hygiène alimentaire en échangeant sur sa pratique∞ Evaluer le degré d'autonomie des participants en matière d'hygiène alimentaire	
Nombre de personnes / Prise en charge groupale ou individuelle : <ul style="list-style-type: none">∞ groupale de préférence	
Pré requis : <ul style="list-style-type: none">∞ Lecture / écriture	
Matériel nécessaire : <ul style="list-style-type: none">∞ Fiche 10 R∞ Fiche 10 P∞ Tableau de papier∞ Marqueurs∞ Reproduction de la grille de mots croisés (fiche 10 P) en format A3	



Fiche animateur n° :

10 A

Descriptif :

- ∞ Expliquer les principes d'une grille de mots croisés
- ∞ Distribuer une fiche par participant et rechercher collectivement la 1^{ère} définition
- ∞ Inciter au travail individuel pour la suite de la grille
- ∞ Reprendre le travail collectivement sur tableau pour aider ceux qui ont le plus de difficultés
- ∞ Chacun donne une définition trouvée, la faire argumenter, rectifier les erreurs
- ∞ Possibilité de reproduire la grille en grand format pour aider à l'animation collective

Prolongement / Variante :

1^{ère} possibilité :

- ∞ Recopier les définitions sur de petites fiches cartonnées
- ∞ Recopier les réponses sur d'autres fiches de couleurs différentes
- ∞ Faire trouver les associations : définition / réponse

2^{ème} possibilité : travail entièrement collectif

- ∞ Préparer la séance en reproduisant la grille en grand format
- ∞ Compléter la grille collectivement au fur et à mesure

Observation / Evaluation :



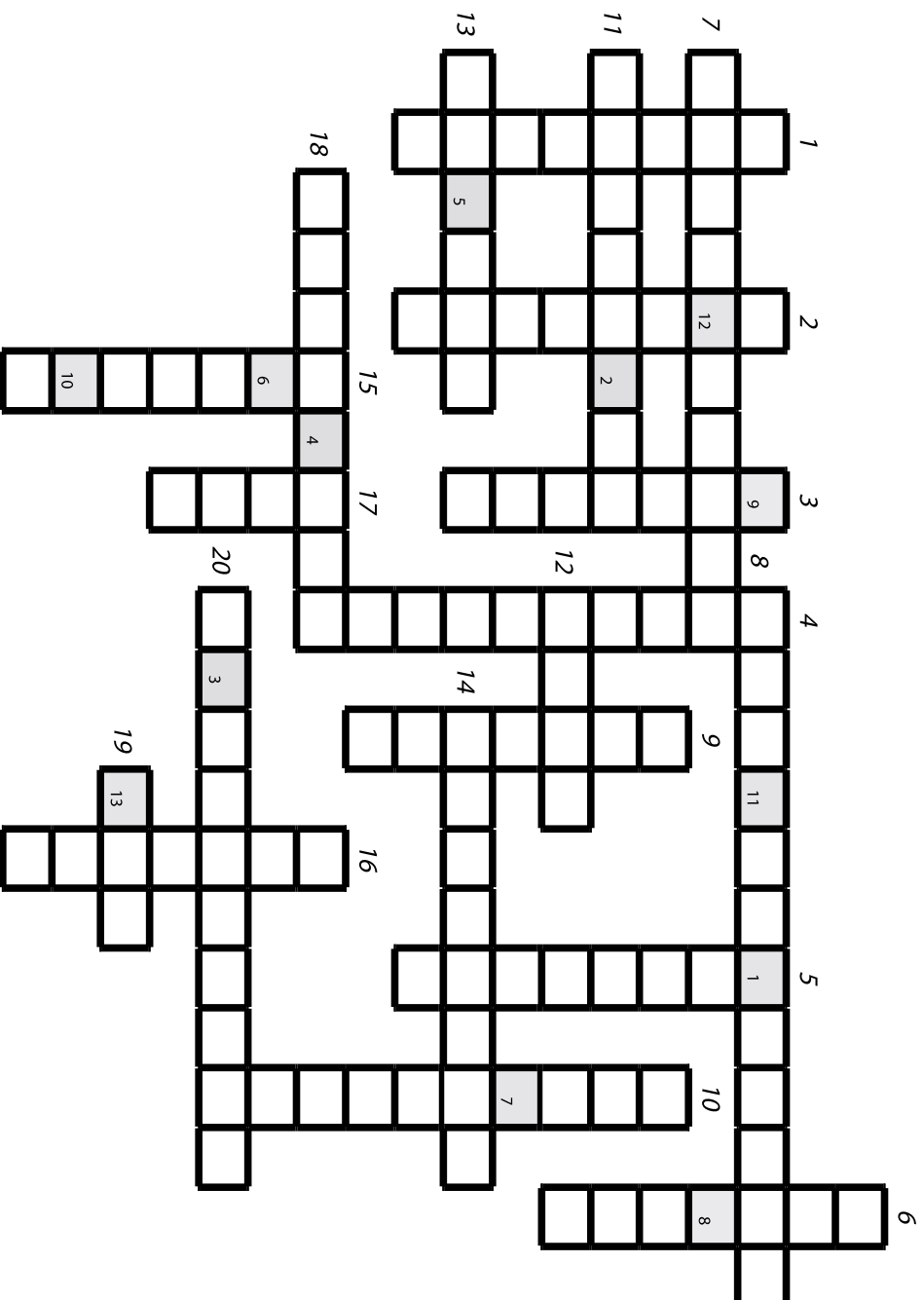
MOTS CROISES DU FROID

Mots mystérieux :

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

7	8
---	---

9	10	11	12	13
---	----	----	----	----



- 1 A faire avant de nettoyer votre congélateur.
- 2 Peuvent se développer dans les aliments.
- 3 Permet la conservation des produits surgelés 3 jours maximum.
- 4 Ces sacs permettent le transport des surgelés.
- 5 Action de « surgeler » à la maison.
- 6 Produits laitiers à conserver entre 4 et 5° C.
- 7 Se dit des aliments conservés entre 0 et 8° C.
- 8 Trouble alimentaire.
- 9 Se conserve entre 0 et 2° C.
- 10 Cette eau permet la désinfection du réfrigérateur.
- 11 Symptôme d'une intoxication.
- 12 Température de conservation des légumes.
- 13 Aliment.
- 14 Ils se conservent à - 18° C.
- 15 Est altéré lors d'une mauvaise conservation des aliments.
- 16 Permettent de différencier les appareils producteurs de froid.
- 17 Date limite d'utilisation optimale.
- 18 Nutriments subissant la putréfaction.
- 19 Date limite de consommation.
- 20 Bactérie provoquant la Salmonellose.



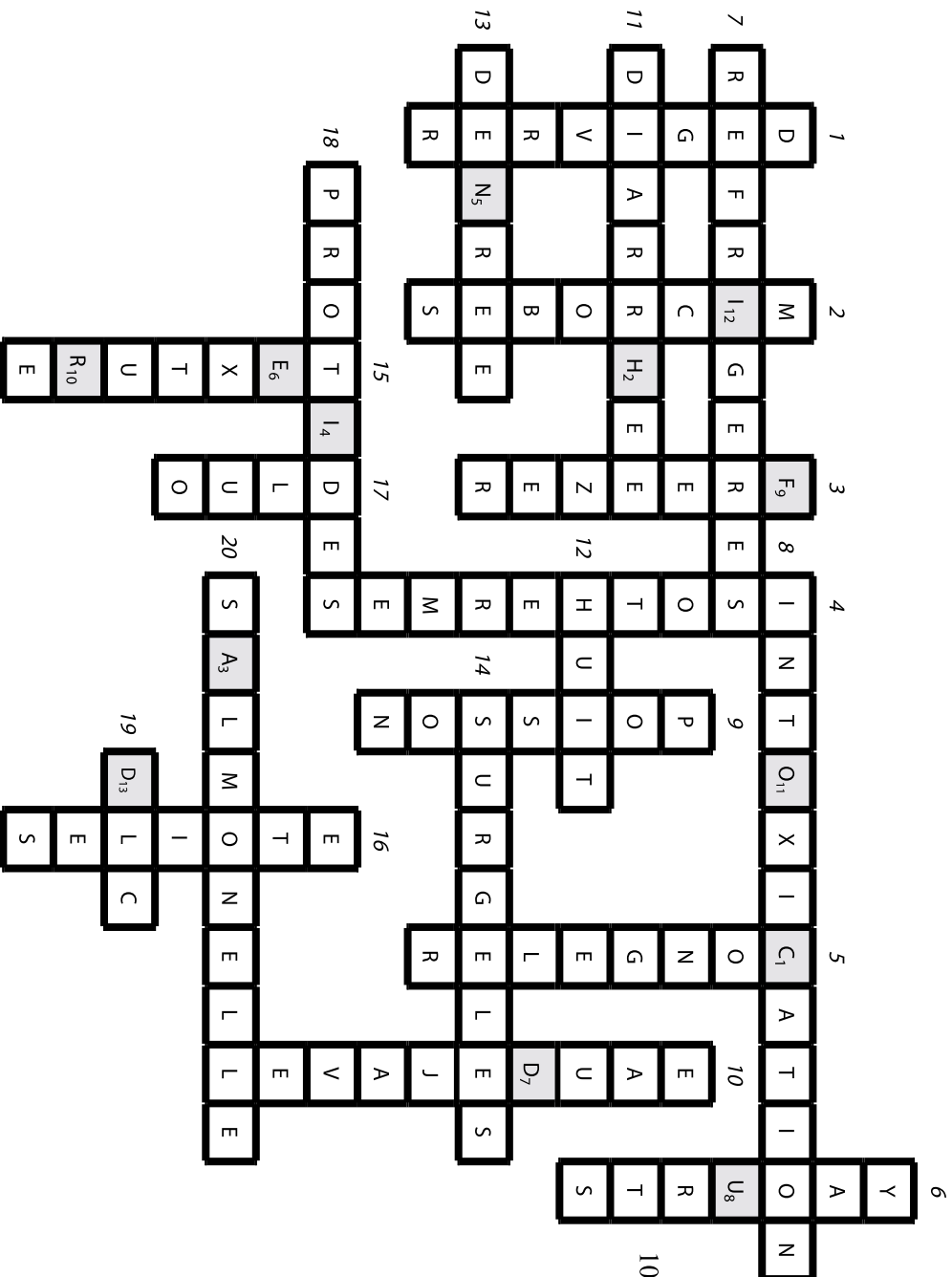
MOTS CROISES DU FROID

Mots mystérieux :

C₁ H₂ A₃ I₄ N₅ E₆

D₇ U₈

F₉ R₁₀ O₁₁ I₁₂ D₁₃



- 1 A faire avant de nettoyer votre congélateur.
- 2 Peuvent se développer dans les aliments.
- 3 Permet la conservation des produits surgelés 3 jours maximum.
- 4 Ces sacs permettent le transport des surgelés.
- 5 Action de « surgeler » à la maison.
- 6 Produits laitiers à conserver entre 4 et 5° C.
- 7 Se dit des aliments conservés entre 0 et 8° C.
- 8 Trouble alimentaire.
- 9 Se conserve entre 0 et 2° C.
- 10 Cette eau permet la désinfection du réfrigérateur.
- 11 Symptôme d'une intoxication.
- 12 Température de conservation des légumes.
- 13 Aliment.
- 14 Ils se conservent à - 18° C.
- 15 Est altéré lors d'une mauvaise conservation des aliments.
- 16 Permettent de différencier les appareils producteurs de froid.
- 17 Date limite d'utilisation optimale.
- 18 Nutriments subissant la putréfaction.
- 19 Date limite de consommation.
- 20 Bactérie provoquant la Salmonellose.