



Ce numéro de *Flambant neuf!* porte sur une ressource d'apprentissage que le Centre FORA a évaluée en fonction de l'*Outil d'évaluation des ressources d'apprentissage* élaboré dans le cadre du curriculum en littératie des adultes de l'Ontario (CLAO) visant la formation des adultes de la province. L'équipe du Centre attribue une note très favorable à *Je cuisine avec des images* et a élaboré 8 tâches pour faciliter le lien avec le cadre du CLAO. Ce genre de ressource est rare; c'est d'ailleurs une des raisons pour lesquelles nous l'avons choisie, en plus de son contenu et de son excellente présentation.



Ressource : *Je cuisine avec des images*

Éditeur : Carte blanche

Prix unitaire : 24,95 \$

Voie : Autonomie

Ce livre de recettes a été conçu pour répondre aux besoins des adultes vivant avec une déficience intellectuelle légère ou des personnes apprenantes ayant de la difficulté à lire, peu importe leur budget ou leur âge. Grâce à *Je cuisine avec des images*, préparer des repas chez soi à partir d'ingrédients familiers et abordables devient aisé, agréable et à la portée de tous. En suivant chaque étape illustrée, les personnes apprenantes pourront maintenant mettre la main à la pâte.

1. Qualité du contenu

- ✓ Un livre pour découvrir les plaisirs et les bienfaits de la cuisine maison
- ✓ Des recettes conformes au *Guide alimentaire canadien*
- ✓ Un document illustré contenant très peu de texte, en format papier seulement
- ✓ 19 recettes présentées sous forme d'illustrations en couleur avec des pictogrammes clairs
- ✓ 19 recettes cuisinées avec plus de 50 ingrédients familiers abordables
- ✓ Un contenu convenant très bien aux personnes apprenantes qui effectuent des tâches au début du niveau 1 du CLAO dans les centres de formation pour adultes
- ✓ Un contenu facile à intégrer aux tâches du CLAO et à la voie Autonomie

2. Efficacité possible comme outil d'enseignement et d'apprentissage

- ✓ Il n'y a ni objectif ni tâche visant le CLAO, mais beaucoup d'étapes à suivre pour faire une recette; la rédaction de tâches est facile.
- ✓ Le contenu est facilement adaptable à la méthodologie prévue par le cadre du CLAO pour les adultes en formation.
- ✓ Le livre propose une formation qui permet de l'utiliser comme outil andragogique (la formation sera bientôt offerte sur le site Les Ateliers Plaisir et Saine alimentation, au www.lapsa.ca).
- ✓ Les étapes suivantes sont illustrées pour chaque recette : ingrédients, ustensiles de cuisine et marche à suivre.
- ✓ Les personnes apprenantes peuvent progresser à leur rythme; le livre est conçu très simplement pour permettre à une clientèle en formation de base de cuisiner de façon autonome.

3. Facilité d'utilisation (pour les formateurs, les formatrices et les personnes apprenantes)

- ✓ Les grandes compétences et les groupes de tâches ne sont pas indiqués, mais faire des recettes peut permettre d'acquérir des compétences transférables dans la vie quotidienne.
- ✓ Le contenu en couleur est très clair et bien aéré; il y a beaucoup d'images. Chaque ingrédient, chaque pictogramme et chaque étape est illustré par une image.
- ✓ Il n'y a aucun ordre précis dans la présentation des recettes, de sorte que la personne apprenante peut préparer celle de son choix.
- ✓ Le contenu du livre peut être adapté aux besoins et aux goûts des personnes apprenantes.
- ✓ 5 adultes ayant une déficience intellectuelle légère et leurs familles ont participé à la validation des recettes.
- ✓ Plus de 50 cuisiniers ont collaboré à la production du livre.

Commandes : 888 814-4422 ou 705 524-3672 ou cranger@centrefora.on.ca

Veuillez noter que les prix peuvent changer.

Suggestions de tâches de niveau 1

Tâche 1 : Interpréter les pictogrammes pour les comprendre et les mettre en pratique dans les recettes.
(Rechercher et utiliser de l'information A2 : Interpréter des documents)

Tâche 2 : Connaître les ustensiles de cuisine pour pouvoir s'en servir dans des recettes. (Voir les autocollants à la fin du livre.) (Rechercher et utiliser de l'information A2 : Interpréter des documents)

Tâche 3 : Lire la partie *Précautions* pour cuisiner sans danger.
(Rechercher et utiliser de l'information A1 : Lire des textes continus)

Tâche 4 : Reconnaître le graphique d'une assiette équilibrée pour manger de façon nutritive et rassasiante.
(Rechercher et utiliser de l'information A2 : Interpréter des documents)

Tâche 5 : Reconnaître les ingrédients par leur nom et leur image pour pouvoir s'en servir dans les recettes.
(Rechercher et utiliser de l'information A2 : Interpréter des documents)

Cette tâche peut être divisée en sous-tâches :

- (1) Reconnaître les mots sous la catégorie *Légumes*.
- (2) Reconnaître les mots sous les catégories *Fruits* et *Pain et céréales*.
- (3) Reconnaître les mots sous la catégorie *Viande et substituts*.
- (4) Reconnaître les mots sous les quatre dernières catégories : *Produits laitiers*, *Huiles et sauces*, *Herbes et épices* et *Condiments*.

Tâche 6 : Créer des nouveaux noms de recettes pour en faire une liste.
(Communiquer des idées et de l'information B4 : S'exprimer de façon créative)
Les personnes apprenantes peuvent s'inspirer des pages 19, 81 et 137.

Tâche 7 : Repérer les mesures en fractions pour bien utiliser les tasses à mesurer. (Voir les autocollants à la fin du livre.) (Comprendre et utiliser des nombres C3 : Utiliser des mesures)

Tâche 8 : Apposer les autocollants sur les bons ustensiles pour être plus organisé.
(Gérer l'apprentissage : Trouve des façons de se souvenir de l'information et de renforcer son apprentissage)
(Compétence générique : Sens de l'organisation)