



Prescriptions cantonales concernant l'application du Plan d'études romand (PER)

Éducation nutritionnelle 9^e Année scolaire 2023-2024

Cadre pédagogique

L'Éducation nutritionnelle s'inscrit dans le domaine Corps et mouvement du Plan d'études romand (PER), lequel amène l'élève à prendre conscience de sa propre influence sur le maintien de sa santé, par le choix responsable de pratiques alimentaires, et à devenir une consommatrice ou un consommateur autonome et critique, sensibilisé à d'autres saveurs et cultures alimentaires. Elle s'articule autour de deux axes thématiques :

- connaître son corps, en prendre soin et reconnaître ses besoins physiologiques et nutritionnels,
- préserver son capital santé par le choix responsable de pratiques alimentaires.

L'enseignement de l'Éducation nutritionnelle au cycle d'orientation vise à sensibiliser les élèves à une alimentation équilibrée et durable, et à éveiller leurs sens et goûts alimentaires. Il les amène à maîtriser des techniques culinaires et d'hygiène alimentaire, à organiser et partager le travail avec leurs camarades, et à développer leurs capacités motrices et leur autonomie. L'Éducation nutritionnelle contribue notamment au Concept cantonal de promotion de la santé et de prévention 2030.

Dotation horaire et conditions cadre

9 ^e	10 ^e	11 ^e
1 période	-	-

Les cours sont donnés à raison de deux périodes consécutives sur un semestre, en groupes restreints, et dans des locaux spécifiques équipés pour la pratique culinaire.

Programme

Les objectifs et les apprentissages du plan d'études sont les mêmes pour l'ensemble des groupements.

L'Éducation nutritionnelle apporte aux élèves les connaissances alimentaires théoriques et pratiques nécessaires à la préservation de leur santé. Elle contribue à faire des élèves des consommatrices et consommateurs autonomes et critiques tout en les sensibilisant aux notions de plaisir, de partage, de découverte et de développement durable.

Moyens d'enseignement

Un nouveau moyen d'enseignement d'Éducation nutritionnelle est en phase pilote en 2023-2024 : il comporte des fiches théoriques et des recettes. L'ouvrage *Croqu'menus* est également disponible en collection de classe pour la pratique culinaire. Des recettes accompagnées de vidéos en ligne sur le site *Enseignement* (edu.ge.ch/enseignement/co) complètent ce matériel.

Évaluation

Les élèves sont régulièrement évalués sur les connaissances et les compétences théoriques, en articulation avec la pratique culinaire. La moyenne du semestre est mentionnée sur le bulletin du deuxième ou du troisième trimestre.