



POEME

Project leading to an Exhibition for the incorporation of Migrant children into the European school frameworks

Chocolat belge – Plan de l'Exposition

Construire votre exposition

Sous-section :	Histoire du chocolat belge
Numéro de la pièce :	1
Nom de la pièce :	Les fèves de cacao sont entrées dans l'histoire
Type de pièce :	Numérique
Temps de préparation recommandé :	2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 étudiants (en binôme)
Brève description :	Présentation interactive réalisée avec Genially, Canva ou PowerPoint (ou similaire) pour présenter l'histoire du chocolat belge - comment les fèves de cacao sont arrivées en Belgique, etc. Pour vous aider, vous pouvez utiliser la feuille de travail électronique et le livre électronique POEME.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Un ordinateur avec une connexion Internet, des images pour illustrer les concepts mentionnés. Si vous utilisez Genially ou Canva, vous devrez créer un compte (version gratuite).



Co-funded by the Erasmus+ Programme of the European Union

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Dimensions :	Format numérique - la présentation ne doit pas être trop longue et ne doit contenir que les informations clés (10 à 15 diapositives).
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche du sujet de la présentation</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quelques ressources utiles : <ul style="list-style-type: none"> ○ Belgian Chocolate Village: https://www.belgianchocolatevillage.be/ ○ Bravo, G. (n.d.) Bravo Discovery Blog [Blog] 'L'histoire du chocolat belge'. Disponible sur : https://www.bravodiscovery.com/fr/bruxelles/histoire-du-chocolat-belge/ ○ Cassidy, L., (2012). The secrets of Belgian chocolate. <i>Inform</i>, 23(5), pp.282-313. ○ Hunt, D. (November, 30th, 2016) A Brief History Of Belgian Chocolate. Disponible sur : https://theculturetrip.com/europe/belgium/articles/a-brief-history-of-belgian-chocolate/ ○ Rivera, R. (February 28th, 2018) 7 facts about Belgian Chocolate. Disponible sur : https://brussels-express.eu/7-facts-about-belgian-chocolate/ <p>Étape 2 : Trouvez les informations (texte et images) que vous voulez inclure dans la présentation.</p> <p>Étape 3 : Choisissez l'outil à utiliser</p> <p>Étape 4 : Créez la présentation</p> <p>Étape 5 : La présentation sera disponible pour les visiteurs de l'exposition afin qu'ils puissent l'explorer par eux-mêmes.</p>

Sous-section :	Histoire du chocolat belge
-----------------------	----------------------------



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Numéro de la pièce :	2
Nom de la pièce :	Une brève histoire du chocolat belge
Type de pièce :	Matériel (ou numérique)
Temps de préparation recommandé :	1-2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 - 4 élèves (la création pourrait également être organisée sous forme de travail en petits groupes, puis toutes les affiches créées pourraient faire partie de l'exposition. Si les informations que les élèves trouvent sont similaires, leur expression artistique sera différente).
Brève description :	Affiche donnant un aperçu de l'histoire du chocolat belge et créée sur du papier grand format ou en format numérique.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Papier de format A2 (ou plus grand), imprimante, images et texte imprimés, colle. Si numérique : appareil électronique, outil pour créer l'affiche (par exemple Canva), images et texte à ajouter à l'affiche.
Dimensions :	Affiche sur papier (au moins format A2) ou format numérique (fichier jpg ou png).
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche sur le sujet</p> <p>Étape 2 : Décidez des informations à inclure</p> <p>Étape 3 : Trouvez les images illustrant les informations qui figureront sur le poster.</p> <p>Étape 4 (si matérielle) : Imprimez le matériel et collez-le sur l'affiche.</p> <p>Étape 5 (si matérielle) : Fixez l'affiche au mur à l'aide de ruban adhésif ou autre, ou sur un tableau magnétique.</p>

	<p>Étape 4 (si numérique) : Combinez tous les éléments textuels et visuels sur l'affiche (ex. Canva).</p> <p>Étape 5 (si numérique) : Sauvegardez l'affiche et téléchargez-la sur l'espace d'exposition virtuel (par exemple, l'outil VXDesigners).</p>
--	---

Sous-section :	Histoire du chocolat belge
Numéro de la pièce :	3
Nom de la pièce :	Personnages importants de l'histoire du chocolat belge
Type de pièce :	Numérique
Temps de préparation recommandé :	2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 élèves
Brève description :	Une courte vidéo sur les personnages importants de l'histoire du chocolat belge.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Un ordinateur avec une connexion Internet, un outil de création vidéo (par exemple Lumen5, mais cela peut aussi être fait avec Canva ou PowerPoint).
Dimensions :	Une courte vidéo (environ 2 minutes), mp4 (ou autres formats vidéo).
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche sur le sujet.</p> <p>Étape 2 : Décidez des informations à inclure .</p> <p>Étape 3 : Trouvez les images illustrant les informations qui seront présentées dans la vidéo.</p>



	<p>Étape 4 : Trouvez la musique de fond qui accompagnera la vidéo.</p> <p>Étape 5 : Enregistrez la vidéo.</p> <p>Étape 6 : Téléchargez-la sur YouTube ou directement sur l'espace d'exposition virtuel.</p> <p>Étape 7 (si présente) : Montrez la vidéo sur l'écran d'un ordinateur portable ou d'une tablette, ou projetez-la sur le mur.</p>
--	--

Sous-section :	Les variétés du chocolat belge
Numéro de la pièce :	4
Nom de la pièce :	Chocolats belges : Pralines, truffes,
Type de pièce :	Matériel
Temps de préparation recommandé :	Tout dépend si ça sera faite maison ou achetée en magasin.
Nombre d'étudiants requis :	Discutez avec les élèves de la meilleure façon d'organiser le travail concernant cette exposition.
Brève description :	Les pralines achetées ou fabriquées à la maison sont exposées près de la galerie de photos sur les variétés de chocolat et l'endroit où les pralines sont fabriquées.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Si les pralines sont faites maison, elles doivent être préparées à l'avance. Les ingrédients nécessaires à la fabrication des pralines : chocolat noir, beurre, crème fouettée, chocolat noir, cacao en poudre, chocolat blanc. Les outils nécessaires : bol, plateau, mixeur manuel, papier



	sulfurisé, réfrigérateur, assiette. Ces recettes sont tirées de cette vidéo mais d'autres recettes peuvent être utilisées.
Dimensions :	Objet réel (praline, truffe, ou autres sortes de chocolat belge)
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Trouvez la recette à utiliser (gardez à l'esprit d'utiliser une recette simple)</p> <p>Étape 2 : Rassemblez tous les ingrédients et les outils</p> <p>Étape 3 : Préparez les pralines</p> <p>Étape 4 : Présentez les pralines sur une assiette (ou dans un bol) sur une table à côté de la galerie de photos sur les pralines.</p>

Sous-section :	Les variétés du chocolat belge
Numéro de la pièce :	5
Nom de la pièce :	Comment faire des pralines ?
Type de pièce :	Immatériel
Temps de préparation recommandé :	Le mélange pour les pralines peut être préparé à l'avance (il faut environ 20 minutes pour le préparer), la partie la plus longue est d'attendre que la pâte soit congelée, donc au total cela prend environ 2 heures.
Nombre d'étudiants requis :	2-4 étudiants pour aider à la création des pralines, en fonction des participants.
Brève description :	Un atelier sur la fabrication des pralines. Dans le cas d'une exposition en ligne, les élèves peuvent enregistrer une vidéo sur la façon de créer des pralines et partager leurs recettes avec le public en ligne.



Matériaux et/ou outils nécessaires :	Les ingrédients nécessaires à la fabrication des pralines : chocolat noir, beurre, crème fouettée, chocolat noir, cacao en poudre, chocolat blanc. Les outils nécessaires : bol, plateau, mixeur manuel, papier sulfurisé, réfrigérateur, table et chaises. Ces recettes sont tirées de cette vidéo mais d'autres recettes peuvent être utilisées..
Dimensions :	Pralines
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Trouvez la recette à utiliser (gardez à l'esprit d'utiliser une recette simple)</p> <p>Étape 2 : Rassemblez tous les ingrédients et les outils</p> <p>Étape 3 : Préparez l'espace pour l'activité de jeu de rôle - table, chaises (facultatif), les ustensiles pour les participants.</p> <p>Étape 4 : Guidez les participants dans le jeu de rôle de la fabrication des pralines.</p> <p>Étape 5 (facultative) : Pendant la fabrication des pralines, encouragez la discussion sur la production du chocolat, sa provenance, etc.</p>

Sous-section :	Les variétés de chocolat belge
Numéro de la pièce :	6
Nom de la pièce :	Découverte du chocolat belge
Type de pièce :	Numérique (ou matériel)
Temps de préparation recommandé :	2 heures



Nombre d'étudiants requis :	2-4 élèves
Brève description :	Les élèves effectuent une courte recherche sur les différents types de chocolat belge et trouvent des photos à ajouter dans la galerie. Les photos doivent être libres de droits, ce qui permettra aux élèves de se familiariser avec les droits d'auteur tout en effectuant leurs recherches.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Ordinateur avec une connexion Internet, outil pour créer la galerie (PowerPoint, VX Designers Tool , ou similaire), images à utiliser et texte pour l'explication des images. Si matériel : papier, imprimante, ruban adhésif.
Dimensions :	Si elle est virtuelle, la galerie peut être réalisée sous la forme d'une présentation PowerPoint ou à l'aide d'un outil d'exposition comme le VX Designers Tool . Si elle matérielle, les photos doivent être imprimées sur du papier de différentes dimensions (A5, A4, A2) et rassemblées dans un ensemble cohérent.
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherchez le sujet et trouvez les images à utiliser.</p> <p>Étape 2 (si virtuelle) : Décidez de la manière de présenter les photos pour qu'elles forment un ensemble cohérent.</p> <p>Étape 2 (si matérielle) : Imprimez les images</p> <p>Étape 3 (si virtuelle) : Créez la galerie dans un environnement numérique</p> <p>Étape 3 (si matérielle) : Décidez de la manière de présenter les photos pour qu'elles forment un ensemble cohérent.</p> <p>Étape 4 : Rédigez de courtes descriptions pour chaque image qui sera utilisée.</p>

	Étape 5 (si matérielle) : Collez les photos imprimées et les descriptions au mur ou utilisez le tableau magnétique.
--	---

Sous-section :	Exigences relatives au chocolat belge
Numéro de la pièce :	7
Nom de la pièce :	Que connaissez-vous sur le chocolat belge ?
Type de pièce :	Numérique
Temps de préparation recommandé :	1 heure
Nombre d'étudiants requis :	2 élèves
Brève description :	Un quiz interactif sur le chocolat belge (avec un accent particulier sur les exigences du chocolat belge) créé avec Kahoot ! (ou un outil similaire) et projeté sur le mur.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Ordinateur avec une connexion Internet, outil pour créer des quiz (par exemple Kahoot !), projecteur, les participants doivent avoir des téléphones portables avec une connexion Internet pour participer au quiz (s'il n'y a pas assez d'appareils électroniques dans la classe, cela peut aussi être fait en petits groupes, ou le quiz peut être projeté sur l'écran et les participants peuvent répondre en levant la main, sans répondre sur leurs téléphones).
Dimensions :	Un quiz de 8 à 15 questions.
Instructions de construction étape par étape :	Étape 1 : Recherche sur le sujet Étape 2 : Décidez de l'outil à utiliser Étape 3 : Formulez les questions et créez le quiz.



	<p>Étape 4 (si matérielle) : Projetez le quiz et guidez les participants à travers les questions.</p> <p>Étape 5 (facultative) : Après le quiz, demandez aux participants ce qu'ils en pensent, s'ils ont découvert quelque chose de nouveau ou de surprenant, ou s'ils veulent discuter d'un élément du quiz.</p>
--	--

Sous-section :	Exigences relatives au chocolat belge
Numéro de la pièce :	8
Nom de la pièce :	Qu'est-ce qui rend le chocolat belge belge ?
Type de pièce :	Numérique (ou matériel)
Temps de préparation recommandé :	1-2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 élèves
Brève description :	Affiche contenant des informations sur les exigences relatives au chocolat belge (par exemple, référence au Code du chocolat belge ou au décret sur le chocolat belge).
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Papier A2 (ou plus grand), images et texte imprimés, colle. Si numérique : outil pour créer l'affiche (par exemple Canva), images et texte à ajouter à l'affiche, appareil électronique.
Dimensions :	Affiche sur papier (au moins format A2) ou format numérique (fichier jpg ou png).
Instructions de construction étape par étape :	Étape 1 : Recherche sur le sujet Étape 2 : Décidez des informations à inclure



	<p>Étape 3 : Trouvez les images illustrant les informations qui figureront sur le poster.</p> <p>Étape 4 (si matérielle) : Imprimez les matériaux et collez-les sur l'affiche.</p> <p>Étape 5 (si matérielle) : Fixez l'affiche au mur à l'aide de ruban adhésif ou autre, ou sur un tableau magnétique.</p> <p>Étape 4 (si numérique) : Combinez tous les éléments textuels et visuels sur l'affiche (p. ex. Canva).</p> <p>Étape 5 (si numérique) : Sauvegardez l'affiche et téléchargez-la sur l'espace d'exposition virtuel.</p>
--	--

Sous-section :	Exigences relatives au chocolat belge
Numéro de la pièce :	9
Nom de la pièce :	Qu'est-ce que le chocolat équitable ?
Type de pièce :	Numérique (ou matériel)
Temps de préparation recommandé :	2 heures
Nombre d'étudiants requis :	2 élèves
Brève description :	Concept ou carte explicative expliquant ce qu'est le chocolat équitable, les considérations éthiques dans la production du chocolat (à un niveau adapté à l'âge et aux connaissances des élèves).
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Ordinateur avec une connexion Internet, outil pour créer le concept ou la carte explicative (par exemple Creately, Canva, PowerPoint), papier, colle.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Dimensions :	Carte conceptuelle réalisée numériquement ou sur papier
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Recherche du sujet de la présentation</p> <p>Étape 2 : Trouvez les informations (texte et images) que vous souhaitez inclure dans la carte conceptuelle ou explicative.</p> <p>Étape 3 (si numérique) : Choisissez l'outil à utiliser</p> <p>Étape 3 (si matérielle) : Imprimez les images et le texte, créez la carte conceptuelle ou explicative sur le papier (format A2).</p> <p>Étape 4 (si numérique) : Créez le concept ou la carte explicative et téléchargez-les sur l'espace d'exposition virtuel.</p> <p>Étape 4 (si matérielle) : Présentez la carte conceptuelle dans l'espace d'exposition (elle peut être affichée sur le mur ou sur le tableau).</p>

Sous-section :	Exigences pour le chocolat belge
Numéro de la pièce :	10
Nom de la pièce :	Parlons commerce équitable
Type de pièce :	Immatériel
Temps de préparation recommandé :	3 heures
Nombre d'étudiants requis :	2-4 élèves
Brève description :	Sur une petite scène, 4 acteurs discutent du chocolat équitable, de l'importance de savoir d'où vient notre



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

	nourriture (dans ce cas, le chocolat) et d'y réfléchir de manière critique. La discussion peut être organisée sous la forme d'un débat.
Matériaux et/ou outils nécessaires :	Ordinateur avec une connexion Internet, papier pour les notes, chaises pour le débat. Si numérique : outil de création vidéo.
Dimensions :	Activités de jeu de rôle : discussion sur une petite scène dans l'espace d'exposition. Si elle est virtuelle, la discussion peut être enregistrée et présentée sous la forme d'une courte vidéo.
Instructions de construction étape par étape :	<p>Étape 1 : Répartissez les rôles et les sujets dont chaque acteur va parler.</p> <p>Étape 2 : Recherche du sujet</p> <p>Étape 3 : Préparez les points de discussion</p> <p>Étape 4 : Préparez les questions qui guideront la discussion et préparez les discours.</p> <p>Étape 5 : Discutez devant le public</p> <p>Étape 6 (facultative) : Faites participer le public à la discussion</p> <p>Étape 5 (si numérique) : Enregistrez la discussion</p> <p>Étape 6 (si numérique) : Créez une vidéo</p> <p>Étape 7 (si numérique) : Téléchargez la vidéo sur l'espace d'exposition virtuel</p>