|  |
| --- |
| **Tous aux fourneaux – Fiche préparation** |

SYNTHESE

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nombre de joueurs | 9-30 personnes | 3 à 6 équipes de 3 à 5 personnes |
| Nombre d’animateurs | 2-3 | 1 facilitateur pour 3/4 équipes |
| Préparation du jeu | 2-4h | Si reprise directe du kit de jeu |
| Préparation de la salle | 30min | Beaucoup d’éléments à disposer |
| Temps de jeu | 2h00 | A adapter selon la taille du groupe |

# Matériel de préparation

* Recettes
* Listes des commandes
* Barèmes de points
* Aliments imprimés (massicot et plastifieuse)
* Règles
* Tableau pour les débriefs
* 1 minuteur de 30 secondes par équipe

# Matériel de jeu

* Aliments imprimés
* Un espace dédié pour le four avec le minuteur de 30 secondes par équipe
* Rappels (règles, recettes, liste des commandes)
* Assiettes en carton
* Pâte à fix pour coller les aliments sur les assiettes
* Feutres (pour inscrire des informations sur les assiettes)
* Des post-its (facultatif, pour les debriefs)

Bonus matériel

* Un rappel visuel / sonore qu’une alerte est en cours

# Logistique

* Plusieurs tables par équipe :
  + deux tables pour disposer les aliments
  + une table pour faire les différentes manipulations
  + un espace pour simuler le four
  + un espace pour livrer les commandes
* Un tableau permettant d’afficher les résultats et les debriefs
* Des espaces bien séparés entre les différentes équipes

# Préparation du jeu

Préparer (imprimer, plastifier et découper) tous les éléments :

* Recettes (1 différente par équipe)
* Règles (1 par équipe)
* Barème de points
* Aliments

Préparer un pack par équipe

* 1 recette
* 1 liste commande
* 1 règle
* 1 barème
* Aliments
* 1 feutre
* 1 minuteur
* 1 espace four
* 2 noms d’équipe (1 pour l’emplacement de l’équipe dans la salle, 1 pour la livraison des commandes)

# Préparation de la salle

Pour chaque équipe :

* + Disposer le nom de l’équipe
  + Disposer les aliments sur 2 tables différentes
  + Prévoir une table pour faire les différentes manipulations
  + Prévoir un espace pour simuler le four, disposer le minuteur à côté
  + Prévoir un espace pour livrer les commandes, disposer le nom de l’équipe dessus

Par facilitateur, prévoir un tableau pour les débriefs dans un endroit de la pièce

Par équipe prévoir un tableau de résultats :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Round 1 | Round 2 | Round 3 |
| Nombre recettes prioritaires avec tous les ingrédients (15 points) |  |  |  |
| Nombre de recettes prioritaires avec un ou plusieurs ingrédients substitués (8 points) |  |  |  |
| Nombre de recettes prioritaires avec un ou plusieurs ingrédients manquants (6 points) |  |  |  |
| Nombre de recettes non prioritaires avec tous les ingrédients (3 points) |  |  |  |
| Nombre de recettes non prioritaires avec un ou plusieurs ingrédients substitués (2 points) |  |  |  |
| Nombre de recettes non prioritaires avec un ou plusieurs ingrédients manquants (1 point) |  |  |  |
| Total de points |  |  |  |