

# LA GALETTE DES ROIS

Cette année nous avons invité les résidents de l'EHPAD à venir confectionner la galette des rois dans l'atelier HAS.



# LA GALETTE DES ROIS

Tout d'abord mise en tenue et lavage des mains obligatoires. Explication des étapes de la recette.



# LA GALETTE DES ROIS

Ensuite, passons aux choses sérieuses :  
la réalisation de la galette.



# LA GALETTE DES ROIS

Chaque résident est accompagné de 2 élèves de 3<sup>ème</sup> de l'atelier HAS pour confectionner les galettes.  
Chaque groupe a choisi un dessin décoratif différent.



# LA GALETTE DES ROIS

Les élèves ont surveillé les résidents qui s'octroyaient le droit de manger pendant la préparation .

Ils ont su expliquer les règles d'hygiène afin de ne pas contaminer les plats.



# Immersion à L'EHPAD

Le lendemain!!

Les élèves ont fait cuire et amener les galettes et les ont distribué aux résidents de L'EHPAD de Grenade.



# Immersion à L'EHPAD

Après l'effort, le réconfort.

Après la session d'animation sur les jeux de mots les élèves ont servi et dégusté les galettes en compagnie des résidents.



# LA GALETTE DES ROIS

Merci aux résidents de l'EHPAD de leur venue au collège pour la confection de la galette et l'accueil très chaleureux qu'ils nous ont réservé chez eux pour la dégustation de celle-ci.

Mme SAPY - champ professionnel H.A.S