

Visites scolaires des Ateliers Weiss

Infos Pratiques



ATELIERS
D'UNE HEURE



SYSTÈME DE ROTATION
DES GROUPES POUR
MAINTENIR TOUS LES
ENFANTS OCCUPÉS.
(PASSERELLE + ATELIER AU CHOIX)



ACCOMPAGNANTS
FORMÉS ET À L'AISE
AVEC LES ENFANTS



GRAND PARKING

Tout commence par l'histoire d'Eugène Weiss, fils de vigneron, il est animé par une passion : l'alchimie du goût, la magie qui transforme le cacao en chocolat. En 1882 à Saint-Etienne, **terre de chocolat**, il ouvre sa première boutique et crée un chocolat haut de gamme sous la marque **Weiss**. Maîtrisant l'ensemble de la production au cœur de la fabrique, Weiss perpétue cette tradition de grande qualité et a ainsi reçu en 2014 le label "**Entreprise du Patrimoine Vivant**", qui distingue des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux d'excellence.

Pour répondre aux multiples sollicitations de visites des stéphanois, ainsi qu'à l'envie des équipes de parler de leur métier, de leur savoir-faire, **Weiss ouvre au public les portes de ses ateliers.**

Parce que nous souhaitons aller à la rencontre de tous et transmettre notre passion du chocolat, nous avons imaginé des visites spécifiques adaptées aux scolaires. Les classes seront accueillies dans des lieux dédiés : salle de réunion aménagée et passerelle vitrée permettant l'observation de la fabrication.

Avant votre visite pensez à nous signaler les éventuelles allergies alimentaires de vos élèves : lactose, fruits à coques...



Goûtons, voir !

Cet Atelier est accompagné d'une visite de la Passerelle de la chocolaterie

NIVEAUX
NOMBRE D'ÉLÈVES
TARIF
DURÉE
RÉSERVATIONS

Cycle 1 à partir de la Grande Section, cycle 2, 3 et 4.
1/2 CLASSE , 20 ÉLÈVES MAXIMUM
4,70 € PAR ÉLÈVES
30 MINUTES
04-77-49-41-42

DOMAINE D'APPRENTISSAGE :

Cycle 1 : Explorer le monde / Cycle 2 et 3 : les systèmes naturels et les systèmes techniques

DESCRIPTIF

Atelier d'initiation à la dégustation : dans une salle dédiée les enfants découvrent le rôle des cinq sens dans la dégustation, puis mettent en pratique leurs nouvelles connaissances

OBJECTIFS

Connaître **les 5 sens et leurs fonctions**
Comprendre les mécanismes de la gustation et de l'olfaction

MESSAGES

- Pour déguster un aliment on utilise nos 5 sens
- Les saveurs fondamentales sont : L'acide, l'amer, le sucré et le salé
- Notre nez joue un rôle important dans la dégustation
- Selon notre culture, notre histoire personnelle, nous avons tous des goûts différents qui changent et évoluent tout au long de notre vie

MOYENS ET OUTILS

- Présentation PowerPoint
- Carnet de dégustation
- Dégustation d'une orangette pour distinguer les arômes et les saveurs
- Dégustation de 4 chocolats, 1 blanc, 1 lait et 2 noirs

COMPÉTENCES MOBILISÉES

Cycles

CYCLE 1 :

- Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions
- Pratiquer divers usages du langage oral : raconter, décrire, expliquer, questionner, proposer des solutions
- Écrire son prénom en écriture cursive, sans modèle
- Explorer le monde : Situer et nommer les différentes parties du corps humain, sur soi ou sur une représentation

CYCLE 2-3 :

- Comprendre et s'exprimer à l'oral : Participer à des échanges dans des situations diversifiées
- Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques : Proposer, avec l'aide du professeur, une démarche pour résoudre un problème ou répondre à une question de nature scientifique ou technologique



AVANT LA VISITE PENSEZ À NOUS SIGNALER LES ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES DE VOS ÉLÈVES :
LACTOSE, FRUITS À COQUES ...

Dossier pédagogique disponible sur demande.

DE SEPTEMBRE À JUIN LE MARDI ET LE JEUDI À 9H À LA CHOCOLATERIE : 1 RUE EUGÈNE WEISS 42000 SAINT ETIENNE

Croquez l'Histoire !

Cet Atelier est accompagné d'une visite de la Passerelle de la chocolaterie

NIVEAUX
NOMBRE D'ÉLÈVES
TARIF
DURÉE
RÉSERVATIONS

Cycle 2 à partir du CE2, cycle 3 et 4
1/2 CLASSE, 20 ÉLÈVES MAXIMUM
4,70 € PAR ÉLÈVES
30 MINUTES
04-77-49-41-42

DOMAINE D'APPRENTISSAGE :

Questionner l'espace et le temps

DESCRIPTIF

Au travers de **dégustations** et de **manipulation d'objets de collection**, les enfants découvriront **l'Histoire du chocolat**, de la boisson préférée des mayas, jusqu'à sa fabrication aujourd'hui chez Weiss

OBJECTIFS

Découvrir l'histoire d'un produit du quotidien et l'évolution de son mode de consommation
Découvrir l'histoire et le savoir-faire, d'une entreprise stéphanoise : **Weiss**

MESSAGES

Les goûts diffèrent selon les époques et les cultures. Weiss est une entreprise artisanale qui s'inscrit dans la grande histoire du chocolat

MOYENS ET OUTILS

- Présentation PowerPoint
- Manipulation d'objets : Chocolatière, tasse, moustache et métate
- Dégustations de recettes de différentes époques

COMPÉTENCES MOBILISÉES

Cycles

CYCLE 2 :

COMPRENDRE ET S'EXPRIMER À L'ORAL

- Écouter pour comprendre des messages oraux ou des textes lus par un adulte
- Dire pour être entendu et compris
- Participer à des échanges dans des situations diversifiées

QUESTIONNER L'ESPACE ET LE TEMPS

- Situer un lieu sur une carte, sur un globe ou sur un écran informatique
- Repérer et situer quelques événements dans un temps long : L'évolution des sociétés à travers des modes de vie (alimentation) et des techniques à diverses époques
- Repérer des périodes de l'histoire du monde occidental

CYCLE 3 :

QUESTIONNER L'ESPACE ET LE TEMPS

- Situer chronologiquement des grandes périodes historiques
- Manipuler et réinvestir le repère historique dans différents contextes
- Utiliser des documents donnant à voir une représentation du temps (dont les frises chronologiques.)
- Mémoriser les repères historiques liés au programme et savoir les mobiliser dans différents contextes
- Replacer des évolutions scientifiques et technologiques dans un contexte historique, géographique, économique et culturel



**AVANT LA VISITE PENSEZ À NOUS SIGNALER LES ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES DE VOS ÉLÈVES :
LACTOSE, FRUITS À COQUES ...**

Dossier pédagogique disponible sur demande.

DE SEPTEMBRE À JUIN LE MARDI ET LE JEUDI À 9H À LA CHOCOLATERIE : 1 RUE EUGÈNE WEISS 42000 SAINT ETIENNE

Cet Atelier est accompagné d'une visite de la Passerelle de la chocolaterie

NIVEAUX
NOMBRE D'ÉLÈVES
TARIF
DURÉE
RÉSERVATIONS

Cycle 3 et 4
1/2 CLASSE , 20 ÉLÈVES MAXIMUM
4,70 € PAR ÉLÈVES
30 MINUTES
04-77-49-41-42

DOMAINE D'APPRENTISSAGE :
Questionner l'espace et le temps

DESCRIPTIF

Weiss vous invite à un surprenant voyage : suivez avec vos élèves, le parcours du chocolat, des plantations de cacao jusqu'à sa transformation dans nos ateliers et sa mise en rayon à l'autre bout du monde

OBJECTIFS

Découvrir l'origine et la transformation d'un aliment

MESSAGES

On ne consomme pas le chocolat de la même manière tout autour du monde. Les origines du cacao et le soin apportés à sa culture influent sur le goût du chocolat

MOYENS ET OUTILS

- Présentation PowerPoint
- Dégustations de chocolat de différentes origines
- Plateau de bonbons de chocolat : un tour du monde en chocolat

COMPÉTENCES MOBILISÉES
Cycles

COMPRENDRE ET S'EXPRIMER À L'ORAL

- Participer à des échanges dans des situations diversifiées

SE REPÉRER DANS L'ESPACE : construire des repères géographiques

- Nommer et localiser les grands repères géographiques
- Nommer et localiser un lieu dans un espace géographique
- Situer des lieux et des espaces les uns par rapport aux autres
- Mémoriser les repères géographiques liés au programme et savoir les mobiliser dans différents contextes

LE VIVANT, SA DIVERSITÉ ET LES FONCTIONS QUI LE CARACTÉRISENT :

Expliquer l'origine et les techniques mises en œuvre pour transformer et conserver les aliments



AVANT LA VISITE PENSEZ À NOUS SIGNALER LES ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES DE VOS ÉLÈVES : LACTOSE, FRUITS À COQUES ...

Dossier pédagogique disponible sur demande.

DE SEPTEMBRE À JUIN LE MARDI ET LE JEUDI À 9H À LA CHOCOLATERIE : 1 RUE EUGÈNE WEISS 42000 SAINT ETIENNE

Découverte de l'entreprise : Les métiers du chocolat

Cet Atelier est accompagné d'une visite de la Passerelle de la chocolaterie

NIVEAUX
NOMBRE D'ÉLÈVES
TARIF
DURÉE
RÉSERVATIONS

Accessible aux filière professionnelles et générales dès la 3ème
1/2 CLASSE , 20 ÉLÈVES MAXIMUM
4,70 € PAR ÉLÈVES
30 MINUTES
04-77-49-41-42

DOMAINE D'APPRENTISSAGE :
Découverte de l'entreprise

DESCRIPTIF

Cet atelier propose une première approche du monde de l'entreprise. Lors de la visite de la passerelle les élèves découvriront le cœur de notre savoir-faire reconnu par le label entreprise du patrimoine vivant: les métiers de chocolatiers et confiseurs. Puis dans une salle dédiée nous retracerons ensemble le lancement d'une nouvelle tablette, de l'identification du besoin par l'équipe de marketing jusqu'à sa vente en rayon et son exportation à l'autre bout du monde ! Une manière ludique et concrète d'explorer la diversité des services et des métiers : Marketing, Achats, Recherche et Développement, Logistique, Commerciaux Ressources humaine, Compta ... et leur interaction au cœur de l'entreprise.

OBJECTIFS

Comprendre l'organisation générale d'une entreprise

MESSAGES

Au-delà de son cœur de métier, une entreprise comporte différents services qui travaillent en équipe.

MOYENS ET OUTILS

- Visite de la passerelle et de la boutique, présentation power point, dégustation



**AVANT LA VISITE PENSEZ À NOUS SIGNALER LES ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES DE VOS ÉLÈVES :
LACTOSE, FRUITS À COQUES ...**

Dossier pédagogique disponible sur demande.

DE SEPTEMBRE À JUIN LE MARDI ET LE JEUDI À 9H À LA CHOCOLATERIE : 1 RUE EUGÈNE WEISS 42000 SAINT ETIENNE

D'où vient le chocolat de mon napo ?

Cet Atelier est accompagné d'une visite de la Passerelle de la chocolaterie

NIVEAUX
NOMBRE D'ÉLÈVES
TARIF
DURÉE
RÉSERVATIONS

Cycle 1
1/2 CLASSE , 20 ÉLÈVES MAXIMUM
4,70 € PAR ÉLÈVES
30 MINUTES
04-77-49-41-42

DOMAINE D'APPRENTISSAGE :

Explorer le monde

DESCRIPTIF

Une visite ludique spécialement conçue pour les plus petits : Aidés de nos deux mascottes Napo et Palet Or, les enfants se lanceront dans un jeu de piste, à la découverte des cacaoyers et de la fabrication du chocolat, avant d'observer en direct la fabrication des bonbons de chocolat

OBJECTIFS

Découvrir d'où provient le chocolat et comment on le fabrique

MESSAGES

Le chocolat provient d'une graine le cacao qui doit subir plusieurs transformations pour devenir du chocolat.

MOYENS ET OUTILS

- Présentation PowerPoint
- Jeu de piste théâtralisé
- Dégustation de produit fini et semi-fini : grué, chocolat, bonbon de chocolat.
- Manipulation d'outils, fèves et cabosses

COMPÉTENCES MOBILISÉES

Cycles

CYCLE 1 :

MOBILISER LE LANGAGE DANS TOUTES SES DIMENSIONS

- Pratiquer divers usages du langage oral : raconter, décrire, expliquer, questionner, proposer des solutions.

EXPLORER LE MONDE DU VIVANT, DES OBJETS ET DE LA MATIÈRE

- Découvrir le monde du vivant
- Approcher quelques propriétés des matières et matériaux, et quelques aspects de leurs transformations possibles.



AVANT LA VISITE PENSEZ À NOUS SIGNALER LES ÉVENTUELLES ALLERGIES ALIMENTAIRES DE VOS ÉLÈVES :
LACTOSE, FRUITS À COQUES ...

Dossier pédagogique disponible sur demande.

DE SEPTEMBRE À JUIN LE MARDI ET LE JEUDI À 9H À LA CHOCOLATERIE : 1 RUE EUGÈNE WEISS 42000 SAINT ETIENNE



POUR LES ÉCOLES PUBLIQUES NON ADHÉRENTES AU CAN, RÉSERVEZ AU :
LES ATELIERS WEISS : 1,rue Eugène Weiss - 42000 Saint-Etienne
Tél. 04 77 49 41 42 - www.weiss.fr

**POUR LES ÉCOLES PUBLIQUES DE SAINT-ETIENNE ADHÉRENTES AU CAN,
RÉSERVEZ AU :**
C.A.N - Comité Activités Nouvelles
5, Allée Jean Racine - 42100 Saint-Etienne
Tél. 04 77 33 20 27 - can.1@wanadoo.fr

