

Self Info Repas



Est-il possible d'allier équilibre alimentaire et gastronomie? Prenez un plateau et composez votre menu pour tout savoir sur les apports énergétiques et les valeurs nutritionnelles car équilibrer son alimentation est devenu aujourd'hui une chose essentielle. Au menu du jour, des entrées, des

plats de résistance, des accompagnements, desserts et boissons. A la caisse, passage de tous les plats sous le lecteur code-barre. L'ordinateur calcule automatiquement l'équilibre nutritionnel de votre plateau. Comparez votre profil au profil type d'un repas équilibré.

>> Les objectifs

- Sensibilisation à l'équilibre alimentaire
- Composition et analyse d'un repas



>> Laboratoire d'analyse sensorielle

En supplément uniquement sur demande (1 animateur supplémentaire est nécessaire)

- Exploration des mécanismes du goût : développer et perfectionner sa propre analyse gustative
- Mise en évidence des sens
- Test triangulaire
- Test des arômes

>> Accueil du public et animations

Tout public à partir de 7 ans
Groupes scolaires et loisirs : animation de 50 minutes minimum
Intervention animateurs spécialisés de Cap Sciences
Possibilité de former des animateurs sur les structures d'accueil

>> Infos techniques de mise à disposition

Volume de transport : 12m³ ou une palette pour la version légère
Temps de montage : 1 personne de Cap Sciences pendant 1/2 journée avec aide sur place (1h30 version légère)
Surface min de présentation : 50m² (30m² version légère)
Hauteur minimum sous plafond : 2m80
Alimentation électrique : 220V, 16A

Contact : Christophe Clerc-Pape / Tel. 05 57 85 51 41 / mël : c.clerc-pape@cap-sciences.net

www.cap-sciences.net

Contrat de Projets Etat-Région



C E N T R E
D E C U L T U R E
S C I E N T I F I Q U E
T E C H N I Q U E
I N D U S T R I E L L E
R E G I O N A Q U I T A I N E

