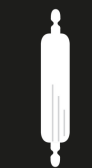




Les renseignements et réservations sont assurés du mardi au vendredi au 03 88 58 45 90 ou par mail à contact@maisondupain.org auprès de Delphine Fischer, responsable de l'accueil des groupes et des animations.



Possibilité de combiner plusieurs ateliers sur une demi-journée.
Les activités ont lieu dans la salle de la corporation des boulangers ou dans le musée.

VISITE LIBRE DU MUSÉE

A l'aide d'un questionnaire, les enfants, sous la responsabilité des adultes accompagnateurs, découvrent le musée et l'histoire du pain à travers les siècles.
Durée 40mn /1h

DECOUVERTE THEMATIQUE

A la découverte du métier de boulanger

Avec un guide, plongés dans l'univers du fournil, les enfants vont apprendre, de façon ludique, toutes les facettes de ce travail ancestral ; les différents ustensiles et machines utilisés, les étapes de la fabrication du pain...

Durée 30mn,

capacité classe de 30 enfants maxi

Possibilité de combiner avec une dégustation commentée au fil des saisons



A la découverte du métier de meunier

Avec un guide, les enfants vont découvrir tous les secrets des grains de céréales, les différentes farines....

Meunier tu dors ? Mais que fais-tu dans ton moulin ?

Comment fabriques-tu la farine ?

Durée 30mn,

capacité classe de 30 enfants maxi

Possibilité de combiner avec une dégustation commentée graines, farine et pains



DÉGUSTATION COMMENTÉE

Afin de mieux appréhender les saisons, les fêtes et les spécificités alsaciennes :



Graines, farine et pains

Présentation du pain blanc, pain complet, pain de seigle et aux céréales ainsi que les farines et graines correspondantes avec une analyse sensorielle.

Durée 30mn,
capacité classe de 30 enfants maxi

- Les spécialités alsaciennes

Dégustez du kougelhoppf et du bretzel, des bredele et du pain à la bière. Vous découvrirez leurs légendes et secrets de fabrication

Durée 30mn,
capacité classe de 30 enfants maxi

- Au fil des saisons

Chaque saison en Alsace est porteuse de traditions et gourmandises, de Pâques, avec son lammala à Noël avec son mannala, les enfants pourront découvrir et déguster les spécialités du moment.

Durée 20mn,
capacité classe de 30 enfants maxi

ATELIER MAIN A LA PATE

Confection de brioches

Avec le boulanger, chaque enfant façonne deux morceaux de pâte à brioche pour réaliser des sujets qui varient en fonction de la saisonnalité, mannele en fin d'année, clown à la période de carnaval...

Les brioches sont cuites et les enfants repartent avec leurs réalisations.

Durée 40mn/1h,
capacité classe de 30 enfants maxi

Il faut prévoir 30 minutes supplémentaires pour la cuisson. Possibilité de combiner avec une dégustation commentée pendant le temps de cuisson ou/et un atelier découverte



Confection de baguette, épi

Chaque enfant donne forme à la pâte à pain pour en faire une baguette ou un épi.

Ils repartiront avec leur pain tout juste sorti du four.

Durée 40mn/1h,
capacité classe de 30 enfants maxi

Il faut prévoir 30 minutes supplémentaires pour la cuisson. Possibilité de combiner avec une dégustation commentée pendant le temps de cuisson ou/et un atelier découverte

Atelier collage de graines

Sur un support cartonné, colle différentes graines de toutes tailles et couleurs pour créer des formes variées (l'emblème de la corporation, le mannele à Noël, le lapin ou l'oeuf de Pâques...)

A partir de 6 ans

Durée 40mn,

capacité classe de 30 enfants maxi

Possibilité de combiner avec une dégustation commentée graines, farines et pains ou/et un atelier découverte



ACTIVITES JEUX



Pour les enfants à partir de 3 ans, des jeux sur la découverte du métier de boulanger sont disponibles.

Le jeu des 7 familles, livres, jeux sur le goût, les céréales, coloriages....

Cet atelier est encadré par les adultes accompagnateurs.

Durée 40mn/1h,

capacité classe de 30 enfants maxi

Possibilité de combiner avec une dégustation commentée ou/et un atelier découverte

ORGANISER SA VISITE

TARIFS

Visite libre du musée 40mn / 1h
2.50€ par enfant, remise d'un questionnaire

Découverte thématique 30 mn
2€ par enfant

Dégustation sensorielle 30 mn
2€ par enfant

Atelier main à la pâte 40mn (+30mn de cuisson)
3€50 par enfant

Activités jeux 40mn / 1h
1€50 par enfant



Modalités

Maxi 30 enfants par atelier / Minimum 15 enfants

Capacité d'accueil par demi-journée : maximum 60 enfants - maximum 2 groupes par demi-journée
Au delà de 30 enfants, le groupe sera divisé en deux et comptera pour 2 classes.

Les activités sont destinées aux scolaires à partir de la maternelle jusqu'au lycée.

La visite libre et les jeux sont encadrés par les enseignants ou adultes accompagnateurs. Ils seront également amenés à aider les enfants lors des activités.

Les animateurs ne prennent pas en charge les classes pendant les temps de pause.

Le groupe reste sous l'entière responsabilité des accompagnateurs et devra être accompagné durant toute la journée, y compris à son passage aux toilettes. Les enfants ne peuvent utiliser seuls l'ascenseur.

A votre arrivée, une quinzaine de minutes sera consacrée avant les activités pour régler le dossier de réservation à la billetterie du musée, passer aux toilettes et s'installer dans la salle...

En cas d'annulation ou de retard, merci de nous prévenir le plus rapidement possible. Un retard de plus de 30 minutes entraînera une modification des activités.

Un espace pique-nique est mis à votre disposition en fonction de sa disponibilité. Un coup de balai et un nettoyage des tables et chaises seront demandés. Le matériel de nettoyage sera mis à disposition. Les accompagnateurs seront responsables de la propreté de la salle et des dégradations dans le musée.

Merci de signaler toute allergie avant votre venue.

Les activités scolaires sont réalisables sur réservation du mardi au vendredi de février à novembre selon les disponibilités. En décembre, les ateliers mains à la pâte seront possibles du lundi au jeudi (sauf les 4 et 5 décembre 2022).

Un dossier pédagogique est à la disposition des enseignants pour préparer la visite de classe.