

## Step 1: WE HAVE A DREAM,

Une sortie au Multiplex Cinéstar

Pour visionner un film documentaire



**WE HAVE A DREAM** est un excellent récit des différences, une sensibilisation aux difficultés rencontrées par des jeunes de leur âge de par le monde souffrant de handicaps.



Mais aussi un contact avec l'Anglais des pays africains.

# Journée d'Intégration Section LCE Collège Florette Morand Morne-à-L'eau Une journée en immersion dans la langue anglaise



## Step 2 : ATELIER CUISINE EN ANGLAIS pour les élèves de Section LCE 3<sup>ème</sup>



Un grand merci à **Jessica Brudey**, du media **Foodiles** qui a invité pour notre atelier le **Chef Rémi Braflan**. Au menu, **Pumpkin Raviolis**



**Pumpkin ravioli and herbs sauce, by Chef Rémi Braflan**

- Pasta**
  - Flour 200g
  - Egg
  - Olive oil 50g
  - Salt 10g
- Stuffing**
  - Pumpkin 300g
  - Mini peppers 100g
  - 1 onion
- Sauce**
  - Parsley 100g
  - Olive oil 100g
  - Cream 100g
  - Parmesan cheese 100g
  - Garlic 10g
  - Mini peppers 80g
  - 1 onion
  - Garlic

**Instructions:**  
1. In a souapeau, stir the onion and mini peppers, add the pumpkin in pieces and let it cook, when soft, season it with salt and pepper.  
2. Roll out the pasta. Make circles with a pasta cutter, put some stuffing in the middle of the circle. Stretch one side of the circle with some egg, fold it while covering free air. Cook in salted boiling water for 2 minutes.  
3. In a souapeau, stir the onion and garlic, add the parsley, let it soften in oil. Add the cream and herbs. Reduce to half, mix in it the parmesan and season it through the sieve. Add the broil just and parmesan if from, then season it with salt and pepper.

Cooking  
www.foodiles.com  
www.leschercheesfoodiles.com

## Step 3 : KARAOKE EN ANGLAIS pour les élèves de Section LCE 4<sup>ème</sup>



Erika Inamo-Prudenté\_ Collège Florette Morand