



COOKING FIRE SAFETY Presentation Guideline

Description

This is a short 'demonstration style' presentation about how to stay fire safe while cooking. It can be done using technology (PowerPoint and video) or without. It can be done using actual kitchen facilities or not. The good news is whatever environment you have, with some advanced planning and simple props, you can create a great learning experience and have fun sharing safe cooking practices. A PowerPoint presentation has been included.

Potential Audiences

This presentation is appropriate for many audiences in your communities including, Elders groups, community groups, parents, teens, teachers, and Band Office staff. It can even be used with your fire fighters at training night!

Lesson

1. Introduction – Welcome your audience, introduce yourself and tell them what you are going to talk about.
2. Open with a Story – Engage and motivate your audience about the importance of cooking fire safely by sharing a local story about a kitchen fire. Learning from the past can help produce better results in the future.
3. Review Fire Safe Cooking Practices – Use either PowerPoint (if technology is available) or laminated picture cards to guide your presentation. If an actual kitchen is not available, improvise with props.
4. Quiz Time – Test what your audience has learned with a quick 5 question quiz. Ask them to work in pairs and review as a large group.
5. Closing – Revisit the opening story to remind the audience why fire safe cooking is so important. Thank participants for attending, provide *Cooking Fire Safety* and *Burn Awareness* handouts, refreshments, and door prizes!

Resources

- Portable Kitchen Unit
- Pot, frying pan, lids
- Flammable objects (tea towel, paper towel etc.)
- Cooking timer
- Coffee mug
- Potholders/oven mitts
- Tape measurer to show 3 ft perimeter around stove



CUISINER EN TOUTE SÉCURITÉ

Lignes directrices pour la présentation

Description

Il s'agit d'une courte présentation accompagnée d'une démonstration portant sur la prévention des incendies lors de la cuisson d'aliments. Elle peut être animée avec ou sans outils technologiques (PowerPoint et vidéo) dans une cuisine réelle ou non. Heureusement, peu importe l'endroit dont vous disposez, vous pouvez créer une expérience d'apprentissage stimulante et présenter les pratiques de cuisson sécuritaires d'une manière divertissante en planifiant la séance et en utilisant quelques accessoires simples. Une présentation PowerPoint est incluse.

Publics potentiels

Cette présentation s'adresse à de nombreux publics au sein de votre communauté, notamment les Aînés, les groupes communautaires, les parents, les adolescents, les enseignants et les employés du bureau du conseil de bande. Elle peut même être donnée aux pompiers de votre communauté dans le cadre d'une soirée de formation!

Séance

1. Introduction – Souhaitez la bienvenue aux participants, présentez-vous et faites-leur part des sujets que vous allez aborder.
2. Ouvrez la séance avec une histoire – Sensibilisez les participants à l'importance de cuisiner en toute sécurité en leur racontant une histoire locale au sujet d'un feu de cuisson. En tirant des leçons du passé, il est possible de faire mieux à l'avenir.
3. Passez en revue les pratiques de cuisson sécuritaires à adopter pour éviter un incendie – Servez-vous du document PowerPoint (si vous disposez de la technologie requise) ou de cartes illustrées plastifiées pour vous guider pendant la présentation. Si vous n'avez pas accès à une cuisine réelle, improvisez en utilisant des accessoires.
4. Jeu-questionnaire – Vérifiez ce que les participants ont appris en les soumettant à un jeu-questionnaire rapide de cinq questions. Demandez-leur de travailler en équipes de deux et examinez les réponses avec tout le groupe.
5. Clôture de la séance – Revenez sur l'histoire avec laquelle vous avez ouvert la séance afin de rappeler aux participants pourquoi l'adoption de pratiques de cuisson sécuritaires est essentielle à la prévention des incendies. Remerciez-les de leur présence et distribuez-leur les documents *Cuisiner en toute sécurité* et *Sensibilisation aux brûlures*, ainsi que des rafraîchissements et des prix de présence.

Ressources

- Unité de cuisine portable.
- Casserole, poêle à frire et couvercles.
- Objets inflammables (torchon, essuie-tout, etc.).
- Minuteur.
- Tasse à café.
- Carrés de tissu isolants et gants de cuisine.
- Ruban à mesurer pour montrer le périmètre de trois pieds à établir autour de la cuisinière.