


**Séance 2.1 Préparation d'un gâteau au chocolat
et d'une boisson chaude
dans ma cuisine**



CHALLENGE

VOUS DEVEZ :

- réaliser votre gâteau au chocolat



Il faut qu'il soit original ou unique
(forme originale, rajout d'un
ingrédient spécial, d'une épice,
remplacement du chocolat par du
chocolat caramel, ce que vous voulez.)

- le prendre en photo ou faire une vidéo avec votre portable.
- me l'adresser sur école directe (messagerie)

CHALLENGE

VOUS DEVEZ :

-préparer une boisson chaude de votre choix,
en utilisant ce que vous avez à la maison.

- le prendre en photo ou faire une vidéo avec votre portable.
- me l'adresser sur école directe (messagerie)



ATTENTION!

HYGIENE :

- ne cuisinez que si vous ne présentez aucun
symptôme : toux, fièvre, nez qui coule, mal à la gorge, mal
au ventre.....

- lavez-vous les mains avant et pendant la
préparation régulièrement
- travaillez sur un plan de travail désinfecté
- si vous n'avez pas la tenue professionnelle,
utilisez un tablier de cuisine, une blouse.....

Travail écrit à rendre :



- planning de travail pour le gâteau au chocolat
- les 2 protocoles complétés au niveau des
pointillés
- la grille d'autoévaluation avec votre NOTE

SP4

mon gâteau et ma boisson
NABETH

Pole Bio SP 4

Nabeth