

PLANIFICATION SEQUENCIELLE DU PROJET 2

<p>Projet 2 : « Le chocolat dans tous ses états !! »</p> <p>Objectifs : -Réaliser et mettre en vente des préparations à base de chocolat</p>	<p>Séance n°1 Etudier la faisabilité du projet</p>
	<p>Séance n°2 Mettre en application les cinq sens et l'alimentation</p>
	<p>Séance n°3 Etudier la provenance du chocolat</p>
	<p>Séance n°4 Réaliser des sachets en tissu pour mettre en vente les préparations</p>
	<p>Séance n°5 Etudier les intérêts et risques alimentaires du groupe des graisses</p>
	<p>Séance n°6 Réaliser le lavage des vitres de la cuisine et du point de vente</p>
	<p>Séance n°7 Réaliser des préparations en chocolat (truffes, mendiants, orangettes...)</p>
	<p>Séance n°8 Etudier les caractéristiques du métier de pâtissier chocolatier</p>
	<p>Séance n°9 Vendre les préparations aux personnels du collège</p>
	<p>Séance n°10 : Préparer un bon de commande</p>
	<p>Séance n°11 : Etudier comment se rédige une recette</p>