

Réalisations:

- Réaliser un questionnaire
- S'informer sur le chocolat
- Etudier les apports alimentaires des graisses
- Réaliser des points de couture à la main
- Réaliser un nettoyage des vitres
- Effectuer des mesures
- Effectuer des calculs
- Réaliser des préparations en chocolat
- Distribuer et encaisser



Calendrier :
6 semaines
avant Noël :
18h00

Liens avec la profession :

Métier de
pâtissier-
chocolatier
Métier de la
vente



« Le chocolat dans tous ses états »

Ressources:

Matériel de cuisine
Film « C'est pas sorcier » sur
la culture du cacao
Matériel de couture à la
main
Salle informatique
Matériel de vitrerie
Denrées appropriées



Contenus scientifiques:

Apports alimentaires
des graisses
Mesures et pesées
des denrées

Intervenants:

Professeurs HAS
Professeur Géographie
Professeur Maths
Professeur Français

