

ANALYSER LA SITUATION

ETAPE 1 FAISABILITE DU PROJET

Réfléchir et décider ensemble des éléments à prendre en compte pour la réalisation de ce projet (objectifs, but à atteindre,..)

ETAPE 2

Sélection des réalisations (gâteaux, décors,..) en réalisant une maquette. (recherches sur internet)

ETAPE 3

Le sucre, quelle place dans l'alimentation ?
Le sucre ou les sucres ?



ETAPE 4

Etude de la pâte à sucre et de son application dans les décors des gâteaux.

ETAPE 6

Découverte du métier de pâtissier et des spécialisations (glacier, chocolaterie, confiserie)

ETAPE 5

Réalisation des gâteaux à thème en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

ETAPE 7

Bilan du projet
Evaluations