

ATELIER : Hygiène Alimentation Services

NOM :  
Prénom :  
Date :  
Classe :

**PROJET : PREPARER UN CAFE GOURMAND AFRICAIN**



**PRESENTATION DU PROJET :**

Les 3<sup>ème</sup> E ont un projet de classe depuis la 5<sup>ème</sup> sur l'Afrique. L'équipe éducative leur propose d'organiser un café gourmand Africain, en salle 07, le vendredi 22 novembre, à 13h00.

Le prix proposé est de 2,50€ et les 20 clients possibles, personnel du collège, s'inscriront sur une liste.

Le restaurant sera décoré grâce à une exposition sur l'Afrique.

**LES OBJECTIFS :**

Objectifs		Compétences du palier 2
Connaissances	Identifier le petit matériel de pâtisserie	7
	Etudier un appareil de cuisson : le four	1
Savoir-faire	Réaliser des expériences sur la levure chimique	3
	Réaliser du café	7
	Réaliser des desserts Africain : cakes à la mangue, bananes plantain sautées, crème brûlée à l'hibiscus.	7
	Présenter les assiettes	7

**L'ANALYSE DU PROJET :**

<b>QUI ?</b> (Qui sont les classes, les personnes concernées ?)	
<b>QUOI ?</b> (Que va faire ta classe?)	
<b>OÙ ?</b> (Dans quel endroit ?)	
<b>QUAND ?</b> (A quel moment ?)	
<b>COMMENT ?</b> (De quelle manière ?)	
<b>POURQUOI ?</b> (Dans quel but ?)	

**LES ETAPES DU PROJET :**



