

DUREE 1H30



DATE

31/01/12

CLASSE

2 CUI

SEMAINE

5

OBJECTIFS

- Identifier et foisonner une crème.
- Analyser et choisir la crème adaptée.
- Choisir et comprendre l'utilité d'une variété de crème par rapport aux exigences d'une recette.

Matériel

Fouet, cul de poule, calotte, chronomètre, thermomètre

Vocabulaire

- Fouetter
- Foisonner

15h

APPEL, se laver les mains

15h05

Présentation de la séance

15h15

Phase d'analyse fonctionnelle Analyser la situation et le produit fini.
Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité

15h30

Phase d'expérimentation Organiser les ateliers, le groupe est divisé en sous-groupe (3), nommer le rapporteur

15h40

Analyse critique

16h00

Phase d'application Tous les élèves foisonnent sur glace pilée avec une crème à 35% stocker au frais

16h10

Nettoyer, ranger les locaux et le matériel

16h20

Phase de synthèse

16h30

Annonce du cours suivant