

Chapitre 13 (p. 147-158)

“ La valorisation des produits par les pâtes sèches et les crèmes de base. ”

A L'ISSUE DE CETTE SEQUENCE , VOUS DEVEZ ÊTRE CAPABLE DE:

- Identifier à quelles conditions les processus de transformations culinaires simples valorisent la production.

LES NOTIONS ÉTUDIÉES:

- La qualité de production des pâtes sèches.
- La qualité de production des crèmes de base.



“ Comment valoriser les produits au travers de l’acte culinaire ? ”

FICHE N°13



I.DECOUCVERTE (APP.WIZER.ME)

➤ Réaliser l’exercice suivant avant la pratique, grâce à la lecture du cours (p.150-153):

[HTTPS://APP.WIZER.ME/LEARN/M6KVZI](https://app.wizer.me/learn/m6kvzi)



II. APPLICATIONS /TRAVAUX PRATIQUE

➤ **Expérimenter, analyser, retranscrire les pratiques culinaires:** Réaliser une assiette de mignardises (p.157).

III. COMPRENDRE LE COURS

- **Vérifier vos acquis:**
 - Reliser le cours (p.150-153), stabiloter les points essentiels (titres, sous-titres, notions...).
 - Soyez prêt pour répondre aux questions de synthèse de cours.

IV. SYNTHESE

➤ **Répondez à la question suivante (justifiez, argumenter) :**

“ Comment valoriser les produits au travers de l’acte culinaire ? ”

.....

.....

.....

.....

