



<b>Synthèse :</b> - éléments de réponse à la question - supports de formalisation	Savoir choisir un produit <del>ea</del> (selon sa gamme) en fonction de l'objectif à atteindre connaître les signes & labels de qualité.

EN SCIENCES =

- classement des légumes selon leur partie consommable.
- Notion de développement durable (eau / personnes).

↳ A intégrer dans le cadre d'une séquence visant la présentation de toutes les gammes et des modes de conservation.

La dernière séquence débouche sur une "production" de type salade niçoise / gascouille mettant en application les notions des séances précédentes, ainsi que les règles de dressage et une commercialisation et/ou une analyse sensorielle.

Site " Jeu Jardin à l'Pommette "  
 Académie Grenoble 2015

2/2

Séance choisie :

# Le wok

Durée	3h30.
Contexte	Effectif réduit 12 - Coanimation prof de sciences. sur activité 2 1 <sup>Mo</sup> . Salle équipée modèle de cuisson.
Capacité visée	1) Situer la cuisson dans 1 environ <sup>nt</sup> géo et culturel. 2) Identifier les phénomènes physico chimiques.
Notions utilisées	1) Les cuisines du monde. 2) Incidences de la Température
Supports exploités	- Article sur la tendance de la cuisine asiatique. - Vidéo wok // DISTRIBUTION D'UNE RECETTE A REALISER - FICHE ORGANOLEPTIQUE
Organisation	<u>Activité 1</u> : Réalisation de 2 Tailloles ≠ Mesure l'incidence esthétique et gustative Dégustation crüe / crue. <sup>limitation des</sup> pertes selon tailloles. <u>Activité 2</u> : Transfert la cuisson Sauter (Battle : diviser groupe en 2 concours de brunissement ; utilisation de 2 matières grasses différentes : Huile / Beurre.) <u>Activité 3</u> : Transversalité avec les sciences : Réaction de coloration. T <sub>act</sub> de rendement = T° du produit perte d'eau  etc. (si besoin)

STC

Le "Wok"

1/2

Académie de Grenoble 2015

<p>Pré-requis ⇒</p> <p>évaluation ⇒</p>	<p>- la connaissance de légumes en France.</p>
<p>Synthèse :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éléments de réponse à la question</li> <li>- supports de formalisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- FICHE DE SYNTHÈSE SUR OBSERVATION CUISINE SAUTER.</li> <li>- situer la cuisine sauter dans les <math>\neq</math> types de cuisson</li> <li>- Recherche sur @ de fruits exotiques sur plateforme <math>\neq</math> saisonnalité.</li> </ul>

STC

Le "Wok"

2/2

Académie de Grenoble 2015