

<http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?Autour-des-crepes-en-CAP-APR-mais-aussi-en-Champ-HAS>



Autour des crêpes ... en CAP APR mais aussi en Champ HAS

- Filière Alimentation - Hôtellerie - Restauration - CAP APR (Agent polyvalent de Restauration) - Séances pédagogiques -



Date de mise en ligne : mercredi 18 mars 2020

Copyright © sciences biologiques et sciences sociales appliquées - Tous droits

réservés

Ci-joint un exemple d'activités préparatoires autour d'un TP "Crêpes salées et sucrées" en CAP APR.

Par groupe de 3, les élèves travaillent en îlots sur les activités suivantes :

Activité 1 : Page 3 à 6

Lister le matériel culinaire nécessaire à la réalisation du TP.

Activité 2 : Page 7 à 9

Réaliser une béchamel traditionnelle ou PSE.

Activité 3 : Page 10 et 11

Réaliser et cuire des crêpes (organiser son plan de travail lors de la cuisson).

Activité 4 : Page 12 à 14

Présenter les crêpes aux convives.

Les élèves travaillent à leur rythme avec le support des fiches, de l'outil informatique (PC ou tablettes) et de l'enseignante.

A la fin des activités, chaque groupe tire au sort l'une des activités et présente le résultat de son travail au reste de la classe pour correction.