

Journée de découverte des ateliers professionnels de la SEGPA par les 5A !

Jeudi 7 avril 2022, les élèves de 5A ont pu découvrir les ateliers qu'ils rejoindront dès la prochaine rentrée. La classe, séparée en demi-groupe, s'est investie avec intérêt et sérieux dans les activités proposées par les professeurs d'ateliers M. Chuzeville en HAB (Habitat) et Mme Lounis en HAS (Hygiène Alimentation Service).

Au programme :

- Découverte des différents métiers de ces 2 champs professionnels
- Tracé géométrique et report avec peinture sur un mur de cabine en HAB
- Confection de délicieux cookies avec une partie non négligeable sur l'hygiène (lavage de mains, nettoyage...)

Les élèves ont apprécié et ont hâte de commencer dès la rentrée !



FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION CULINAIRE		
Préparation 15 min	Cookies aux pépites de chocolat	Cuisson 10 min à 170°C
Pour 20 cookies		
DENREES	Quantités	TECHNIQUE (Étapes de la recette)
- Beurre - Sucre en poudre - Sucre vanillé - Farine - Levure chimique - Sel - Œuf - Pépites de chocolat	125 g 150 g 1 sachet 250 g 1 sachet 1 pincée 1 100 g	<ul style="list-style-type: none"> ⊗ Sortir les grilles et préchauffer le four à 170 °C. ⊗ Faire fondre le beurre au micro-ondes (30 secondes environ). ⊗ Ajouter le sucre en poudre et remuer. ⊗ Ajouter la farine, le sel et le sachet de levure puis mélanger. ⊗ Casser l'œuf dans un ramequin et le battre à l'aide d'une fourchette puis ajouter le à la préparation. Mélanger le tout. ⊗ Verser les pépites de chocolat et remuer. ⊗ Recouvrir la grille du four de papier de cuisson et à l'aide de 2 grosses cuillères, disposez-y des petits tas de pâte de la valeur d'une noix. Veillez à bien les espacer car la pâte s'étale assez fort. ⊗ Enfourner et compter une dizaine de minutes de minutes de cuisson à 170°C. ⊗ Laisser refroidir les cookies cuits sur la grille avant de les dresser dans un plat de service.
MATÉRIEL		
- Plaque à débarrasser - Assiette de propreté - 3 bols - Couteau d'office - Balance - 2 grosses cuillères - Spatule en plastique - Saladier (moyen) - Ramequin - Fourchette - Papier sulfurisé - Grille de four - Plat de service		
BON APPÉTIT !		

