

Activité technique : Art culinaire

L'une des activités techniques est l'art culinaire.
Cette activité est divisée en deux parties :

- Une partie théorique : durant laquelle vous apprenez la pyramide alimentaire, le matériel de cuisine, l'hygiène, etc.
- Une partie pratique : durant laquelle vous réalisez des recettes simples et variées. Exemples : des cookies, des pizzas, des madeleines, du potage, etc.



Réalisation d'une pizza (la pâte ainsi que la garniture) par des élèves de 1C.



Les élèves de 1C préparent des cookies.