



L'atelier cuisine

publié le 24/05/2022

Descriptif :

Le mardi 17 mai, les élèves du dispositif ULIS ont préparé des fraisiers avec Laura et Esther, 2 jeunes filles qui apprennent la pâtisserie et qui passent leur CAP.

Elles sont venues le lundi 16 mai pour nous parler d'elles et de leur métier, et pour nous expliquer ce que nous allions préparer ensemble.



Le mardi, avant d'aller à la cuisine de la SEGPA, nous nous sommes équipés : un tablier, une charlotte (pour éviter que nos cheveux tombent dans les préparations), des sur-chaussures, des gants et un masque.

Avant de mettre les gants, on s'est lavé les mains.



Une fois dans la cuisine, les filles nous ont redonné les instructions. Nous avons fait 2 groupes.



Un groupe a préparé la crème pâtissière avec du lait, du sucre, de la farine et l'autre groupe a préparé une génoise (c'est une pâte pour faire un biscuit) avec des œufs, de la farine, du sucre.



Nous avons mis la crème pâtissière et le biscuit dans la cellule froide pour les faire refroidir.



Nous avons coupé les fraises en 2.

Nous avons préparé des moules pour faire un gâteau par élève.



Nous avons découpé des ronds dans le biscuit pour les mettre dans les moules : on a mis des fraises tout autour. Nous avons mis la crème pâtissière au milieu et nous l'avons étalé aussi sur les côtés.



Nous avons ajouté un autre rond découpé dans le biscuit par dessus. Nous avons ajouté de la crème que nous avons étalée. Certains ont ajouté des morceaux de fraise dessus pour décorer. Nous avons mis nos fraisiers dans la chambre froide.



Nous avons fait la vaisselle, nettoyé les plans de travail et rangé les ustensiles dans les tiroirs et sur les étagères.





Le jeudi 19 mai, nous avons dégusté nos fraisiers.

« C'est délicieux »,

« parfait »

« C'est bon, la crème est fraîche »

Les élèves du dispositif ULIS