Réalisation de tartiflette en atelier HAS

publié le 27/02/2013

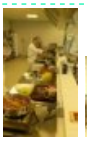
Descriptif :

Dans le cadre de la découverte du champ professionnel H.A.S. (Hygiène, Alimentation, Services), les élèves réalisent des plats cuisinés.

Commentaire des élèves de 3ème G :

"On a bien aimé faire cette recette car on a appris beaucoup de choses. On a appris qu'il fallait enlever le mauvais gras des lardons car il est néfaste pour la santé. Et on n'a pas tous aimé éplucher les oignons. Certaines personnes ont appris à faire une tartiflette. Notre travail a été apprécié par nos clients"

Portfolio



Document joint

Recette de la tartiflette (PDF de 99.3 ko)

Académie de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.