|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Date, Nom & Classe :** | **CUISINE**  **c)Sciences de l’alimentation** | **CAP** |
| **DEVOIRS CONFINEMENTS**  **Inventaire des denrées alimentaires** | **Professeur:**  **Mme Lemarié** |
| Image associée**OBSERVATION :** | | |

1. Activité 1 :

Faire l’inventaire des denrées de sa cuisine en remplissant le tableau suivant :

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Groupes  d’aliments | Nom des denrées | Forme de conservation | Quantité |
| FRUITS ET LÉGUMES |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| PRODUITS LAITIERS |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| FECULENTS |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| MATIERES  GRASSES |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| PRODUITS  SUCRES |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| VPO |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***REMARQUE :***

* **Quantité :**

Marquer les unités : soit en kg (ex : farine), soit en litre( ex : le lait) , soit en unité ( ex :œufs)selon le produit

* **Forme de conservation :**

Indiquer si le produit est surgelé, frais, appertisé (en conserve), sous vide…. **(C’est un rappel pour les 2ATM, sinon pour les 1ATM, on fera le cours juste après cela me permet de savoir si vous connaissez des formes de conservation.)**