



Manche 3 - Épreuve 1 : «Un gâteau, deux gâteaux...»

Matériel

Recette pour un gâteau

Ingrédients ou Images des ingrédients pour deux gâteaux, pour 3 gâteaux

Organisation

Par binômes ou par groupes de 4

Déroulement

Raconter l'histoire : *Le pâtissier a trouvé une nouvelle recette qu'il essaie. Comme c'est délicieux, il décide de réaliser plusieurs gâteaux identiques. Il faut donc qu'il prépare ce qu'il lui faut.*

Pour les MS : 2 gâteaux identiques

Pour les GS : 3 gâteaux identiques

2 mises en œuvre possibles :

Mise en œuvre 1 : faire réellement les gâteaux

Mise en œuvre 2 : faire à partir des images proposées.

Validation

Réussir à réaliser les 2 gâteaux (MS), les 3 gâteaux (GS), quelle que soit la procédure. Prise en photo des différentes procédures.



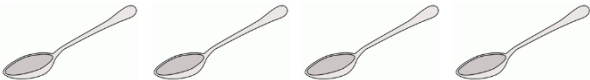





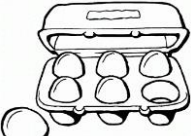


ILLUSTRATION DE L'EPREUVE :



LA RECETTE

Le gâteau aux pommes 5, 4, 3, 2 1

Ingrédients

5 cuillères de farine		
4 cuillères de sucre		
3 cuillères de lait		
2 cuillères d'huile		
1 oeuf		
1 sachet de levure		
2 pommes		

Préparation

Mélangez la farine, le sucre et la levure dans une terrine.

Ajoutez le lait, l'œuf et l'huile en fouettant.

Versez la préparation dans un moule beurré et recouvrez la pâte de fines tranches de pommes.

Enfournez 30 min à 180°.

IMAGES POUR GATEAU POMMES :

