
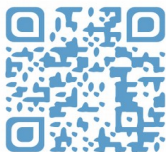

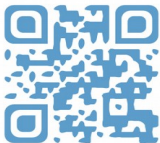



Travail à réaliser en technologie professionnelle

Temps de travail estimé à : 2 heures

1. **Travail à faire et à me renvoyer avant le vendredi 03 avril 2020**

Supports de travail			
Vidéo sur la gélatine	Cours sur la gélatine	Logiciel gratuit pour réaliser votre carte mentale	Lien pour accéder au Padlet
<u>Comment est fabriquée la gélatine</u> https://urlz.fr/cbcb 	Ce cours se trouve en pièce jointe sur la Padlet	<u>Tutoriel pour réaliser une carte mentale</u> https://urlz.fr/6BHj  https://framindmap.org/mindmaps/index.html	<u>Tutoriel pour utiliser un Padlet</u> https://urlz.fr/aGs5 <u>Lien pour accéder à l'espace de travail Padlet</u> https://urlz.fr/c7hs 
<u>Utilisation de la gélatine</u> https://urlz.fr/cbb4 			
<u>Document à lire</u> https://urlz.fr/cbah 			

Travail attendu

1. Visionner les deux vidéos sur la gélatine alimentaire et lire le support INBP : « *Au labo de pâtisserie les gélifiants et épaississants* » qui se trouve en pièce jointe sur votre Padlet.

2. Lire la version du cours que je vous ai envoyé sur votre Padlet et remplir votre version élève
3. Réaliser une synthèse **personnelle** de votre cours sur la gélatine alimentaire en utilisant une carte mentale (le logiciel se trouve dans le tableau ci-dessus). **Publier votre carte mentale sur votre Padlet.**
4. Effectuer un travail détaillé sur l'utilisation des différents gélifiants (que sur les gélifiants) en utilisant le documents que je vous ai mis en pièce jointe sur votre Padlet . Dans ce travail vous devez préciser : leurs origines, leurs utilisations en pâtisserie, préciser un avantage et un inconvénient de ces différents agents gélifiants sur vos productions en pâtisserie. Maximum 15 lignes avec la possibilité d'insérer un tableau afin d'avoir une lecture plus simplifiée de votre travail. Vous devez le publier sur votre Padlet. **Ce travail est individuel .**
5. Répondre au questionnaire ci-dessous en utilisant le lien Google form's.

<https://forms.gle/EzsUfWfD53WYkQ299>