

|  |  |
| --- | --- |
|  **Attentes** | **Contenus d’apprentissage** |
| A3. décrire les aliments de base couramment utilisés en cuisine. B1. utiliser différentes techniques de préparation des mets | A3.1 décrire les principaux ingrédients utilisés dans la préparation des plats3.4 expliquer des recommandations alimentaires telles que celles énoncées dans le Guide alimentaire canadienB1.1 appliquer les techniques de préparationB1.2 mesurer des masses et des volumes à l’aide de divers moyensB1.6 présenter des plats en utilisant des accompagnements |
| **Notions**  |
| **Terminologie** | **Théorie** |
| * Ingrédients
* Mesure
 | * Valeur nutritive
* Guide alimentaire canadien
 | * Sécurité en cuisine
* Les outils
* Technique de préparation des mets
 |
| **Matériel à prévoir** |
| * Images ou emballages représentants différents types de fromages fondus
* Une boîte de macaroni au fromage
* Un bloc de fromage blanc
* Un verre de lait
* Ordinateur pour recherche
* Matériel pour effectuer les mets créer
 |
| **Mise en situation*** Faire un étalage avec différents emballages ou images de fromage fondus
* Questionner les élèves pour savoir :
* Qui a déjà mangé ce type de fromage
* Qui a au moins un de ces types de fromages à la maison
 |
| **Activité*** Présentation mythe ou vérité
* La couleur des fromages
* Pourquoi les fromages fondus sont jaunes alors que le bloc de fromages est blanc ?
* La composition des fromages fondus
* Est-ce que ces types de fromages sont fait de vrai fromage ?
* Le macaroni au fromage
* Est-ce que ce type de mets a une valeur nutritive ?
 |
| **Pour aller plus loin*** Pourquoi ces types de fromages sont si populaires ?
* Quelle est l’utilité de ce type de fromage comparer à un fromage en bloc
* Imaginer une recette pour faire un repas complet respectant le guide alimentaire canadien à partir d’une boite de macaroni au fromage.
 |
| **Évaluation*** Formative : travail en laboratoire - rapport de laboratoire
 |
| **Ressources*** **Présentation mythe ou réalité**

Internet * [D’où viennent les couleurs des fromages?](https://www.emilien-fromages.com/parlons-fromage/les-couleurs-des-fromages)
* *[*[*https://www.emilien-fromages.com/parlons-fromage/les-couleurs-des-fromages*](https://www.emilien-fromages.com/parlons-fromage/les-couleurs-des-fromages)*]*
* Anatomie des fromages fondus
* *[*[*https://www.ricardocuisine.com/chroniques/chimie-alimentaire/423-l-anatomie-des-fromages-fondus*](https://www.ricardocuisine.com/chroniques/chimie-alimentaire/423-l-anatomie-des-fromages-fondus)*]*
* [Non, il n’y a pas de plastique dans les fromages de Kraft](https://journalmetro.com/opinions/inspecteur-viral/733197/non-il-ny-a-pas-de-plastique-dans-le-fromage-kraft-et-voici-pourquoi-il-ne-fond-pas/)
* [<https://journalmetro.com/opinions/inspecteur-viral/733197/non-il-ny-a-pas-de-plastique-dans-le-fromage-kraft-et-voici-pourquoi-il-ne-fond-pas/>]
* [Radio Canada , Le cheez Whiz](https://ici.radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2003/05/13/saviez-vous.html)
* *[*[*https://ici.radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2003/05/13/saviez-vous.html*](https://ici.radio-canada.ca/actualite/lepicerie/docArchives/2003/05/13/saviez-vous.html)*]*
* [Le cheez Whiz sous la loupe](https://lesoufflet.weebly.com/le-cheez-whiz-sous-la-loupe.html)
* *[*[*https://lesoufflet.weebly.com/le-cheez-whiz-sous-la-loupe.html*](https://lesoufflet.weebly.com/le-cheez-whiz-sous-la-loupe.html)*]*
* [Alimentaire mon Cher Watson](http://ladietetiste.com/mythes-realites-le-cheez-whiz-les-tranches-singles-et-le-kraft-dinner-ne-contiennent-pas-de-fromage/)
* *[*[*http://ladietetiste.com/mythes-realites-le-cheez-whiz-les-tranches-singles-et-le-kraft-dinner-ne-contiennent-pas-de-fromage/*](http://ladietetiste.com/mythes-realites-le-cheez-whiz-les-tranches-singles-et-le-kraft-dinner-ne-contiennent-pas-de-fromage/)*]*
 |