

PROGRAMME EN HAS 3^e DU 07/09/20021 AU 21/09/2021

Durant la période de confinement, actuellement deux semaines, veuillez à réaliser les activités en lien avec la matière HAS. Pour toutes questions, n'hésitez pas à me contacter via Pronote.

Activité n°1 : Organisation d'une dégustation

Choisir un produit alimentaire de la maison, soit **industriel**, soit **artisanal**, soit **fait maison** et organiser une dégustation autour de ce produit en suivant les étapes ci-dessous :

- Description du produit =
- Présentation d'un déroulé d'une dégustation (voir fiche « qualité organoleptique des aliments ») au groupe.
- Reporté les informations recueillies dans un tableau, voir l'exemple ci-dessous ou faire un tableau sur une feuille.
- Faire la conclusion de groupe sur le produit : appétissant ? prix ? correspond à sa description ? Odeur ? bonne qualité ? améliorations possibles ?

SENS	NOTE sur 10	REMARQUES
La vue		
L'odorat		
Le toucher		
Le goût		
L'ouïe		

Conclusion du groupe sur le produit :

Activité n°2 : Réalisation d'une recette salé italienne.

Les pâtes à la carbonara sont un **plat typique de l'Italie**, connue dans le monde pour sa gastronomie des pizzas et pâtes. Souvent la vraie recette de ces pâtes est modifiée : ajout de crème fraîche, de champignons, etc.

La recette ci-dessous est la recette **TRADITIONNELLE**. Pour un repas pendant le confinement, réaliser la recette avec les ingrédients disponibles dans votre cuisine. Il est possible **d'ajouter, selon vos goûts**, des ingrédients à la recette traditionnelle. EXEMPLE : légumes, épices, autres viandes.

4 personnes :

INGREDIENTS	QUANTITE	ETAPES
Pâtes (tagliatelles, pennés, spaghettis,...)	600g	Préparer la sauce de la carbonara: battre les jaunes d'œufs avec environ 150g de pecorino râpé et du poivre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Lardons	300g	Faire revenir les lardons dans une poêle bien chaude jusqu'à ce que les dés soient légèrement rousis.
Sel	Quantité suffisante pour	Faire cuire les pâtes dans une eau non salée (la poitrine est déjà très salée). Ajouter quelques pâtes chaudes à la sauce et mélanger (cela va réchauffer un peu la sauce avant de l'ajouter aux pâtes).
Parmesan ou gruyère	300g	Mélanger le reste des pâtes avec le fromage sans jeter le gras (il va donner consistance et saveur à la sauce).
Œufs	4	Ajouter la sauce de la carbonara et mélanger énergiquement pour obtenir une consistance homogène. Bonne dégustation !

ATTENTION : veuillez à recalculer les quantités en fonction du nombre de personne.

Lien recette vidéo : « https://www.marmiton.org/recettes/recette_spaghettis-carbonara-la-recette-italienne-sans-creme_382805.aspx »

Activité n°3 : Risques et Sécurité à la maison.



Repérer et analyser les risques sur cette image.