

<https://college-marcel-dargent.etab.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article1105>



ZEROGASPI : partenariat élèves de 4^{Â°} SEGPA / classes 6^{Â°1} et 5^{Â°5}

- Les enseignements - Technologie -

Date de mise en ligne : jeudi 31 mars 2016

Copyright © Collège Professeur Marcel DARGENT - Tous droits réservés

Jeudi matin, les classes de 5^{Â°}5 et 6^{Â°}1 ont dégusté les cakes salés, réalisés avec des crudités et les chips de pommes, réalisées avec les épluchures de pommes.

Ce sont les élèves de 4^{Â°} SEGPA en atelier cuisine, avec Mme NOCQUET, qui ont fait les recettes.



Dans le cadre du projet ZEROGASPI, les élèves ont dû proposer des recettes, en fonction des restes qui étaient dans les assiettes, à la fin des repas à la cantine.

La classe de 5^{Â°}5 devait travailler sur les épluchures de pommes



et la classe de 6^{Â°}1, sur les restes de crudités.

Pour rendre ces restes agréables, les élèves doivent les rendre gourmands.

En 5^{Â°}5, une mise en scène sera faite afin de faire déguster les chips d'épluchures sous une forme appétissante et pour les 6^{Â°}1, ça sera pour les crudités, avec l'utilisation de pinatas.



Le test, grandeur nature, dans le collège, sera effectué la semaine du 9 mai.

Merci aux élèves de 4^{Â°} et à leur investissement