

Conservation et emballage

Info pour les enseignants



Informations pour les enseignants

Mission de travail	Les élèves défont un emballage, le classent dans la catégorie alu ou papier et remplissent la feuille d'exercices.
Objectif	<ul style="list-style-type: none">• Les élèves apprennent que le chocolat peut être enveloppé dans différents matériaux.• Les élèves savent combien de temps le chocolat peut encore être consommé.
Matériel	<ul style="list-style-type: none">• Feuilles d'exercices• Exemple de solution• Tablette de chocolat et autres matériaux dans lesquels sont emballés des ingrédients.• Morceaux de papier et feuille d'aluminium
Forme sociale	Plénière/TG
Durée	10'

Conservation et emballage

Documents de travail



Exercice



Lis le texte et essaie de compléter les trous!

Conservation du chocolat

Le chocolat se conserve très longtemps

Le **chocolat** _____ peut être conservé jusqu'à 2 ans!

Le **chocolat** _____ et ceux qui contiennent des additifs doivent être consommés dans un délai d'un an.

Le chocolat doit être conservé dans un endroit bien protégé:

Protégé de:



Le chocolat ne devrait pas être conservé au réfrigérateur, car cela altère son goût.

Emballage du chocolat

Il ne faut ouvrir le chocolat que si l'on a vraiment envie de le manger. Le chocolat est très bien emballé pour qu'il se conserve longtemps. Ouvre une tablette de chocolat et observe la manière dont elle est emballée:

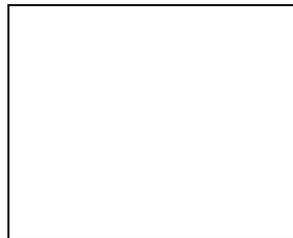
Conservation et emballage

Documents de travail



Aujourd'hui encore, le chocolat est souvent emballé dans de l'aluminium, car: l'aluminium ne laisse pas passer l'humidité, la lumière et protège un peu de la chaleur et c'est un matériau léger et inoffensif pour la santé.

Attention L'aluminium ne doit pas être jeté avec les déchets ordinaires! Sépare l'emballage en aluminium et jette-le dans les déchets spéciaux portant ce sigle:



Conservation et emballage

Solution



Exemple de solution

Conservation du chocolat

Le chocolat se conserve très longtemps

Le **chocolat noir** peut être conservé jusqu'à 2 ans!

Le **chocolat au lait** et ceux qui contiennent des additifs doivent être consommés dans un délai d'un an.

De manière générale, plus la teneur en cacao est élevée, plus la durée de conservation est longue.

Le chocolat doit être conservé dans un endroit bien protégé:

Protégé de:

l'humidité

la lumière

la chaleur

des odeurs

Le chocolat ne devrait pas être conservé au réfrigérateur, car cela altère son goût. Emballage du chocolat Il ne faut ouvrir le chocolat que si l'on a vraiment envie de le manger. Le chocolat est très bien emballé pour qu'il se conserve longtemps. Ouvre une tablette de chocolat et observe la manière dont elle est emballée:

Aujourd'hui encore, le chocolat est souvent emballé dans de l'aluminium, car: l'aluminium ne laisse pas passer l'humidité, la lumière et protège un peu de la chaleur et c'est un matériau léger et inoffensif pour la santé. **Attention:** L'aluminium ne doit pas être jeté avec les déchets ordinaires! Sépare l'emballage en aluminium et jette-le dans les déchets spéciaux portant ce sigle:

