

	<p>Thème : le chocolat Titre : Choc...olala ! Problématique : ?</p>			<p>Collège le Rochat 97 Montée du Rochat 39220 LES ROUSSES</p>	<p> 03 84 60 03 03 03 84 60 08 82 {ce.0390923S@ac-besancon.fr"} francois.alonso@ac-besancon.fr</p>
--	--	--	--	--	--

<p>EXPERIENCES</p>		<p>REALISATIONS</p>	
rédiger un cahier d'expériences		<ul style="list-style-type: none"> • Moules & inserts • Petits chocolats à mouler • Ballotins à confectionner (étiquette, emballage...) • Bon de commande à distribuer • Œuvre structurale (composée de petits éléments) • Fresque, portrait, tableau pixelisé • Fontaine à chocolat avec machinerie type train • Conception du stand pour concours 	
<p>Compte rendu à chaque séance sur fiche normalisée pré imprimée</p>			
<ul style="list-style-type: none"> ○ Comment travailler le chocolat ? ○ Quelle température ? ○ Quelles formes ? ○ Représentation chimique ○ Transformation ○ Types de chocolat – analyse ○ Normes de fabrication, de vente ○ Techniques, contraintes d'utilisation 			

