

Scanner les QR codes à l'aide d'une tablette ou d'un smartphone et répondre aux questions associées sur le document . (Application QR code reader)

Atelier 1. QR code 1 : Ciseler oignon et échalote



<https://www.youtube.com/watch?v=pZp3cxNhrko>

1. Préciser la signification du mot « ciseler »
2. Indiquer où met-on le talon de l'oignon : vers soi ou de l'autre côté
3. Expliquer pourquoi le résultat avec l'échalote est plus fin qu'avec l'oignon

Atelier 2. QR code 2 : Tailles des légumes



<https://www.youtube.com/watch?v=rcYk6S94dhU>

4. Préciser les tailles des légumes lorsqu'ils sont taillés en julienne.
5. Indiquer la particularité du taillage en brunoise et préciser la taille des dés obtenus .
6. Préciser la taille des cubes si on taille en mirepoix

Atelier 3 QR code 3 : La marche en avant



https://www.youtube.com/watch?v=Spf0BAD_vyl

1. Préciser ce qu'est un légume BIO
2. Indiquer le rôle des trois plaques

Atelier 4 - QR code 4 : C'est pas sorcier les pesticides

<https://www.youtube.com/watch?v=Cqm6Ztr-ndg> (jusqué 8 min 10)



1. Indiquer les minéraux que les plantes ont besoin pour pousser et qu'elles absorbent dans le sol
2. Citer le nombre de fois qu'est traité un champ de blé en moyenne par an
3. Citer le nombre de fois qu'est traité un verger en moyenne
4. Citer l'objectif fixé en 2007 concernant les pesticides.

Atelier 5 - QR code 5 : LES TIAC (jusqué 1 minute 40)

<https://www.youtube.com/watch?v=lioDtKyKnol>



1. Citer la cause la plus fréquente d'infection alimentaire bactérienne : Salmonelle ou Campylobacter
2. Nommer l'agent le plus fréquent pour les parasites
3. Préciser les symptômes provoqués par la listeria ou par Escherichia coli
4. Citer les aliments à risques ?

Atelier 6- QR code 6 : HACCP

https://www.youtube.com/watch?v=_OVN_9vR3xE



1. Relever les différents risques observés dans la vidéo.