

**PLAN**

**ASSIMILER** LES DIFFERENTES NOTIONS SUR **LE LAIT**

* 1. Composition
  2. Traitement, stockage et conservation des différents types de lait
  3. Les différents types de commercialisations du lait
  4. L’étiquetage d’une bouteille ou pack de lait
  5. Les applications culinaires

Activité 1

**ASSIMILER** LES DIFFERENTES NOTIONS SUR **LA CRÈME**

2.1 Généralités

2.2 Classification des crèmes

2.2 Utilisations des crèmes

Activité 2

Activité 3

**ASSIMILER** LES DIFFERENTES NOTIONS SUR **LES YAOURTS**

3.1 Généralités

3.2 Classifications des yaourts

Activité 4

**DISTINGUER** LES DIFFERENTES SORTES **DE FROMAGES**

**COMPETENCES VISÉES DU REFERENCIEL**

* + - * **C1-3.2 Réaliser les hors d’œuvre froids et chauds à base de produits laitiers**
      * **C1-3.6 Réaliser les desserts à base de produits laitiers**
      * **C1-3.5 Réaliser les garnitures d’accompagnement à base de produits laitiers**