

Fiche activité
Préparer et servir un chocolat chaud

1. Les différentes étapes de préparation d'un chocolat chaud

- A l'aide de la vidéo « Réaliser un chocolat chaud » repérer et reclasser les différentes étapes de préparation d'un chocolat chaud.
- Il faut réécrire ces différentes étapes dans le tableau ci-dessous.

A. Verser le lait froid

B. Chauffer un fond de lait dans un pot à chocolat

C. Faire chauffer au percolateur

D. Mélanger avec **une cuillère** le fond de lait et le chocolat pour éviter les grumeaux

E. Ajouter 2 à 3 cuillerées de chocolat en poudre

1.....
2.....
3.....
.....
4.....
5.....



Vidéo : Réaliser un chocolat chaud

2. Les différentes étapes de service d'un chocolat chaud

- A l'aide de la vidéo « Réaliser un chocolat chaud » repérer et reclasser les différentes étapes de service d'un chocolat chaud.
- Il faut réécrire ces différentes étapes dans le tableau ci-dessous.

A. Servir le chocolat au client par la droite

B. Disposer le matériel de service sur un plateau

C. Laisser le pot de chocolat sur la table

D. Disposer le matériel sur la table du client
Positionner l'anse de la tasse et la
cuillère à droite

1.....
2.....
.....
3.....
4.....

