

Problème

Quelles sont les règles à respecter lorsque l'on prépare des aliments pour ne pas tomber malade

Consigne

A l'aide de la vidéo suivante : <https://youtu.be/yNhEUBL2d3E> réponds aux questions suivantes sur ton cahier.

1. Quelles sont les trois types de micro-organismes ?
2. De quoi ont besoin les micro-organismes pour se multiplier ?
3. Recopie le tableau suivant dans ton cahier puis complète le.
Dans le tableau tu devras indiquer d'un côté les règles à respecter et de l'autre l'intérêt de ces règles (c'est-à-dire pourquoi doit-on les appliquer).

Règles à respecter pour préparer des aliments	Intérêt de ces règles