






Les propriétés du chocolat

Information aux enseignants



1/3

<p>Ordre de travail</p> 	<p>Les enfants remplissent la fiche de travail portant sur les propriétés du chocolat.</p>
<p>Objectif</p> 	<p>Les élèves apprennent la composition de base du chocolat.</p>
<p>Matériel</p> 	<p>Fiche de travail Solution</p>
<p>Forme sociale</p> 	<p>Travail de groupe</p>
<p>Durée</p> 	<p>10'</p>

Les propriétés du chocolat

Fiche de travail



2/3

Devoir:

Remplissez la fiche de travail, votre enseignant(e) vous y aidera.

1. Quel goût le chocolat a-t-il? _____
2. Dessine la forme d'une tablette de chocolat! Elle est _____
3. Quelles sont les couleurs que le chocolat peut avoir? Colorie au crayon de couleur!



Chocolat blanc



Chocolat au lait



Chocolat noir

4. Voici les trois ingrédients les plus importants du chocolat:



_____, nous l'obtenons de nos _____



_____ à partir de nos _____



_____ qui provient des _____. Elles poussent en _____, en _____ et en _____.

Les propriétés du chocolat

Solution

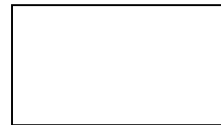


3/3

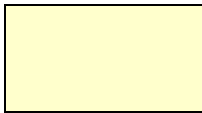
Solution:

1. Quel goût le chocolat a-t-il? **Sucré, mais aussi un peu amère.**

2. Dessine la forme d'une tablette de chocolat! Elle est **rectangulaire.**



3. Quelles sont les couleurs que le chocolat peut avoir? Colorie au crayon de couleur!



Chocolat blanc

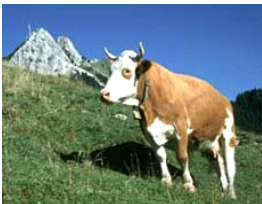


Chocolat au lait



Chocolat noir

4. Voici les trois ingrédients les plus importants du chocolat:



Du lait, nous l'obtenons de nos **vaches**.



Du sucre à partir de nos **betteraves sucrières**.



Du cacao qui provient des **fèves de cacao**. Elles poussent en **Amérique du Sud**, en **Asie** et en **Afrique**.