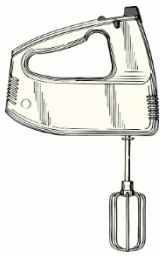

Top Chef Junior – 2013

Le grand jour devant le jury!

1. **Les recettes de ton groupe.**

Tu recevras ce … une enveloppe contenant les recettes de ton groupe. Vous discuterez dans le groupe (en allemand) : Qui voudrait faire quelle recette ? Attention, les recettes en rouge sont de nouvelles recettes. Elles sont également sur le blog.
Les recettes ayant un « x » peuvent être échangées avec un autre groupe. Comment ça marche ? Discute avec un autre groupe. Peut-être veut-il bien échanger une recette avec toi.

2. **Et maintenant, c'est toi le chef!**

La finale aura lieu … à …. Le mieux serait de préparer ton plat durant le week-end. Lis (ou écoute) encore une fois la recette en allemand. es-tu certain(e) d'avoir bien compris tous les ingrédients et toutes les étapes ? Oui ? Très bien. Tu peux donc faire tes courses et faire ta préparation.
Attention ! Tu dois bien sûr tout faire toi-même ! Et tu dois nous fournir la preuve d'avoir tout fait toi-même ! Comment ça marche ? C'est tout simple ! Un ami, ton frère, ta soeur out es parents te prennent en photo à chaque étape. N'oublie pas de photographier également les ingrédients !

3. **Ta présentation devant le jury**

a) Tu montres ta série de photos et tu expliques au jury les différentes étapes. Comment ça marche ? Tu as p.ex. un fichier pdf ou un powerpoint avec tes photos. Tu envoies ton fichier juqu'au … à … h à … via le site web https://www.wetransfer.com/. N'oublie pas de mettre ton nom dans le nom du fichier. Attention, dans ta série de photos, il n'y a aucun texte ! Seul le titre (nom de la recette) est autorisé. Tu dois tout expliquer à l'oral. Tu n'as pas le droit de lire un texte.

b) Tu montres ton plat et le jury y goûtera. Le jury et les autres élèves de la classe doivent pouvoir déguster une cuilleréé. Il te faudra donc des assiettes en carton ou plastique, des cuillères ou fourchettes, des serviettes.

L'évaluation

Chaque élève peut obtenir 20 points maximum. Nous additionerons les points puis diviserons par le nombre de personnes dans le groupe.
Barème:

Présentation orale :	10 points
Le plat :	10 points, dont
	2 pour la difficulté de la recette,
	4 pour le goût,
	4 pour la présentation, l'aspect esthétique