|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nom : Prénom : | | | |
| Dans le tableau ci-dessous, dans un ordre croissant répertorier toutes les techniques de conservations du support de cours.  (par le froid, par le chaud, naturelles etc…..) | | | |
| **Technique de conservation utilisée** | **Exemple de produit (recette, fabrication) conservé avec cette technique** | **Température utilisée à préciser si nécessaire** | **Justifier le choix de cette technique de conservation** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

A partir de l’un de vos exemples, réalisez une étiquette complète comportant les mentions obligatoires.

|  |
| --- |
|  |