

Feuille couverture de tâche du cadre du CLAO

Titre de la tâche : Faire cuire des aliments congelés

Nom de la personne apprenante :	
Date de début :	Date de fin :
Réussite : Oui ___ Non ___	
Voie : Emploi ___ Formation en apprentissage ___ Études secondaires ___ Études postsecondaires ___ Autonomie ✓	
Description de la tâche : Lire le mode d'emploi pour faire cuire une pizza congelée.	
Grande compétence : A : Rechercher et utiliser de l'information C : Comprendre et utiliser des nombres	Groupe(s) de tâches : A1 : Lire des textes continus A2 : Interpréter des documents C2 : Gérer le temps
Indicateurs de niveau : A1.1 : Lire des textes brefs pour repérer des renseignements précis A2.1 : Interpréter des documents très simples pour repérer des renseignements précis C2.1 : Mesurer le temps et faire des calculs simples	
Descripteurs du rendement : voir le tableau à la fin du document	
Matériel requis : <ul style="list-style-type: none">• Papier et stylo• Mode d'emploi pour faire cuire une pizza congelée (ci-joint)• Minuterie de cuisine	

Préparation du formateur ou de la formatrice : Examinez les tâches avec la personne apprenante pour vous assurer qu'elle comprend.

Titre de la tâche : Faire cuire des aliments congelés

Tu veux faire cuire une pizza congelée pour le souper de vendredi. Examine le mode d'emploi pour accomplir les tâches suivantes.

Tâche 1 : Donne les deux étapes à suivre avant de mettre la pizza au four :

1) _____

2) _____

Tâche 2 : Sur quoi devrais-tu mettre la pizza dans le four?

Tâche 3 : Règle la minuterie pour le temps minimal de cuisson de la pizza avant de vérifier si elle est prête.

Tâche 4 : Comment sauras-tu si la pizza est cuite?

Tâche 5 : D'après le mode d'emploi, que devrais-tu faire après avoir sorti la pizza du four?

Directions | Mode d'emploi

FOR FOOD SAFETY AND QUALITY, PRODUCT MUST BE COOKED THOROUGHLY TO A MINIMUM INTERNAL TEMPERATURE OF 160 °F (71 °C). Your oven temperature may vary so adjust cooking time and temperature as necessary. Keep pizza frozen until ready to bake.

POUR PRÉSERVER LA SALUBRITÉ ET LA QUALITÉ DES ALIMENTS, LE PRODUIT DOIT ÊTRE BIEN CUIT, JUSQU'À UNE TEMPÉRATURE INTERNE MINIMALE DE 160 °F (71 °C). La température des fours peut varier; ajuster le temps de cuisson et la température en conséquence. Garder la pizza congelée jusqu'au moment de la faire cuire.

1 Preheat oven to **425 °F (220 °C)**.
Préchauffer le four à **425 °F (220 °C)**.

2 Remove frozen pizza from all packaging.
Retirer la pizza congelée de son emballage.

Place frozen pizza directly on middle rack of preheated oven. Bake for 11-13 minutes or until cheese is melted and crust is golden brown. Let stand for 2 minutes before serving.
CAUTION: Pizza will be very hot.

Placer la pizza directement sur la grille du milieu, dans le four préchauffé.
Cuire de 11 à 13 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et la croûte, dorée. Laisser reposer 2 minutes avant de servir.
ATTENTION: La pizza sera très chaude.

11-13

Titre de la tâche : Faire cuire des aliments congelés

Réponses :

Tâche 1 : Préchauffer le four à 425 degrés
Retirer la pizza congelée de son emballage

Tâche 2 : Placer la pizza directement sur la grille du milieu

Tâche 3 : Regardez la personne apprenante régler la minuterie à 11 minutes (le temps de cuisson le plus court)

Tâche 4 : Le fromage sera fondu et la croûte, dorée

Tâche 5 : Laisser la pizza reposer 2 minutes avant de servir

Titre de la tâche : Faire cuire des aliments congelés

Descripteurs du rendement		A besoin d'amélioration	Accomplit la tâche avec l'aide du formateur ou de la formatrice	Accomplit la tâche de façon autonome
A1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Lit des textes courts afin de repérer un seul élément d'information 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Décode les mots et tire une signification des phrases dans un seul texte 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Suit des textes de directives simples, directs 			
A2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Parcourt le document pour repérer des renseignements précis 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Interprète du texte bref et des symboles courants 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Repère des renseignements précis dans des documents simples, tels que des étiquettes et des panneaux 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Détermine l'ordre des listes 			
C2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Lit l'heure sur des horloges analogiques et numériques 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Détermine et effectue l'opération requise 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Mesure le temps au moyen d'instruments courants (p. ex., horloges, minuteries et chronomètres) 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Choisit des unités de mesure appropriées (p. ex., heures, minutes, secondes); 			
	<ul style="list-style-type: none"> • Suit des étapes évidentes pour trouver les solutions 			

La tâche : a été réussie ____ doit être refaite ____

<p>Commentaires de la personne apprenante</p>

Formateur ou formatrice
 (en lettres moulées)

Signature de la personne apprenante