

Feuille couverture de tâche du cadre du CLAO

Titre de la tâche : Recette de carrés aux Rice Krispies

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 : Les parents et les gardiennes préparent des collations pour les enfants dont ils s'occupent.	
Grande compétence : A : Rechercher et utiliser de l'information C : Comprendre et utiliser des nombres	Groupe(s) de tâches : A1 : Lire des textes continus C3 : Utiliser des mesures
Indicateurs de niveau : A1.1 : Lire des textes brefs pour repérer des renseignements précis C3.2 : Utiliser des mesures pour faire des calculs en une étape	
Descripteurs du rendement : voir le tableau à la fin du document	
Matériel requis : <ul style="list-style-type: none">• Crayon ou stylo• Recette de carrés aux Rice Krispies• Feuille de tâches	

Recette de carrés aux Rice Krispies

Les gardiennes préparent des collations pour les enfants dont elles s'occupent. Regarde la recette de carrés aux Rice Krispies.

Tâche 1 Combien de carrés peut-on faire avec cette recette? _____

Tâche 2 Si la gardienne double la recette, combien de guimauves devra-t-elle mettre? _____

Tâche 3 Si la gardienne double la recette, de combien de beurre ou de margarine aura-t-elle
besoin? _____

Recette de carrés aux Rice Krispies

CARRÉS AUX RICE KRISPIES AU BEURRE D'ARACHIDE

C'était peut-être une recette pour les enfants, mais petits et grands s'en régaleront.

Lait condensé sucré	2/3 tasse	150 ml
Beurre d'arachide crémeux	1/4 tasse	60 ml
Sirop de maïs, blanc ou doré	1/4 tasse	60 ml
Cassonade, tassée	1/2 tasse	125 ml
Céréales Rice Krispies	4 tasses	1L

GLAÇAGE

Brisures de chocolat mi-sucré	1/2 tasse	125 ml
Beurre d'arachide crémeux	2 c. à table	30 ml

Dans une grande casserole, chauffer les 4 premiers ingrédients en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit homogène et ait épaissi. Retirer du feu.

Ajouter les céréales en remuant pour bien enrober. Presser le mélange dans un moule de 22 x 22 cm (9 x 9 po) beurré. Laisser refroidir.

Glaçage : Faire fondre les brisures de chocolat et le beurre d'arachide à feu doux, en remuant souvent. Étendre sur les carrés. Couper en 36 carrés.

CARRÉS AUX RICE KRISPIES

Quel enfant n'en redemande pas?

Beurre ou margarine dure	1/4 tasse	60 ml
Grosses guimauves	32	32
Céréales Rice Krispies	5 tasses	1,25 L

Faire fondre le beurre dans une grande casserole.

Ajouter les guimauves et remuer à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient fondues.

Ajouter les céréales. Remuer pour bien enrober. Presser dans un moule de 20 x 20 cm (8 x 8 po) beurré. Laisser refroidir pendant quelques heures avant de couper. Couper en 25 ou 36 carrés.

Variante : Faire fondre 3 c. à soupe (50 ml) de beurre ou de margarine dure et 1 tasse (250 ml) de brisures de chocolat mi-sucré à feu doux, en remuant souvent. Étendre sur le dessus des carrés.

Carrés aux Rice Krispies

Corrigé

Tâche 1 Combien peut-on faire de carrés avec cette recette?
25 ou 36 carrés

Tâche 2 Si la gardienne double la recette, combien de guimauves devra-t-elle mettre?
64

Tâche 3 Si la gardienne double la recette, de combien de beurre ou de margarine aura-t-elle besoin?
1/2 tasse OU 120 ml OU 125 ml

Titre de la tâche : Recette de carrés aux Rice Krispies

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			
C3.2	<ul style="list-style-type: none">• Fait des calculs à l'aide de nombres exprimés sous forme de nombres entiers, de fractions, de décimaux, de pourcentages et d'entiers relatifs			
	<ul style="list-style-type: none">• Choisit et effectue les opérations requises, et peut avoir à faire des déductions pour les déterminer			

La tâche : a été réussie ____ doit être refaite ____

Commentaires de la personne apprenante

Formateur ou formatrice
(en lettres moulées)

Signature de la personne apprenante