



Indications pour des travaux de remédiations ou renforcement pour la période de suspension des cours jusqu'au 3 avril 20

Classe : 6P Restaurateur

Titulaire : E. Restaino

Cours	Professeur (+ mail si contact possible)	Indications de travail
Français	pascal.debock.iej@netcourrier.com	Faire un C.V. en respectant les consignes vues en classe et l'envoyer par mail pour correction.
Histoire-Géo	mathdeje@gmail.com + smartschool	Exercices supplémentaires de révision sur les fiches outils (géo/histoire)
Religion	arvdc.iej@gmail.com	L'évaluation de synthèse initialement prévue sera remplacée par un travail à domicile équivalent. Le questionnaire est disponible à l'adresse : www.iej.be/cours/religion/6p et est à remettre par email à arvdc.iej@gmail.com .
Formation sociale et économique	fabiennebodenstein@yahoo.fr	Dans le manuel Ecosoc – Interactions médiatiques 1) Compléter la p. 13 2) Lire la synthèse p. 14 et 15 Faire l'application p. 16-17 et 18 et me renvoyer les p. 17 et 18 par e-mail pour le mardi 31/03.
Formation scientifique	marie.decninck@gmail.com	Réaliser une fiche didactique à l'intention des enfants et adolescents afin de les informer sur la problématique des antibiotiques. Cette fiche doit être structurée et illustrée avec pertinence et reprendre les infos suivantes: A quoi servent les



		antibiotiques et comment fonctionnent-ils, pourquoi sont-ils inutiles dans certains cas (par exemple en cas de grippe), explique le slogan "les antibiotiques, c'est pas automatique" et l'importance de celui-ci afin que les antibiotiques ne perdent pas leur efficacité.
Néerlandais	maes_carlos@yahoo.com	Fin de la semaine dernière, les élèves ont reçu les consignes pour l'épreuve intégrée de juin 2020. Au fur et à mesure qu'ils avancent dans la rédaction, je corrigerai les différents textes qui me seront envoyés.
6P H Pratique salle	jenny.giudice@iej-bxl.be	Vidéo conférence avec les élèves ce lundi 23 mars à 9h30
6P H pratique cuisine	chefenzo.mlz@gmail.com	Préparer les synthèses (Proportions, ingrédients, techniques utilisées, déroulement de chaque recettes)et organisations du travail pour les 10 menus en annexes (attention à chacun sa synthèse, hors de question de copier ou s'inspirer de celle de ces camarades !!!). Ce sont ceux qui seront tirés au sort lors de l'examen Pratique de fin d'année
6PH Techno salle	chefenzo.mlz@gmail.com	Faire la fiche synthèse sur la pratique de la dégustation, schéma de la langues, les différentes phases expliquées étapes par étapes ...olfactif, visuel, gustatif, les arômes primaires, secondaires et tertiaires, explications client,...
6 PH oenologie	chefenzo.mlz@gmail.com	S'entraîner pratiquement (exercices) à commenter une dégustation face au client et expliquez la technique utilisée en rapport avec la matière vue au cours.
6PH	chefenzo.mlz@gmail.com	Continuer, approfondir et terminer de TFE de fin d'année + prévoir une présentation soignée, pour l'oral (power point)



Institut de l'Enfant-Jésus à Etterbeek