

## Feuille couverture de tâche du cadre du CLAO

**Titre de la tâche :** Suivre une recette pour faire un gâteau à partir d'un mélange à gâteau

<b>Nom de la personne apprenante :</b>	
<b>Date de début :</b>	<b>Date de fin :</b>
<b>Réussite :</b> Oui ___ Non ___	
<b>Voie :</b> Emploi ✓ Formation en apprentissage ___ Études secondaires ___ Études postsecondaires ___ Autonomie ✓	
<b>Description de la tâche :</b> La personne apprenante doit lire et suivre la recette sur une boîte de mélange à gâteau.	
<b>Grande compétence :</b> A : Rechercher et utiliser de l'information  B : Communiquer des idées et de l'information  C : Comprendre et utiliser des nombres	<b>Groupe(s) de tâches :</b> A1 : Lire des textes continus A2 : Interpréter des documents B1 : Interagir avec les autres B2 : Rédiger des textes continus C2 : Gérer le temps C3 : Utiliser des mesures
<b>Indicateurs de niveau :</b> A1.1 : Lire des textes brefs pour repérer des renseignements précis A2.1 : Interpréter des documents très simples pour repérer des renseignements précis B1.1 : Participer à de brèves interactions pour échanger de l'information avec une seule autre personne B2.1 : Rédiger des textes brefs pour communiquer des idées simples et de l'information concrète C2.1 : Mesurer le temps et faire des calculs et des comparaisons simples C3.1 : Mesurer et faire des calculs et des comparaisons simples	
<b>Descripteurs du rendement :</b> voir le tableau à la fin du document	
<b>Matériel requis :</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recette d'un mélange à gâteau (ci-joint)</li><li>• Tasses à mesurer, cuillères à mesurer</li><li>• Moule à gâteau</li><li>• Minuterie de cuisine</li><li>• Four</li></ul>	

Betty Crocker

You will need:  
Il vous faudra :

1 cup (250 mL)  
Water or Milk



1 tasse (250 mL)  
d'eau ou de lait

1/2 cup (125 mL)  
Vegetable Oil



1/2 tasse (125 mL)  
d'huile végétale

3 Eggs



3 oeufs

DO NOT EAT RAW CAKE BATTER / NE PAS MANGER LE MÉLANGE À GÂTEAU CRU



350°

**1 HEAT** oven to **350°F** for shiny metal or glass pan or **325°F** for dark or nonstick pan. Grease or spray **bottom only** of 13" x 9" (3.5 L) pan or bottom and sides of all other pans (use paper baking cups for cupcakes).

**PRÉCHAUFFER** le four à **350 °F** pour un moule en métal brillant ou en verre, **ou à 325 °F** pour un moule foncé ou à revêtement antiadhésif. Graisser ou vaporiser d'enduit culinaire le **fond seulement** d'un moule de 13 x 9 po (3,5 L) ou le moule entier pour tout autre type de moule (placer des moules en papier dans les moules à petits gâteaux).



**2 BEAT** cake mix, water, oil and eggs in large bowl on **low speed 30 seconds**; beat on **medium speed 2 minutes**, scraping bowl occasionally. **Pour** into pan.

**COMBINER** le mélange à gâteau, l'eau, l'huile et les oeufs dans un grand bol, et battre **30 secondes à faible régime** ; continuer de battre **2 minutes à régime moyen** en raclant le bol de temps à autre. **Verser** dans le moule.



**3 BAKE** as directed below or until **toothpick** inserted in centre comes out clean. Cool 10 minutes in pan; remove from pan. Cool completely before frosting.

**FAIRE CUIRE** en suivant les directives ci-dessous ou jusqu'à ce qu'un **cure-dent** inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes dans le moule ; démouler et laisser refroidir complètement avant de glacer.



**4 FROST** with Betty Crocker\* Creamy Deluxe\* or Whipped Frosting.

**GARNIR** de glaçage Crémeux de luxe\* ou Fouetté de Betty Crocker\*.

BAKE TIMES • TEMPS DE CUISSON

28-33 MIN	28-33 MIN	24-29 MIN	15-20 MIN	38-43 MIN
13" x 9" (3.5 L)	Two-8" (1.2 L)	Two-9" (1.5 L)	24 cupcakes (2/3 full)	12-cup (3 L) fluted tube
13 x 9 po (3,5 L)	Deux 8 po (1,2 L)	Deux 9 po (1,5 L)	24 petits gâteaux (remplir aux deux tiers)	Moule à cheminée cannelé de 12 tasses (3 L)

If using dark or nonstick pan, bake at 325°F and add 3-5 minutes to bake time.  
Faire cuire à 325 °F et ajouter de 3 à 5 minutes au temps de cuisson si un moule foncé ou à revêtement antiadhésif est utilisé.

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 1/10 package (43 g) / pour 1/10 d'emballage (43 g)  
1/10 cake prepared / 1/10 du gâteau préparé

Amount Teneur	Dry Mix Poudre	Prepared with water Préparé avec de l'eau
<b>Calories / Calories</b>	160	270
% Daily Value / % valeur quotidienne		
<b>Fat / Lipides 1 g*</b>	<b>2 %</b>	<b>19 %</b>
Saturated / saturés 0.5 g + Trans / trans 0 g	<b>4 %</b>	<b>14 %</b>
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>		
<b>Sodium / Sodium 310 mg</b>	<b>13 %</b>	<b>14 %</b>
<b>Carbohydrate / Glucides 36 g</b>	<b>12 %</b>	<b>12 %</b>

Tu veux préparer un gâteau pour la fête d'anniversaire d'un ami. Tu utiliseras un mélange à gâteau.

**Tâche 1 :** Regarde la boîte du mélange à gâteau et lis à haute voix la recette pour préparer le gâteau.

Réponds aux questions suivantes sur la recette du mélange à gâteau :

**Tâche 2 :** Quels sont les trois ingrédients qu'il te faudra pour faire le gâteau en plus du mélange à gâteau?

---

**Tâche 3 :** Quelle partie du moule à gâteau dois-tu graisser? \_\_\_\_\_

**Tâche 4 :** Combien de petits gâteaux peux-tu faire avec ce mélange à gâteau? \_\_\_\_\_

**Tâche 5 :** À quelle température dois-tu régler ton four si tu utilises un moule à revêtement antiadhésif? \_\_\_\_\_

**Tâche 6 :** Si les petits gâteaux prennent seulement 18 minutes à cuire, à quelle heure seront-ils prêts si tu les mets au four à 15 h 30? \_\_\_\_\_

Fais les activités suivantes à l'aide du matériel fourni par ton formateur ou ta formatrice :

**Tâche 7 :** Montre l'outil de mesure que tu utiliserais pour mesurer l'eau.

**Tâche 8 :** Montre jusqu'où tu remplirais d'eau l'outil de mesure pour suivre la recette du mélange à gâteau.

**Tâche 9 :** Règle la minuterie pour le temps que tu passerais à battre la pâte à régime moyen.

**Tâche 10 :** Mesure la longueur et la largeur du moule à gâteau. Détermine combien de temps tu devrais faire cuire le gâteau et règle la minuterie pour ce temps.

**Tâche 11 :** Explique (oralement) dans tes propres mots comment préparer le gâteau.

**Titre de la tâche :** Suivre une recette pour préparer un gâteau à partir d'un mélange à gâteau

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"> <li>• Lit des textes courts afin de repérer un seul élément d'information</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décode les mots et tire une signification des phrases dans un seul texte</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Suit des textes de directives simples, directs</li> </ul>			
A2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parcourt le document pour repérer des renseignements précis</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interprète du texte bref et des symboles courants</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détermine l'ordre des listes</li> </ul>			
B1.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choisit un langage approprié dans des échanges ayant une intention clairement définie</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donne des consignes ou des directives courtes et simples</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Parle ou s'exprime par signes de façon claire, nette et précise</li> </ul>			
B2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rédige des textes simples pour demander, rappeler ou informer</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilise la syntaxe, les majuscules et minuscules, et la ponctuation de base</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilise du vocabulaire très familier</li> </ul>			
C2.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détermine et effectue l'opération requise</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mesure le temps au moyen d'instruments courants (p. ex., horloges, minuteriers et chronomètres)</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interprète et représente le temps au moyen de nombres entiers, de décimaux (p. ex., 0,25; 0,5) et de fractions simples courantes (p. ex., <math>\frac{1}{2}</math>, <math>\frac{1}{4}</math> heure)</li> </ul>			
C3.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mesure la longueur, la largeur, le volume du liquide et la température</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilise des outils de mesure courants</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comprend l'ordre numérique</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Commence à interpréter les entiers relatifs (p. ex., température, élévation)</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Détermine et effectue l'opération requise</li> </ul>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interprète et représente des mesures au moyen de nombres entiers, de décimaux et de fractions simples courantes (p. ex., <math>\frac{1}{2}</math>, <math>\frac{1}{4}</math>)</li> </ul>			

La tâche : a été réussie \_\_\_\_ doit être refaite \_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
**Formateur ou formatrice**  
**(en lettres moulées)**

\_\_\_\_\_  
**Signature de la personne apprenante**