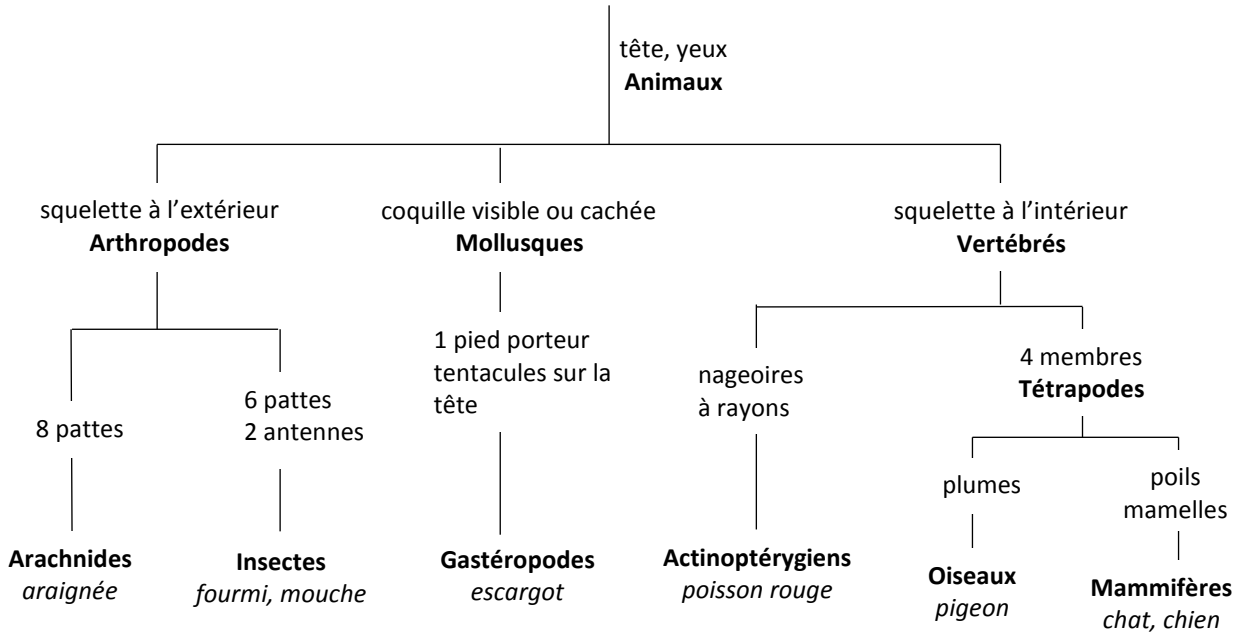


## Erratum

Je prépare ma classe CM1 - Séance n° 5 p. 195 :

Schéma de l'arbre phylogénétique :



## Erratum

Je prépare ma classe CM1 - Séance n° 5 p. 196 :

Le document complété ci-dessous vient s'insérer sous le titre "Évaluation"

Place les produits laitiers au bon endroit : *lait, fromage affiné, crème, beurre, yaourt, fromage en cours d'affinage.*

### **Moins frais** ❄️ 4° à 6°

Un lieu de choix pour les **YAOURTS** et les **FROMAGES** déjà affinés tels que le **comté** et l'**emmental**.

### **Très frais** ❄️ 0° à 4°

On y entrepose la **CRÈME FRAÎCHE**.

### **Le bac à légumes** ❄️ 6°

Idéal pour l'**affinage de fromages** comme le **camembert** et le **reblochon** après que ceux-ci aient été soigneusement emballés.



### **La porte**

❄️ 6° à 10°

On y range le **BEURRE** et le **LAIT**.

©Cniel 2014

## **Le réfrigérateur**

Indispensable pour le lait pasteurisé et les produits laitiers frais, il permet de ralentir la vitesse de développement des micro-organismes pour une conservation à court ou moyen terme des aliments périssables.

Pour bien organiser votre réfrigérateur :

- Retirez les cartons d'emballages des aliments, par exemple des yaourts, avant de les ranger. Ils peuvent en effet être vecteurs de bactéries récoltées lors des manipulations.
- Rangez le lait pasteurisé et le beurre dans la porte, les autres produits laitiers frais dans la partie la plus froide (0 à + 4°C). Les fromages en cours d'affinage peuvent être entreposés dans le bac à légumes.

## Erratum

Je prépare ma classe CM1 - Séance n° 5 p. 212 :

Phase 5 : la pile plate est représentée par 2 traits verticaux, l'un étant plus court que l'autre

