TP Service à l’usager

**Objectifs :**

* Réaliser un gratin de pâtes au jambon, en respectant les règles d’hygiène, de sécurité et d’ergonomie

**Gratin de pâtes au jambon**

**Situation :**

Vous intervenez chaque lundi après-midi de 15h à 17h au domicile de Madame NESTOR.

Aujourd’hui, Madame NESTOR vous demande de l’aider à préparer son dîner. Elle souhaite faire un gratin de pâtes au jambon, qu’elle accompagnera d’une salade verte et d’une pomme cuite au four pour le dessert.

**AVANT :**

* Se laver les mains
* Préparer l’ensemble des ingrédients et du matériel
* Accompagner Madame NESTOR dans la réalisation des tâches sans pour autant faire à sa place

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

|  |  |
| --- | --- |
| **INGREDIENTS (pour 2 personnes)** | **MATERIELS** |
| * 125g de pâtes
* 2 tranches de jambon
* Sauce béchamel + lait
* Sel, poivre
* 1 ramequin de gruyère râpé
 | * 1 Couteau d’office, 1 fourchette, passoire,

1 grande assiette plate, 1 cuillère à soupe, 1 cuiller en bois, 1 bol, 1 casserole, 1 plat à gratin, 1 fouet |

**Les étapes**

* Faire cuire vos pâtes en y ajoutant du sel à la cuisson.
* Une fois égouttées, versez dans un plat une rangée de pâtes puis parsemez de jambon que vous aurez préalablement coupé, recommencez l (opération et terminez par le jambon.
* Préparez la sauce béchamel et versez sur les pâtes.
* Parsemez votre plat de gruyère râpé selon votre convenance
* Laissez gratiner au four à 200°C (thermostat 6/7) pendant 20 minutes.