

Projet HTM'Elles



Collège François de Belleforest, Samatan (32)

Promouvoir
l'égalité filles-
garçons

The infographic features a central graphic with a male icon, an equals sign, and a female icon, all in a light blue color. This central graphic is surrounded by five white hexagonal callouts with colored borders (orange, purple, green, yellow, and grey) containing text. The background is a vibrant, abstract composition of colorful, flowing shapes and circuit-like patterns in shades of blue, purple, pink, and yellow.

Ouvrir des
perspectives
d'orientation

Développer
une culture du
numérique

Faire émerger
des élèves-
ressources

Renforcer les
apprentissages
fondamentaux

Développer une culture du numérique

Comprendre
comment sont
fabriqués les
contenus
numériques

S'initier à des
notions de
programmation
et de
développement
web

Découvrir les
principes et
outils de base
du design et de
la PAO

Ouvrir des perspectives d'orientation

Promouvoir
des filières
encore peu
envisagées

Briser des
représentations
qui excluent
souvent les
filles des
métiers du
numérique

Se découvrir
un attrait pour
des métiers
techniques ou
créatifs

Promouvoir l'égalité filles-garçons

Construire un
groupe de
volontaires
mixte

**Faire
coopérer**
garçons et
filles dans le
cadre d'un
projet commun

Explorer des
thématiques de
travail en lien
avec le thème
de l'égalité des
genres

Faire émerger des élèves-ressources

Développer
les
compétences
techniques
d'un groupe
d'élèves
volontaires

Partager des
savoir-faire
numériques
avec des
camarades

Mobiliser une
culture
numérique au
service
d'autres projets
scolaires

Renforcer les apprentissages fondamentaux

Approfondir
des notions
abordées en
EMC
(discrimination,
égalité, etc.)

**Créer des
liens** avec les
apports
théoriques vus
en classe
(logique,
algorithmique)

Prolonger la
réflexion
amorcée dans
le cadre des
enseignements
classiques
(EMI, etc.)

Travaux d'élèves : sémantique web et balises html

```
Fichier  Modifier  Affichage  H1  B  I  S  E  +  
<style>  
i{text-decoration: underline;}  
h2{color:blue;}  
p{text-align:center;}  
</style>  
  
<h1>Boeuf bourguignon : la meilleure recette traditionnelle</h1>  
<i>20 mn - Facile - 300 kcal</i>  
<br><br>  
<p>Découvrez cette recette de boeuf bourguignon traditionnel, facile à préparer en cocotte. Celle-ci est très simple et reste pour moi la meilleure. Ce plat mijoté allie tendreté de la viande de boeuf à une sauce au vin rouge et champignons ayant baigné dans le vin rouge. Ce plat mijoté allie tendreté de la viande de boeuf à une sauce au vin rouge.</p>  
  
<h2>Ingrédients <i>(6 personnes)</i></h2>  
  
<ul>  
<li>Boeuf pour bourguignon : 1,5kg ;</li>  
<li>Lardons : 200 g ;</li>  
<li>Beurre : 60 g ;</li>  
<li>Petits oignons : 10 unités ;</li>  
<li>Boeuf pour bourguignon : 1,5kg ;</li>  
<li>Carotte : 2 unités ;</li>  
<li>Ail : 2 gousses ;</li>  
<li>Farine : 60g. (4 cuillères à soupe) ;</li>  
<li>Vin rouge Bourgogne : 50 cl ;</li>  
<li>Bouillon de viande : 2 cubes de bouillon de boeuf pour 50 cl d'eau (2 verres) ;</li>  
<li>Champignon : 250 g ;</li>  
<li>Bouquet garni : 1 unité ;</li>  
<li>Sel ;</li>  
<li>Poivre.</li>  
</ul>  
  
<h2>Préparation <i>(Temps total : 3 h 50 mn)</i></h2>  
<br>  
Préparation 20 mn, Cuisson 3 h 30 mn  
  
<ol>  
<li>Tailler le boeuf en cubes de 3 à 4 cm de côté. Peler les oignons sans les écorcher. Peler et couper enlever le germe.</li>  
</ol>  
  
Ln 23, Col 50 | 2610 caractères | Texte brut
```



etape1.html x +
Fichier C:/Users/conta/Desktop/etape1.html

Boeuf bourguignon : la meilleure recette traditionnelle

20 mn - Facile - 300 kcal

Découvrez cette recette de boeuf bourguignon traditionnel, facile à préparer en cocotte. Celle-ci est très simple et reste pour moi la meilleure. Ce plat mijoté allie tendreté de la viande de boeuf à une sauce au vin rouge et champignons ayant baigné dans le vin rouge. Ce plat mijoté allie tendreté de la viande de boeuf à une sauce au vin rouge.

Ingrédients *(6 personnes)*

- Boeuf pour bourguignon : 1,5kg ;
- Lardons : 200 g ;
- Beurre : 60 g ;
- Petits oignons : 10 unités ;
- Boeuf pour bourguignon : 1,5kg ;
- Carotte : 2 unités ;
- Ail : 2 gousses ;
- Farine : 60g. (4 cuillères à soupe) ;
- Vin rouge Bourgogne : 50 cl ;
- Bouillon de viande : 2 cubes de bouillon de boeuf pour 50 cl d'eau (2 verres) ;
- Champignon : 250 g ;
- Bouquet garni : 1 unité ;
- Sel ;
- Poivre.

Préparation *(Temps total : 3 h 50 mn)*

Préparation 20 mn, Cuisson 3 h 30 mn

1. Tailler le boeuf en cubes de 3 à 4 cm de côté. Peler les oignons sans les écorcher. Peler et couper les carottes en rondelles pas trop fines.
2. Dans une grande cocotte, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons entiers et les lardons. Faire revenir en remuant constamment. Laisser dorer.
3. Dans la même cocotte, faire revenir les morceaux de viande à feu vif. Ajouter les carottes, et faire revenir encore 5 mn.
4. Lorsque la viande est bien dorée, saupoudrer de farine (60g) et laisser roussir en remuant toujours.
5. Verser le bouillon (que vous aurez préparé en faisant fondre les 2 cubes de bouillon de viande dans 50 cl d'eau bouillante). Bien gratter le poivre et ajouter le bouquet garni et les gousses d'ail écrasées. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter doucement pendant 3 heures.

Travaux d'élèves : mise en forme css

BOEUF BOURGUIGNON : LA MEILLEURE RECETTE TRADITIONNELLE

20 mn – Facile - 300 kcal

Découvrez cette recette de boeuf bourguignon traditionnel, facile à préparer en cocotte. Celle-ci est très simple et reste pour moi la meilleure, avec les carottes, les oignons, les lardons et champignons ayant baigné dans le vin rouge. Ce plat mijoté allie tendreté de la viande de boeuf à une sauce au vin riche qui ravira vos papilles.

Ingrédients *(6 personnes)*

Boeuf pour bourguignon : 1,5kg ;

Lardons : 200 g ;

Beurre : 60 g ;

Petits oignons : 10 unités ;

Boeuf pour bourguignon : 1,5kg ;

Carotte : 2 unités ;

Ail : 2 gousses ;

Farine : 60g. (4 cuillères à soupe) ;

Vin rouge Bourgogne : 50 cl ;

Bouillon de viande : 2 cubes de bouillon de boeuf pour 50 cl d'eau (2 verres) ;

Champignon : 250 g ;

Bouquet garni : 1 unité ;

Sel ;

Poivre.

Témoignages d'élèves

« C'est un loisir, j'aime bien le faire chez moi. J'ai appris beaucoup de choses et j'aimerais bien continuer. » *Louis*

« Ça permet de faire de nouvelles choses, je suis plus à l'aise sur un ordinateur. » *Clara*

« Moi, ça m'a permis d'apprendre à faire du code et je trouve que c'est satisfaisant parce que j'ai l'impression de créer quelque chose. »

Adam

Témoignages d'élèves

« Moi, ça m'a permis de comprendre qu'il n'y a pas que les hommes qui peuvent être sur un ordinateur et que ça peut être une femme qui peut être sur un ordinateur, au lieu que ce soit toujours un homme. »

Jade

« L'atelier permet de s'orienter vers des métiers pour l'avenir, que ce ne sont pas des métiers réservés qu'aux hommes et de s'amuser à faire des sites nous-mêmes. »

Samuel