BAC PRO boulangerie pâtisserie

**Séances enseignement de spécialité :** ateliers sur les différentes fermentations panaires. Lieu : Fournil de boulangerie

Pré requis : Cours de technologie S2.1.4 ; S3.2.1 ; S3.2.2

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Méthodes de fermentation** | **Objectifs/observations** | **Activité de l’élève (par groupe de 4)** | **Support/moyens** | **Période** |
| *Fermentation en direct* *Non différée* | - Fermentation sur levure ; 3 pétrins avec dosages de levure différents.- Utilisation, observation et réaction de la levure avec ces 3 tests. | - Calculs professionnels (température, quantités).- Pesage des ingrédients.- Frasage/pétrissage de la pâte (temps identique pour les 3 pétrins).- Fermentation (temps identique pour les 3 pétrins).- Pesage/façonnage.- Enfournement/défournement. | - Fiche à compléter pour les calculs professionnels.- Fiches techniques diverses (pain courant, pain de tradition, …).- Pétrin, parisien, four. | En classe de seconde |
| **Les pré-fermentations (pâte fermentée, poolish, levain)** |
| *Fermentation sur pâte fermentée**Non différée* | - Fermentation sur pâte fermentée ; 3 pétrins avec différents dosages de pâte fermentée.- Savoir maitriser la fermentation lors d’un ajout de pâte fermentée(dosage, température, temps,..).- Commenter les différentes qualités organoleptiques des différents pains obtenus. | - Pétrir la pâte fermentée le jour précédent.- Calculs professionnels (température, quantités).- Pesage des ingrédients.- Frasage/pétrissage de la pâte.- Pesage/façonnage.- Enfournement/défournement. | - Travail sur 2 jours (pétrissages des pâtes fermentées le jour précédent).- Fiche à compléter pour les calculs professionnels.- Fiches techniques diverses (pain courant, pain de tradition, …).- Pétrin, parisien, four. | En classe de première sur le mois d’octobre |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Méthodes de fermentation** | **Objectifs** | **Activité de l’élève (par groupe de 4)** | **Support/moyens** | **Période** |
| *Fermentation sur poolish**Non différée* | - Fermentation sur poolish ; 3 pétrins avec différents stades de fermentation de la poolish.- Découverte et mise en application des différentes méthodes de panification sur poolish (de moitié, de 4/5ème , ….).- Maitriser la préparation et la fermentation d’une poolish.- Maitriser la fermentation lors d’un ajout d’une poolish dans un pétrissage(dosage, température, temps,..).- Observer l'effet d'une poolish peu levée et d’une poolish trop levée sur le pain.- Commenter les différentes qualités organoleptiques des différents pains obtenus. | - Calculs professionnels (température, quantités).- Pesage des ingrédients.- Préparation des poolishs le jour précédent.- Frasage/pétrissage de la pâte.- Pesage/façonnage.- Enfournement/défournement. | - Travail sur 2 jours.- Fiche à compléter pour les calculs professionnels.- Fiches techniques diverses (poolish de moitié, de 4/5ème , ….).- Chambre froide.- Pétrin, parisien, four. | En classe de première sur le mois de novembre |
| *Fermentation sur levain**Non différée* | - Fermentation sur différents levains ; 3 pétrins (levains de bière, pomme, lait).- Découverte et mise en application des différentes méthodes de panification sur levain naturel.- Découvrir la fabrication et la fermentation d’un levain.- Maitriser la fermentation lors d’un ajout d’un levain dans un pétrissage(dosage, température, temps,..).- Commenter les différentes qualités organoleptiques des différents pains obtenus. | - Préparation d’un levain naturel (sur deux semaines à partir d’une fermentation naturelle).- Effectuer un rafraichi.- Calculs professionnels (température, quantités).- Pesage des ingrédients.- Frasage/pétrissage de la pâte.- Pesage/façonnage.- Enfournement/défournement. | - Travail sur 2 semaines.- Fiche à compléter pour les calculs professionnels.- Fiches techniques diverses.- Chambre froide.- Pétrin, parisien, four. | En classe de première sur le mois de janvier |

|  |
| --- |
| **Les techniques de fermentation différée (le pointage retardé, la pousse lente, la pousse avec blocage, le pré poussé bloqué)** |
| **Méthodes de fermentation** | **Objectifs** | **Activité de l’élève (par groupe de 4)** | **Support/moyens** | **Période** |
| *La pousse avec blocage* | ***Travail ne pouvant être effectué*** |  | ***Pas de chambre de fermentation dans le fournil de boulangerie*** |  |
| *Fermentation en pousse lente**Différée*  | - Réaction d’une pâte avec très faible dosage de levure ; 2 pétrins avec dosages de levure différents.- Observer et commenter les réactions de la pâte lors d’une seconde fermentation (apprêt) longue. - Commenter les différentes qualités organoleptiques des différents pains obtenus. | - Calculs professionnels (température, quantités).- Pesage des ingrédients.- Frasage/pétrissage de la pâte.- Pesage/façonnage. - Gestion dans le temps d’un apprêt long.- Enfournement/défournement. | - Travail sur 1 journée complète.- Fiche à compléter pour les calculs professionnels.- Fiches techniques diverses.- Pétrin, parisien, four. | En classe de première sur les mois de mars et avril |
| *Le pointage retardé**Différée* | - Découverte et mise en application de cette méthode (méthode fréquemment utilisée lors de la fabrication du pain de tradition Française).2 pétrins avec dosages de levure différents.- Observer et commenter les réactions de la pâte lors d’une première fermentation (pointage) longue. - Commenter les différentes qualités organoleptiques des différents pains obtenus. | - Calculs professionnels (température, quantités).- Pesage des ingrédients.- Frasage/pétrissage de la pâte.- Pointage en bac, en chambre froide.- Pesage/façonnage.- Enfournement/défournement. | - Travail sur 2 jours.- Fiche à compléter pour les calculs professionnels.- Fiches techniques diverses.- Chambre froide.- Pétrin, parisien, four. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Méthodes de fermentation** | **Objectifs** | **Activité de l’élève (par groupe de 4)** | **Support/moyens** | **Période** |
| *Le pré poussé bloqué**Différée*  | ***A voir si ce travail peut être effectué***- Découverte et mise en application de cette méthode ; 1 pétrin mis en route.- Observer et commenter les réactions de la pâte lors d’une seconde fermentation (apprêt) fractionné. - Commenter les différentes qualités organoleptiques des pains obtenus. | - Calculs professionnels (température, quantités).- Pesage des ingrédients.- Frasage/pétrissage de la pâte.- Pesage/façonnage.- Démarrage de l’apprêt.- Blocage au surgélateur.- Décongélation et reprise de l’apprêt. - Enfournement/défournement. | ***Travail applicable normalement avec une chambre de fermentation.***- Travail sur plusieurs jours.- Fiche à compléter pour les calculs professionnels.- Fiches techniques diverses.- Surgélateur et congélateur.- Pétrin, parisien, four. | En classe de première sur les mois de mars et avril |