**Le but** est, pour chacun de comprendre que la pâtisserie est liée à la chimie et que le meilleur moyen de réussir ses produits, c'est de comprendre comment les ingrédients s'allient pour obtenir une certaine texture, apporter un goût particulier etc... **Une recette n’est pas magique, mais physico-chimique**

**Objectifs de la séance :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **Compétence globale** | **Compétences opérationnelles** | **Résultats attendus** |
| **Compétences visées** | **Compétences métiers** |  |  |  |
|  |  |  |
| **Compétences transversales** | Respect des consignes de la démarche transversale | | |
| Clarté de l’interprétation et pertinence des expérimentations | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Savoirs associés** | **Limites de connaissances** |
|  |  |
|  |  |

**Situation professionnelle :**

Une situation dans laquelle on se pose ou on nous pose un problème

À votre disposition :

|  |  |
| --- | --- |
| Recette de base ………………………………… | |
| ***Photo*** | ***Ingrédients* :** |
| ***Protocole de fabrication :*** |

**Objectif de l’expérimentation, ma problématique :**

**? Une question que l’on se pose, qui découle de la mise en situation et à laquelle l’expérimentation permettra de répondre ?…**

**Méthode** : tester la validité d'une [**hypothèse**,](https://fr.wikipedia.org/wiki/Hypoth%C3%A8se) en reproduisant un phénomène et en faisant varier **un seul** **paramètre à la fois**. Le paramètre que l'on fait varier est indiqué dans l'hypothèse. Le résultat de l'expérience **valide ou non l'hypothèse.**

**Schéma de présentation des hypothèses**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | **Hypothèse :** | | | | | | | | | | |
| **Je constate** | | | | | | | | | | **J’interprète** |
| **Toucher** | | **Couleur** | | **Aspect texture** | | **Odeur** | | **Goût** | |  |
| **GROUPE 1** |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **GROUPE 2** |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
| **GROUPE 3** |  |  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |
|  | |  | |  | |  | |  | |  | |

**SYNTHESE DES EXPERIENCES REALISEES**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Critères de différenciation*** | ***Descripteurs de la recette témoin*** | | ***Descripteurs de la recette expérimentée Groupe N°1*** | ***Descripteurs de la recette expérimentée Groupe N°2*** | ***Descripteurs de la recette expérimentée Groupe N°3*** |
| ***Aspect visuel (couleur)*** |  |  |  |  |  |
| ***Aspect visuel (texture)*** |  |  |  |  |  |
| ***Aspect Olfactif*** |  |  |  |  |  |
| ***Aspect gustatif*** |  |  |  |  |  |
| ***Aspect tactile*** |  |  |  |  |  |

**Conclusion générale :**