Métiers de l'alimentation

**Expérimentation sur la fabrication de la crème anglaise**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Formation :**  |  |  |  |  |  BP Boulanger |
|  Bac Pro Boulanger/pâtissier  |  | ⬛ CAP Pâtissier |  |  CAP Boulanger |
|  Bac Pro Boucher/charcutier/traiteur |  BEP Boucher/charcutier |  MC Boulangerie spécialisée |
|  |  |  |

**Identification de la situation :** Lors d'une séance de Travaux expérimentaux, nous avons constaté une différence de résultat suite à la réalisation de la crème anglaise (correctement réalisé, floculation)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Durée totale** | 2 heures | **Planification prévue Semaine :** | Semaine paire ou impaire |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Spécialité** | **Compétences terminales visées** | **Temps prévu** | **Lieu** | **Contenus développés** |  **Modalité** |
| **Pratique** | **C2.3.2** Réaliser les crèmes et appareils de base  | Sur une séance de T.EXP. de 2h00(20 min.) | Labo. Pâtisserie | **S3.2 Les techniques de fabrication** – **S3.2.2 les crèmes** – la crème anglaise | En TP Réalisation d’une crème anglaise |
| **Sciences appliquées** | **C2.5** conduire les fermentations, les cuissons | Sur une séance de T.EXP. de 2h00(20 min.)Et sur une séance de cours de S.A. de 1h00  | Labo. PâtisserieSalle de cours | **S4.1.1.2 Principales propriétés physicochimiques****mises en œuvre en pratique****professionnelle :**action de la température sur lesprotéines (coagulation, hydrolyse, gélification) | Observation d’une crème réussie et ratée (floculation) |
| **Eco./Gestion** | **C2.11** Renseigner les documents internesDéceler les éléments constitutifs du coût de revient- Calculer une marge | Sur une séance de cours de 1 heure | Salle de cours | **S5.1.3 Éléments comptables :**Analyse et calcul de coûts appliqués à l’entreprise de PâtisserieS5.2 Les entreprises et la production | Cours de Gestion sur les coûts de revient et les facteurs de production |
| **Lien avec enseignement général** | Calcul |  |  |  |  |

½

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Spécialité** | **Compétences terminales visées** | **Temps prévu** | **Lieu** | **Contenus développés** | **Modalité** |
| **Technologie** | **C2.5** conduire les fermentations, les cuissons | Sur une séance de cours de 1h30(20min.) | Salle de cours | **S2.5 Les œufs, les ovoproduits :**Indiquer les rôles du jaune (agentde coloration, de liaison, d’émulsion, de saveurs) et citer des applications en pâtisserie | Cours de technologie sur les œufsLa coagulation |
| **Avant** |  |  |  | Cours sur les ovoproduits en technologie Cours sur les propriétés physicochimiques (protéines) en S.A. | Hors temps face à face élève Préparation des matériels et matières premièresPréparation des documents prof. et élèves(fiche pédagogique, fiche technique et document de synthèse) |
| **Pendant** | **C2.5** conduire les fermentations, les cuissons**C2.1.2** Appliquer les bonnes pratiques d’hygiène, de santé et de sécurité au travail dans l’activité de travail |  |  | **S3.2 Les techniques de fabrication** – S3.2.2 les crèmes – la crème anglaise   | Explications techniques concernant la réalisation d’une crème anglaise Explications concernant les propriétés physicochimiques (floculation d’une crème anglaise)Explications concernant les conditions d’hygiène à respecter lors de la réalisation d’une crème anglaise (propreté des matériels, travail avec gants et masque, cuisson, pasteurisation, fiche HACCP « traçabilité à remplir »….)  |
| **Après** | **C3.2** Les techniques de base | Document de synthèse à remplir par les élèves (sur chaque expérience) à la fin de la séance de T.EXP. |  |  | Reprise en SA du document concernant le travail expérimental afin d’améliorer les connaissances de l’élève. |

2/2