Expérimentations des diverses méthodes de fermentation

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Formation :  |  |  |  |  |  BP Boulanger |
| ⬛Bac Pro boulanger pâtissier  |  |  CAP Pâtissier  |  |  CAP Boulanger |
|  Bac Pro Boucher charcutier traiteur |  BEP Boucher charcutier |  MC Boulangerie spécialisée |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Durée totale | Cours commun → (2x)2 h groupeTechno → 6 hSciences appliquées → 2 hPratique professionnelle → progression annuelle | Planification prévue | En classe de seconde → la fermentation en direct.Progression annuelle en classe de première |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Compétences terminales visées | Pré requis en seconde | Lieu | Contenus développés  | Modalités/supports |
| Cours commun  | C2.4 (C2.4.2 – C2.4.3)C3.5  | PMFP n°2 | Labo  | Découverte expérimentaleS4.2.1 microbiologie appliquéeS3 les fermentations | Observation de la levure au microscope.Mise en évidence de la production d’éthanol et de CO2Expérience sur 3 pâtons (recette identique) avec fermentation différentes (doc 2) |
| Technologie | Cours sur : Farine, sucre, sel, eau | Salle de classe | S2.1. les matières premières de baseS2.1.4. La levure biologique :Les formes de commercialisation, le rôle et les utilisations. Les précautions d’emploi. Les modes de conservation. Le mécanisme de la fermentation.S3.2. les fermentationsS3.2.1. Principe et rôle de la fermentationS3.2.2. Méthodes de fermentation.Le travail directLes pré-fermentations (pâte fermentée, poolish, levain)Les techniques de fermentation différée (le pointage retardé, la pousse lente, la pousse avec blocage, le pré poussé bloqué) | Cours photocopiés, livre de technologie. Power point : « Les fondamentaux de la panification » |
| Sciences appliquées |  | Conditions de vie des micro-organismes | Salle de classe |  S4.2.1 microbiologie appliquéeS4.2.1.2 Micro-organismes utilesLevures, bactéries lactiques, bactéries acétiques |  Cours avec photocopie |
| Travaux Pratiques | C2 .4.3 Conduire les fermentationsMéthode de fermentation :en direct, sur poolish,sur levain, sur pâte fermentée.Fermentation contrôlée :différée, non différée ou en pousse lente | Le travail en direct | Labo  |  | Cours spécifiques orientés sur les différentes méthodes de fermentation(doc 1) |
| Lien avec le milieu professionnel |  PFMP n°2 Observation des différentes méthodes de fermentations |  | Stage |   | Livret de suivi école/entreprise    |
|  Avant Découverte et utilisation de la fermentation en direct |   | A l’écoleLabo |   |
|  Pendant Mise en application de la fermentation en direct |   | Entreprise de stage |   |
|  Après Retour et synthèse des élèves |   | A l’école en salle de classe |   |