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 |