BAC PRO boulangerie pâtisserie

**Séance co animée :** atelier expérimental d’une fermentation panaire. Lieu : Fournil de boulangerie

Début de première pro, pré requis : → PFMP n°2

→ cours de pratique boulangerie seconde pro

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Objectifs**  **intermédiaires** | **Objectifs opérationnels** | **Activité de l’élève** | **Support/moyens** | **Temps** |
| *Observer des levures au microscope* | - Décrire une levure | *A tour de rôle,*  - Observer les levures  - Dessiner une levure  - Classer la levure dans la famille des champignons microscopiques | - Microscope  - Levure de bière sur une lame  - Fiche à compléter | 10 min /élève |
| *Mettre en évidence la fermentation alcoolique lors de la transformation d’un glucide par une levure* | - Rappeler les conditions de vie des champignons microscopiques  - Indiquer les produits de réaction obtenus lors d’une fermentation | *L’ensemble des élèves*  - listent les conditions de vie des MO (température, humidité, substance nutritive, respiration)  - observent la mise en place de l’expérience  *Au bout d’une heure*  - Observation des résultats  - Conclusion  - Trace écrite | - Tableau  - Levure de boulanger  - Sucre en poudre  - Bouteille de bière  - Test d’alcoolémie  - Ballon de baudruche  - Fiche à compléter | 10 min  Mise en place en début de séance  +  15min en fin de séance |
| *Réaliser une panification* | - Mettre en évidence les conditions de fermentation d’une pâte | *Les élèves répartis en trois ateliers :*  - Réalisent une pâte à pain  *Trois consignes différentes pour chacun des 3 ateliers*  G1 : repos de la pâte étuve à 30°C  G2 : repos au réfrigérateur  G3 : pâte enfournée à four très chaud  - Les élèves observent, analysent et présentent leurs observations pour la mise en commun et la synthèse. | - Farine, sel, levure de bière, eau tiède  - Fiche à compléter | X min |