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°CG2 : repos au réfrigérateurG3 : 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 |