

Articulation de la séquence**Technologie Professionnelle : Le Blé**

- Citer les composants du grain de blé
- Citer les variétés de blés emblavés et leurs utilisations
- Citer les différentes moutures et leurs phases
- Citer une autre céréale utilisée en panification

T A Expérimentale sur la farine

- Réaliser une analyse sensorielle sur deux critères (le toucher et la vue)
- Nommer les éléments de composition de la farine (les 3 plus importants)
- Expliquer les termes suivants : corser (donner du corps) tissu gluténique, dextrinisation, empois d'amidon, solubilité.
- Identifier les composants ayant un rôle dans les qualités de la farine
- Associer à chacune de ces propriétés un exemple de fabrication
- Citer au moins deux propriétés de la farine (agent de masse, de liaison, de texture) et leur influence dans une fabrication

Technologie Professionnelle : La Farine

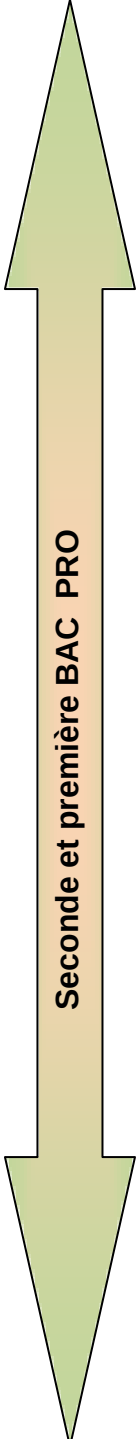
- Identifier les composants de la farine, connaître les proportions des composants,
- Définir le taux de cendres et le taux d'extraction de la farine
- Citer une autre céréale le seigle
- Appréhender le procédé de pekar,
- Connaître les différents modes de transports et de stockage de la farine
- Identifier plusieurs types de farine et leurs utilisations
- Corriger une farine de qualité inadaptée

Travaux Pratiques

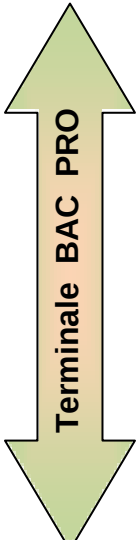
- Réaliser une tarte aux pommes ; un flan
- Réaliser des viennoiseries
- Réaliser des produits de panification (pains ...)

Technologie Professionnelle : la farine**Analyse de document et expliquer l'alvéographe de Chopin**

- Citer aux moins deux analyses de farine, et préciser leurs objectifs
- Interpréter les résultats d'une analyse liée aux qualités physiques, plastiques, et fermentatives
- Proposer la correction d'une farine de qualité inadaptée
- Identifier les composants ayant un rôle dans les qualités de la farine
- Expliquer le test de farine avec l'Alvéographe de Chopin



Seconde et première BAC PRO



Terminale BAC PRO