

Fiche d'intentions pédagogiques				
Date	Référentiel Bac Pro spécialité Boulangerie Pâtisserie			Cours : le blé
Classe : 2de bac pro.				Absents
Durée : 1 heure				
<b>Objectifs:</b> - citer les composants du grain de blé avec leurs proportions - citer les différentes moutures - citer les différentes phases de la moutures - citer les variétés de blés emblavés et leurs utilisations				
<b>Connaissances:</b> le blé , categorie, transformation				
<b>Limites de connaissances:</b> nommer les composants du blé et leurs proportions, citer les différentes moutures, citer les différentes phases de la moutures, citer les variétés de blés emblavés et leurs utilisations				
<b>pré-requis:</b> travaux effectués en atelier d'expérimentation avec du blé en grains				
temps en mn	Plan, Etapes détaillées du cours	activités professeur	activités élèves	supports, outils
	appel	procéder a l'appel		cahier de texte
5	rappel atelier d'expérimentation	rappeler aux élèves les expériences faites en atelier d'expérimentation	écouter et effectuer un travail sur la fiche de rappel	fiche de rappel tableau
10	variétés de blés emblavés	expliquer aux élèves les différentes saisons pour emblavés le blé	écouter et observer	tableau , fiches du cours
10	composants et proportions	indiquer les proportions des composants du blé	écrire les composants sur la fiche du cours	fiches du cours, retro projecteur
15	différentes mouture et phases de moutures	projeter un film réalisé en minoterie puis retracer les moutures du blé,	écouter, observer et réaliser l'exercice sous forme de QCM	fiche du cours et support de film sous forme de QCM
10	synthèse	distribuer et expliquer la fiche de synthèse	compléter la fiche de synthèse du cours	fiche de synthèse
5	correction de la synthèse	corriger la synthèse au tableau	corriger la fiche si besoin	fiche de synthèse