

boulangerie



VOICI QUELQUES RESSOURCES NUMERIQUES FACILES A PRENDRE EN MAIN PAR LES NOVICES.

CES RESSOURCES SONT LOIN D'ETRES PARFAITES.

MAIS J'ESPERE QU'ELLES VOUS PERMETTRONT UNE CONTINUITE PEDAGOGIQUE AVEC VOS APPRENANTS.

BON COURAGE

Uniquement pour ceux qui ont un compte google

Les liens des QCM sont à la page suivante.

Si vous ne copiez pas les QCM dans votre drive, je ne suis pas responsable du désagrément que cela va causer pour les autres.

À vous de paramétrer, les bonnes ou mauvaises réponses des QCM. Certains QCM comportent des ressources complémentaires.

À la fin de ce document différents tutos vidéos pour google forms pour ceux qui veulent tenter l'aventure.

Tutos vidéos pour utiliser google forms

Thèmes	Liens	Qr codes
Google Forms : les bases	https://youtu.be/ehKcYVBhNA	
Google Forms : Option questionnaire et notation automatique	https://youtu.be/4IMHkA0alpo	
Tuto pour copier des documents google	https://sway.office.com/SajXutqB6nHszFao?ref=Link&loc=play	

Tutoriels, vidéos

Thèmes	Liens
Copie de Cuisson 1	https://docs.google.com/forms/d/1lfHSBINtmdLOjtmJn0Gmv8pmEZjxB0InyrfgzDNCdd4/copy
Copie de Cuisson 2	https://docs.google.com/forms/d/16PK88gFNzJ7CICWM7IVarnAl-I5hlQnnfkiXDo4JSdM/copy
Copie de Dosages et tests CAP 2019/2020	https://docs.google.com/forms/d/1PS0HQ_7ZMRIOHegvBaacuzmRA1_uFTYIJMop4MOK_OY/copy
Copie de La cellule de levure	https://docs.google.com/forms/d/1DHWbYGbVozd8Fy1ziqwor3rzaG1A42keWcRBL5BFSWw/copy
Copie de La farine T55 (Composition) 2019/2020	https://docs.google.com/forms/d/1eg8TgtIW2iDvbzYZjpp_o6ElGFRlr05K2sSwtZqh1gA/copy
Copie de La levure Rôles	https://docs.google.com/forms/d/1C42q7gwjmoQhm1CZTPMXZiWQxGtD2Toi2sTqjHoPkg4/copy
Copie de La mouture du blé 2019/2020	https://docs.google.com/forms/d/1l8WzQ5B-WY9csZQw_IVy9nbLAZX8UL8V0wnskDa6v58/copy
Copie de La production biologique	https://docs.google.com/forms/d/1he3k404c4DfDxtkA3k5NcyuzGwuLNNLX8O4iRcGZes0/copy
Copie de La réglementation	https://docs.google.com/forms/d/1VnWS2YwjfPUJBNYzyuDNshjPNw7jLZg2zA8sS41tBsg/copy
Copie de Le sel en panification	https://docs.google.com/forms/d/1GB0lhLmwdiwG-QztnxowFb_-8TC_ndaEd6joFzOKx5o/copy
Copie de Les appellations des pains	https://docs.google.com/forms/d/1g21SCqVn268jqBra8EY8M4L9IkAm0Sl1HO615l3xGJg/copy
Copie de Les graines	https://docs.google.com/forms/d/10K3evYJ-r38g-ZK6NqN4XNOgyq9QCilsEc9I_UzOeWw/copy
Copie de Les techniques de fermentation différée	https://docs.google.com/forms/d/1x65Ohho5iJl-ERgHCOy3pz73xmKw0szvW81r92mMAM/copy
Copie de Pointage retardé	https://docs.google.com/forms/d/1njf_j5W_c729vAxcoJU_MEeN2Ecycpy0cOkrykx3OJM/copy
Copie de Pousse bloquée réactivée	https://docs.google.com/forms/d/10z84_OOA35TETaoKTyWUq-andMj9adZgATqTMLrkOcQ/copy
Copie de Pousse lente	https://docs.google.com/forms/d/160vM4qjoj2kNslrAe8ldAWFAagZiyHtnXdjszlj0pSs/copy
Copie de Pré-poussé bloqué	https://docs.google.com/forms/d/105BmlXgHmatt5aDZUPPmrYtpbc8mmxhkInc1e_shSHk/copy