

Ressources numériques QCM

Socrative en boulangerie



VOICI QUELQUES RESSOURCES NUMÉRIQUES FACILES À PRENDRE À MAIN PAR LES NOVICES.

CES RESSOURCES SONT LOIN D'ETRES PARFAITES.

MAIS J'ESPERE QU'ELLES VOUS PERMETTENT UNE CONTINUITÉ AVEC VOS APPRENANTS.

BON COURAGE

Tutos Socrative	
Thèmes	Liens
Site SOCRATIVE gratuit mais il faut s'inscrire	https://socrative.com/
SOCRATIVE Mode d'emploi et scénarios pédagogiques possibles en PDF https://preportail.ac-paris.fr/portail/jcms/p1_1686666/en/tuto-socrative .	https://colibris.link/p6jYQ
TUTORIEL SOCRATIVE	https://youtu.be/M6iVtc5KRae
Tutoriel Socrative (version gratuite) janvier 2018	https://youtu.be/4E6agFarw7g
Questionnaires	SOC-XXXXXXXX
Une fois que votre compte est ouvert, il suffit de cliquer sur ajouter un questionnaire et sélectionner importer et saisir le SOC-XXXXXXXX puis importer.	
Produits correcteurs et Tradition Française	SOC-16206972
Excès de force d'une pâte	SOC-44374112
Rôle des produits correcteurs	SOC-16207127
Défauts les baguettes cintrées	SOC-44374206
Identifier les causes d'un excès de force	SOC-44374168
PATE MANQUANT DE FORCE	SOC-21264742
La mouture	SOC-31982172
Les types de farine de blé	SOC-37364215
Les méthodes de fermentation	SOC-16514049
Les étapes de la fermentation panaire	SOC-24554179
Tests et dosages de la farine	SOC-37948121
Tech fermentation différées TBAC	SOC-33094246
La levure 1	SOC-20617956
Le ble	SOC-25323821
Avantage de l'autolyse	SOC-20158087
Action du sel en panification	SOC-20307215
La levure 2	SOC-20619481
Les sucres	SOC-22902144
Techniques de fermentation différées	SOC-19999203
Rôle du sel à chaque étape de la panification	SOC-20307246
L'eau (au four)	SOC-20306485
L'eau (panification)	SOC-20306240
E300 et tradition	SOC-16731175
Rôles des matières grasses sur les pâtes.	SOC-16488696

Thinglink est un outil d'images interactives... Voici quelques modèles en consultation libre

PREZI est un outil de présentation... Voici quelques modèles en consultation libre

Thèmes	Liens	Qrcodes
Thinglink : La mouture	https://www.thinglink.com/scene/600304551387463680	
Thinglink : La composition de la farine	https://www.thinglink.com/scene/1253708823160422402	
Thinglink : La levure	https://www.thinglink.com/scene/1255079424387186690	
Thinglink : Les graines	https://www.thinglink.com/scene/1267523004657565697	
Présentation Prezi : La mouture	https://prezi.com/p84zvwygnma7/la-mouture-du-ble/	
Présentation Prezi : Le blé	https://prezi.com/qkocpzthexvg/le-ble-production/	
Présentation Prezi : Le pétrissage	https://prezi.com/ynuhqgtx2y6m/le-petrissage/	
Présentation Prezi : Les pétrins	https://prezi.com/7uodyri-rffx/les-petrins/	
Présentation Prezi : Le levain sous toutes ses formes	https://prezi.com/jetgaqf5ihvc/le-levain-sous-toutes-ses-formes/	
Présentation Prezi : La roue du levain	https://prezi.com/ssgbjclt9twe/la-roue-du-levain/	

SWAY est un outil de présentation d'office 365...

Voici quelques modèles en consultation libre

Thèmes	Liens	Qrcodes
Présentation Sway : Le levain "What is it and who are you"	https://sway.office.com/NdLSOx8G3GSYOlXz?ref=Link	
Présentation Sways : Les pétrins	https://sway.office.com/3fcFw1p1rfVBP4Fp?ref=Link	
Présentation Sways : Technique de fermentation 1	https://sway.office.com/3c4xUGNgm2mgCSSr?ref=Link	
Présentation Sways : Technique de fermentation 2	https://sway.office.com/wbTgBiveBqtbXqze?ref=Link	
Présentation Sways : Technique de fermentation 3	https://sway.office.com/tpxXDJRfYlAsahpP?ref=Link	
Liens URL et Qr codes de ressources techno et TP en lecture seule	https://docs.google.com/spreadsheets/d/1JIILteEh64Ce-fOrl9ssoWBVUVF3V8Ob35h5JpvSlyg/edit?usp=sharing	