



CAP BOULANGER LES MÉTHODES DE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Auteur(s) et crédits :

Yann Tabourel, PLP Boulangerie, Lycée Pierre-Simon-de-Laplace, Caen, académie de Caen.

Créé le :21/10/12 17:10

Modifié le :08/12/17 07:07

Objectif(s) de la séance :

L'élève doit être capable de :

- Définir la température idéale de la pâte
 - Définir la température de base
 - Définir la température d'eau de coulage
 - Expliquer l'incidence de la température d'une pâte et proposer des corrections.
-

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Pain, pâte, levure, température

Niveau(x) scolaire(s) :

1ère dont CAP/BEP (16-17 ans)

Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Type(s) :

Parcours : Cours complet

Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique

 Avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf

 FDSP_Les_methodes_de_petrissage.odt

 Les_methodes_de_petrissage_doc_prof.odt

 Les_methodes_de_petrissage_doc_classe.odt

 Les_methodes_de_petrissage_Test.odt



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Activités pour la classe

Découverte :

Les méthodes de pétrissage de la pâte à pain.

Compétences du référentiel de certification :

Définir l'incidence d'un type de pétrissage sur le produit.

Savoirs associés :

S2. Les procédés de fabrication et produits finis

2.2.3 Les méthodes de pétrissage



Les objectifs

Le professeur explique les objectifs

L'élève lit les objectifs



Les méthodes de pétrissage

Définir les méthodes de pétrissage :

Le pétrissage à bras

Le pétrissage à vitesse lente

Le pétrissage amélioré

Le pétrissage intensifié

Définir l'incidence d'un type de pétrissage sur le produit fini.

Le professeur pourra distribuer, selon les besoins pédagogique, le document classe, à consulter et télécharger sur la page de titre (première diapositive) en cliquant sur le +.

En relation avec le document classe, le professeur commentera les images et fera intervenir les élèves pour découvrir les noms des différentes méthodes.

Un élève viendra au tableau interactif pour découvrir les bonnes réponses en faisant glisser le cache.



Vidéo : « Le pétrissage de la pâte à pain »

L'enseignant lance la vidéo et demande aux élèves de prendre des notes.

Les élèves observent la vidéo
et prennent des notes sur
feuille libre pour répondre aux
questions des diapositives
suivantes.

 Vidéo « Le pétrissage de la pâte à pain »

 WebTV

 Sources : « Technomitron »



CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Vidéo : « Le pétrissage de la pâte à pain »

L'enseignant lance la vidéo et demande aux élèves de prendre des notes.

Les notes sont compilées sur cette diapositive. Un élève vient noter au tableau interactif. Ses camarades l'aident.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Pétrissage à bras ou manuel

C'est le pétrissage traditionnel

L'enseignant demande aux élèves de déterminer la chronologie du pétrissage à bras.

Les élèves notent leurs réponses et un élève vient au tableau interactif proposer sa solution.



CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Définitions

Les élèves doivent donner la définition des quatre phases du pétrissage de la pâte à pain.

L'enseignant demande aux élèves de noter leur définition des termes techniques : frassage et découpage et passage en tête.

Un élève vient au tableau interactif écrire sa définition ; en déplaçant le cache, il dévoile la correction.



CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Définitions

Les élèves doivent donner la définition des quatre phases du pétrissage de la pâte à pain.

L'enseignant demande aux élèves de noter leur définition des termes techniques : étirage soufflage et pâtonnage.

Un élève vient au tableau interactif écrire sa définition ; en déplaçant le cache, il dévoile la correction.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Associer des images

Retrouver les images qui correspondent aux étapes du pétrissage.

L'enseignant demande aux élèves de réaliser l'exercice.

Un élève vient au tableau
interactif proposer ses
solutions.



CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Formation et frassage de la pâte

Vidéo : « Le pétrissage de la pâte à pain »

L'enseignant lance la vidéo de rappel d'information.

Les élèves observent la vidéo
et répondent aux questions
des diapositives suivantes
grâce à la prise de notes.

-  Le pétrissage de la pâte à pain - Formation et frassage
-  WebTV
-  Sources : « Technomitron »



CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Élasticité de la pâte

Vidéo : « Le pétrissage de la pâte à pain ».

L'enseignant lance la vidéo de rappel d'information.

les élèves observent la vidéo
et répondent aux questions
des diapositives suivantes
grâce à la prise de notes.

- 🌐 Le pétrissage de la pâte à pain - Élasticité de la pâte
- 🌐 WebTV
- 🌐 Sources : « Technomitron »



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Le pétrissage à vitesse lente

La réponse à la question "nombre de brassages" est sous le cache R.

L'enseignant demande aux élèves de lire et de compléter le document.

Un élève vient au tableau
interactif proposer sa solution.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Le pétrissage amélioré

La réponse à la question "nombre de brassages" est sous le cache R.

L'enseignant demande aux élèves de lire et de compléter le document.

Un élève vient au tableau
interactif proposer sa solution.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Le pétrissage intensifié

La réponse à la question "nombre de brassages" est sous le cache R.

L'enseignant demande aux élèves de lire et de compléter le document.

Un élève vient au tableau
interactif proposer sa solution.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Lexique

Rappel de notions et apprentissage du lexique des termes professionnels.

Le professeur vérifie que les élèves ont bien acquis cette notion. Il peut utiliser le document classe s'il le souhaite (à consulter et télécharger sur la page de titre (première diapositive) en cliquant sur le +).



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Les facteurs influençant le blanchiment de la pâte à pain

Exercice. Vérification des acquis.

L'enseignant demande aux élèves de réaliser l'exercice. Il demande à un élève de proposer la solution au tableau interactif et d'argumenter les réponses.

Un élève vient au tableau interactif proposer ses solutions.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Incidence du type de pétrissage sur le produit

Le pétrissage à vitesse lente.

Les réponses sont fournies sous les caches à faire glisser.

L'enseignant demande aux élèves de lire et de compléter le document.

Un élève vient au tableau
interactif proposer sa
solution.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Incidence du type de pétrissage sur le produit

Le pétrissage amélioré.

Les réponses sont fournies sous les caches à faire glisser.

L'enseignant demande aux élèves de lire et de compléter le document.

Un élève vient au tableau
interactif proposer sa solution.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Incidence du type de pétrissage sur le produit

Le pétrissage intensifié

Les réponses sont fournies sous les caches à faire glisser.

L'enseignant demande aux élèves de lire et de compléter le document.

Un élève vient au tableau numérique proposer sa solution.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Contrôle des acquis

Exercices interactifs à réaliser par les élèves (de la page 22 à la page 24).

Le professeur pourra, en début ou en fin des tests interactifs proposés et selon les besoins pédagogiques, distribuer le document de contrôle de connaissances disponible sur la page titre (première diapositive) en cliquant sur le +.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Contrôle des connaissances

Comparaison entre les différentes méthodes de pétrissage

L'enseignant demande aux élèves de compléter le tableau. Ils viennent proposer leurs réponses au tableau interactif. Le cache permet d'accéder aux bonnes réponses.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Contôle des connaissances

Exercice d'application. Les différentes méthodes de pétrissage.

L'enseignant demande aux élèves de compléter le tableau. Ils viennent proposer leurs réponses au tableau interactif en utilisant la calculatrice proposée pour vérifier les réponses. Le cache permet d'accéder aux bonnes réponses.



**CAP BOULANGER
LES MÉTHODES DE
PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

Contrôle de connaissances

Exercice d'application. Pétrissage intensifié.

L'enseignant demande aux élèves de compléter l'exercice. Ils viennent proposer leurs réponses au tableau interactif.



CAP BOULANGER LES MÉTHODES DE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Sources:
Photos et vidéos libres de droits.

-
-  Portail de l'association nationale des professeurs de boulangerie
 -  Technomitron