

Fiche d'intentions pédagogiques

Date	Référentiel Bac Pro spécialité Boulangerie Pâtisserie	Cours: la farine
Classe : 2de bac pro		
Durée: 3 heures		Absents

Objectifs: - identifier les composants de la farine, connaître les proportions des composants,
 - définir le taux de cendres et le taux d'extraction de la farine
 - autre céréale : le seigle
 - appréhender le procédé de pekar,
 - expliquer 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

Connaissances: les analyses de farine, composition, qualités , propriété ,utilisations , le taux de cendres, de protéines d'humidité, le procédé de pekar

Limites de connaissances: nommer les composants de la farine et leurs proportions, identifier les composants ayant un rôle dans la qualité de la farine, citer au moins deux types de farine et leurs utilisations, citer au moins deux analyses de farine.

pré-requis: explications , démonstrations, travaux effectués en Technologie appliquée lors de la dissociation de l'amidon et du gluten dans la farine puis en travaux pratiques lors de la réalisation d'une pate sucrée et brisée par les élèves.

temps en mn	Plan, Etapes détaillées du cours	activités professeur	activités élèves	supports, outils
2	appel	procéder a l'appel		cahier de texte
10	binôme	préparer les binômes de travail	Mettre en binôme	
15	composition de la farine	rappeler aux élèves les expériences et informations données lors des TA et TP	rechercher et inscrire la composition de la farine en y associant les icônes	tableau, fiches du cours
13	composants et proportions	indiquer les proportions des composants dans la farine	Définir les composants et associer les valeurs	fiches du cours
25	taux de cendres et d'extraction autres céréales le seigle	Intervenir en binôme au tableau pour expliquer à la classe le taux de cendres et d'extraction (démon) distinguer les 4 types de farine de seigle (échantillons)	observer la démonstration réaliser l'exercice et conclure distinguer les échantillons de farine	fiches du cours échantillons de farine de seigle
20	le procédé de pekar	expliquer l'exercice a réaliser	compléter le QCM	fiches du cours et tableau
10	taux de cendres et d'extraction	vérifier le QCM avec la classe	vérifier les réponses	fiches du cours et tableau
15	le stockage, le transport et mélange des farines	questionner les élèves sur les conditionnements observés en entreprise ; un binôme inscrit les réponses au tableau	répondre, rechercher noter les réponses données et les inscrire au tableau	fiches du cours et tableau
8	étiquetage des farines	retro projeter une étiquette de farine vierge en partie et compléter avec la classe	répondre aux questions posées par le professeur remplir la fiche du cours	rétroprojecteur

7	utilisations des farines corriger une farine de qualité inadaptée	expliquer les diverses possibilités d'exploitation des farines échantillons de divers correcteurs de farine	écouter observer surligner visualiser les divers correcteurs de farine existants pour les identifier	tableau, fiches du cours échantillons
25	synthèse	distribuer et expliquer la fiche de synthèse	remplir la fiche de synthèse du cours	fiche de synthèse
10	correction de la synthèse	corriger la synthèse au tableau	corriger la fiche si besoin	fiche de synthèse