



# CAP BOULANGER

## 1E ANNÉE

### POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

---

#### Auteur(s) et crédits :

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

Créé le : 09/04/13 16:30

Modifié le : 19/12/17 07:58

---

#### Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Définir le pointage,
- Repérer les différentes étapes du pointage,
- Expliquer le rôle du pointage,
- Définir les facteurs influençant le pointage.

---

#### Métadonnées de la ressource

##### Mot(s) clé(s) :

Pain, pâte, levure, température

##### Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 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\_cap\_boulangier\_pointage.odt



Document\_classe\_pointage\_ou\_piquage.odt



Document\_professeur\_pointage\_ou\_piquage.odt



Test\_pointage\_ou\_piquage.odt



**CAP BOULANGER**  
**1<sup>E</sup> ANNÉE**  
**POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

## Repères pour l'enseignant

Sur la page titre (diapositive précédente), vous pouvez consulter et télécharger les documents suivants :

- la FDSP « FDSP\_cap\_boulangier\_pointage.odt » ;
- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents (PDF) ;
- Document\_professeur\_pointage\_ou\_piquage.odt ;
- Document\_classe\_pointage\_ou\_piquage.odt ;
- Test\_pointage\_ou\_piquage.odt.

Les documents d'accompagnement de cette séance sont disponibles au bas de la page de titre (page précédente).

Ce sont des fichiers au format « Open Document » ou « PDF » qui s'ouvriront en cliquant dessus avec votre logiciel de traitement de texte habituel ou votre lecteur de fichiers PDF.

La séance sur le pétrissage de la pâte en boulangerie est constituée du fichier ubz suivant :

- « cap\_boulangier\_ytabourel\_pointage\_piquage.ubz ».

Les images et les vidéos sont issues du site Technomiton, le site de l'Association nationale des professeurs de boulangerie.

Le professeur, lors de sa préparation, prendra connaissance de la fiche de déroulement de séance pédagogique (FDSP).

Il pourra utilement consulter le site des Ressources nationales hôtellerie-restauration (CRNHR) et la Webtv restauration (voir liens ci-dessous).

 Creative Commons : information sur les licences CC

 Sources : « Technomiton »

 WebTV restauration



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

## Activités pour la classe

Découverte :  
la formation de la pâte et les différentes étapes du pétrissage.

Compétences du référentiel de certification :  
- Expliquer le rôle de la fermentation.  
- Repérer les différentes périodes de fermentation.

Savoirs associés :  
S2. Les procédés de fabrication et produits finis.  
2.3.2 Les différents moments de la fermentation.



Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

## Les objectifs

Affiche la page Activités pour la classe puis la page contenant les objectifs.  
Définit les objectifs.

Lit les objectifs.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

## Définition du pointage

Questionne les élèves.

Réalise l'exercice page 5.



**CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

**Exercice d'application.**

Questionne les élèves.

Réalise l'exercice.



CAP BOULANGER

1E ANNÉE

POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

**Synthèse.**

Questionne les élèves.

Construit la définition du  
pointage.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

**Exercice d'application.**

Questionne les élèves.

Réalise l'exercice.





**CAP BOULANGER**

**1E ANNÉE**

**POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

**Synthèse.**



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

## **Lexique**

L'élève doit se créer un lexique pour le vocabulaire professionnel.

L'enseignant met oralement en relation la photo et la définition.

L'élève prend note dans son  
lexique de la définition.



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

## **Lexique**

L'élève doit se créer un lexique pour le vocabulaire professionnel.

L'enseignant met oralement en relation la photo et la définition.

L'élève prend note dans son  
lexique de la définition.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

## Le rôle du pointage

Invite les élèves à lire attentivement les informations et donne des exemples pour une meilleure compréhension.

L'élève fait lecture des informations très attentivement afin de pouvoir répondre à l'exercice suivant.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

**Exercice d'application.**

Fait lecture de l'exercice.

Réalise l'exercice.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

## Synthèse

Réalise la synthèse de l'exercice précédent.



**CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

**Exercice d'application.**

Fait lecture de l'exercice.

Réalise l'exercice.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE

**Exercice d'application.**

Fait lecture de l'exercice.

Réalise l'exercice.





**CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

## **Synthèse**

L'enseignant distribue le document « Document\_classe\_pointage\_ou\_piquage.odt ».

L'enseignant peut choisir de réaliser l'évaluation notée à ce stade de la séance.  
Pour ce faire, il distribue le document « Test\_pointage\_ou\_piquage.odt ».

Ce test peut être réalisé également plus tard lors d'une autre séance.

Réalise la synthèse de l'exercice précédent. Fait réaliser l'exercice de synthèse.

L'élève réalise l'exercice et  
écoute très attentivement la  
synthèse.

Distribue les documents  
d'évaluation.  
Projette les exercices.  
Surveille.  
Propose une correction  
collective.

L'élève instruit le document  
d'évaluation.

Distribue et projette les  
documents de cours.  
Surveille la prise de notes.



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**POINTAGE OU PIQUAGE DE LA PÂTE**

## **Remerciements**

Les photographies et les films de cette séance sont issus du site Technomitron, site de l'AAINB (Association nationale des professeurs de boulangerie).



**Site Technomitron**