



CAP BOULANGER 1E ANNÉE L'APPRÊT

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 :20/12/17 18:16

Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Définir l'apprêt,
 - Expliquer le rôle de l'apprêt,
 - Définir les facteurs influençant la durée de l'apprêt,
 - Citer les différents supports utilisés pour l'apprêt,
 - Repérer le moment où l'après arrive à son terme.
-

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Pain, pâte, levure, température

Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 ans)

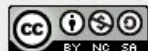
Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme







Type(s) :

Parcours : Plan de cours

Licence



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

- 
-  avertissement_utilisation_documents_ecogest.pdf
 -  FDSP_cap_boulangier_apprêt.odt
 -  Document_classe_l_apprêt.odt
 -  Document_professeur_l_apprêt.odt
 -  Test_4_questions_l_apprêt.odt



Repères pour l'enseignant

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

- la FDSP « FDSP_cap_boulangier_appret.odt » ;
- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents (PDF) ;
- Document_professeur_l_appret.odt ;
- Document_classe_l_appret.odt ;
- Test_4_questions_l_appret.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_l_appret.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 les sites de Ressources nationales hôtellerie-restauration (CRNHR), Métiers de l'Alimentation (CRNMA) et la Webtv restauration (voir liens ci-dessous).

-

Creative Commons : information sur les licences CC

Sources : « Technomiton »

WebTV

Site national de ressources Métiers de l'Alimentation

Site national de ressources Hôtellerie-Restauration



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Activités pour la classe

Découverte :

- la fermentation et l'apprêt de la pâte à pain.

Compétences du référentiel de certification :

Être capable de définir les différentes phases du pétrissage.

Savoirs associés :

S2. Les procédés de fabrication et produits finis

2.3.2 Les différents moments de la fermentation

2.3.7 L'apprêt



Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Les objectifs

- Définir l'apprêt,
- Expliquer le rôle de l'apprêt,
- Définir la durée,
- Le choix des supports,
- Précautions d'usage.

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

Les élèves lisent les objectifs.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Fiche d'observation

Permet de relever les points clés de la vidéo page 5

Lit la consigne.

Regardent attentivement la
vidéo et répondent par écrit
aux questions.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Vidéo « l'apprêt »

Les élèves visionnent la vidéo.

Regardent attentivement la vidéo et répondent par écrit aux questions de la fiche page 4.



Vidéo « L'apprêt »



WebTV



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Exercice d'application

Questionne les élèves.

La classe réalise l'exercice.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Exercice d'application

Questionne les élèves.

La classe réalise l'exercice.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Exercice d'application

Questionne les élèves.

La classe réalise l'exercice.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Synthèse

Exercice de synthèse des exercices des pages 6, 7 et 8.

Questionne les élèves.

Déplace les blocs pour écrire la définition de l'apprêt. Un élève vient au TNI. Les autres l'aident à construire la chronologie de l'apprêt.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Le rôle de l'apprêt

Invite les élèves à lire attentivement les informations et fait la relation avec la photo pour une meilleure compréhension.

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



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Exercice d'application

Présente l'exercice.

Un élève vient au TNI. Les autres l'aident à classer les bonnes affirmations de l'apprêt.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Les différents facteurs influençant la durée de l'apprêt

Exercice d'application

Fait lecture de l'exercice. Demande à la classe de réfléchir et noter les réponses au brouillon.

Un élève vient au TNI
proposer sa solution.
Les autres élèves l'aident.
Il dévoile la correction.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Les différents supports utilisés pour l'apprêt

Exercice d'application.

L'élève déplace les images pour les placer devant la bonne définition.

Fait lecture de l'exercice.

Réalise l'exercice : déplace les images pour les placer devant la bonne définition.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Le vocabulaire professionnel.

Exercice d'application.

Fait lecture de l'exercice.

Réalisent l'exercice en notant
leur résultat au brouillon.

Un élève vient proposer sa
solution et ses définitions au
TNI ; il dévoile la solution.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Lexique

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
L'APPRÊT

Lexique

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
L'APPRÊT

Fiche d'observation

Permet de relever les points clés de la vidéo page 18.

Demande à la classe de lire la consigne.

Regardent attentivement la
vidéo page 18 et répondent
par écrit à la question.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Vidéo « mesure de la pousse »

Les élèves visionnent la vidéo.

Regardent attentivement la vidéo et répondent par écrit à la question page 17.



Vidéo « Mesurer la pousse »



WebTV



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Exercice d'application.

Comment repérer le moment où l'apprêt arrive à son terme ?

il questionne les élèves. Il demande à la classe de réaliser l'exercice.

La classe réalise l'exercice au
TNI.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Synthèse

Document de synthèse pour connaître les moyens permettant de repérer le moment du terme de l'apprêt.
Les documents pour la classe sont disponibles sur la page titre (première diapositive).
L'enseignant distribue le document « document_eleve_l_appret.odt ».

L'enseignant peut choisir de réaliser l'évaluation notée à ce stade de la séance.
Pour ce faire, il distribue le document « Test_4_questions_l_appret.odt ».
Ce test peut être réalisé également plus tard lors d'une autre séance.

L'enseignant distribue le document « document_eleve_l_appret.odt ». Il demande à la classe de compéter les réponses.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Synthèse

Document de synthèse pour connaître les moyens permettant de repérer le moment du terme de l'apprêt.

Il projette cet exercice et demande à chaque élève d'écrire ses réponses.

Les élèves réalisent l'exercice.



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Synthèse



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Synthèse

L'enseignant fait réaliser à la classe une correction collective après avoir ramassé les



CAP BOULANGER
1E ANNÉE
L'APPRÊT

Remerciements

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



Site Technomitron