



# CAP BOULANGER

## 1E ANNÉE

### LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES 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 11:42

---

#### Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Définir le pouvoir d'absorption d'une farine ;
  - Définir le rendement de la farine ;
  - Définir les différentes consistances de pâte.
- 

#### 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\\_consistances\\_pate.odt](#)
- 
- 
- [Document\\_eleve\\_cap\\_boulangier\\_consistances\\_pate.odt](#)
- 
- 
- [Document\\_professeur\\_cap\\_boulangier\\_consistances\\_pate.odt](#)
- 
- 
- [Test\\_cap\\_boulangier\\_consistances\\_pate.odt](#)





**CAP BOULANGER**  
**1<sup>È</sup> ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES 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\_appret.odt » ;
- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents (PDF) ;
- Document\_professeur\_cap\_boulangier\_consistances\_pate.odt ;
- Document\_classe\_cap\_boulangier\_consistances\_pate.odt ;
- Test\_cap\_boulangier\_consistances\_pate.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\_consistances\_de\_pate.ubz ».

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







**CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Les objectifs**

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

La classe lit les objectifs.





CAP BOULANGER

1E ANNÉE

LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE

## Le pouvoir d'absorption

Présentation du pouvoir d'absorption et contrôle d'acquis.  
La réponse est accessible en déverrouillant le cache vert de la phrase.

Questionne les élèves.

Répondent à la question à  
l'aide du stylet au TNI.





CAP BOULANGER

1E ANNÉE

LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE

## Variation du pouvoir d'absorption

Présentation du pouvoir d'absorption et contrôle d'acquis.  
La réponse est accessible en déverrouillant le cache vert de la phrase.

Questionne les élèves.

Répondent à la question à  
l'aide du stylet au TNI.





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES 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**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Le rendement de la farine**

Présentation des informations et préparation à l'exercice page 7.

Invite les élèves à lire attentivement les informations et présente l'exemple pour une meilleure compréhension.

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





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Le rendement de la farine**

Exercice d'application.

La réponse est accessible en deverrouillant le cache vert de la phrase.

Fait lecture de l'exercice.

Réalisent l'exercice.

Un élève vient au TNI

proposer sa solution.

La classe l'aide.





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Le rendement de la farine**

Exercice d'application.

La réponse est accessible en déverrouillant le cache vert de la phrase.

Fait lecture de l'exercice.

Réalise l'exercice.

Un élève vient au TNI  
proposer sa solution.  
La classe l'aide.





CAP BOULANGER

1<sup>E</sup> ANNÉE

LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE

## Le rendement de la farine

Synthèse et conclusion

Réalise la synthèse de l'exercice précédent.

L'élève écoute très  
attentivement afin de pouvoir  
répondre à l'exercice suivant.





CAP BOULANGER

1E ANNÉE

LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE

## Le rendement de la farine

Exercice d'application.

La réponse est accessible en déverrouillant le cache vert de la phrase.

Fait lecture de l'exercice.

Réaliste l'exercice.

Un élève vient au TNI

proposer sa solution.

La classe l'aide.





CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE

## Visonnage de la vidéo

Le pétrissage de la pâte.

Déclenche la vidéo.  
Interroge les élèves.

Regardent la vidéo et prennent  
des notes au brouillon.



Vidéo : « Le pétrissage de la pâte à pain »



WebTV





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Les différentes consistances de pâte**

Activité interactive

Interroge les élèves.

L'élève, au brouillon, associe  
le taux d'hydratation au bon  
type de pâte.

Un élève vient au TNI  
proposer sa solution.

La classe critique et l'aide.





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Activité interactive**

Pâte ferme, bâtarde, douce et liquide.

Fait lecture des informations.

Interroge les élèves sur les différentes utilisations.

Après lecture des informations,  
l'élève associe des produits  
aux consistances de pâte.

Un ou des exemples peuvent  
être dévoilés en déverrouillant  
le cache de correction.





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Activité interactive**

Pâte ferme, bâtarde, douce et liquide.

Fait lecture des informations.

Interroge les élèves sur les différentes utilisations.

Après lecture des informations,  
l'élève associe des produits  
aux consistances de pâte.

Un ou des exemples peuvent  
être dévoilés en déverrouillant  
le cache de correction.





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Activité interactive**

Pâte ferme, bâtarde, douce et liquide.

Fait lecture des informations.

Interroge les élèves sur les différentes utilisations.

Après lecture des informations,  
l'élève associe des produits  
aux consistances de pâte.

Un ou des exemples peuvent  
être dévoilés en déverrouillant  
le cache de correction.





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Activité interactive**

Pâte ferme, bâtarde, douce et liquide.

Fait lecture des informations.

Interroge les élèves sur les différentes utilisations.

Après lecture des informations,  
l'élève associe des produits  
aux consistances de pâte.

Un ou des exemples peuvent  
être dévoilés en déverrouillant  
le cache de correction.





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Exercice de synthèse et évaluation**

Les documents sont disponibles en consultation et téléchargement dans la page titre (première diapositive).

L'enseignant distribue et fait réaliser le test.

Puis présente la diapositive 17 et fait faire la correction avec le widget « choisir ».  
Réaliser la synthèse avec le document pour la classe.

Distribue les documents d'évaluation.

Projette les exercices.

Surveille.

Correction collective avec la projection de la diapositive 17.

Complètent le document  
d'évaluation.

Corrigent la feuille du voisin.

Complètent le document de  
cours en remplissant les trous.

Surveille la prise de note.





**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LES DIFFÉRENTES CONSISTANCES DE LA PÂTE**

## **Remerciements**

