



# CAP BOULANGER

## 1E ANNÉE

### LE PÉTRISSAGE 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 :12/12/17 05:56

---

#### Objectif(s) de la séance :

L'élève devra être capable de :

- Définir la formation de la pâte ;
- Définir les différentes phases du pétrissage ;
- Définir la formation du tissu glutineux ;
- Expliquer le rôle du bassinage et du contre-frasage.

---

#### 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.odt



fdsp\_le\_petrissage\_de\_la\_pate.odt



Le\_petrissage\_de\_la\_pate\_doc\_prof.odt



Le\_petrissage\_de\_la\_pate\_doc\_classe.odt



Le\_petrissage\_de\_la\_pate\_Test.odt



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **Repères pour l'enseignant**

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

- la FDSP ;
- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents ;
- document professeur ;
- document pour la classe ;
- test de connaissances.

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

- « cap\_boulangerytabourel\_petrissage\_pate.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)**

-



Creative Commons : information sur les licences CC



Sources : « Technomiton »



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **Activités pour la classe**

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

Compétences du référentiel de certification :  
Être capable de définir les différentes phases du pétrissage.

Savoirs associés :  
S2. Les procédés de fabrication et produits finis.  
S2.2 : Le pétrissage.

---

 Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **Présentation des objectifs**

L'enseignant présente et explique les objectifs.

Les élèves suivent au tableau la présentation des objectifs de la séance.  
Ils déduisent le plan de la séance.



CAP BOULANGER  
1<sup>E</sup> ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

## Le travail au pétrin

Visionnage de la séquence vidéo et prise de notes.

Le professeur invite les élèves à prendre des notes sur les étapes du pétrissage pour bien retenir la chronologie de l'activité.

Les élèves notent sur feuille libre les éléments qui retiennent leur attention.



**CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **Le travail au pétrin**

Lire la consigne et demander aux élèves de se munir d'un brouillon pour répondre aux questions.

Le professeur invite les élèves à prendre des notes pour répondre aux questions.

Les élèves répondent aux questions sur papier libre.  
Un élève vient écrire la synthèse des réponses au tableau interactif.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

## Définition du pétrissage de la pâte à pain

L'élève doit énumérer les matières premières indispensables à la réalisation du pain puis les matières premières facultatives. Pour la correction il suffit de faire glisser les caches afin de découvrir les réponses.

Le professeur demande aux élèves de citer les denrées indispensables à la réalisation d'une pâte à pain.

Puis il leur demande d'énumérer les éléments facultatifs qui peuvent éventuellement être ajoutés.

Un élève au tableau écrit les réponses. Ses camarades l'aident à trouver les solutions. La correction s'effectue en glissant les caches.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

## 1 - La formation de la pâte

L'élève associe les mots aux images.

Le professeur demande aux élèves de faire glisser les mots correspondants sur les flèches.

Un élève au tableau interactif  
déplace les mots et réalise  
l'association images/mots.

---

 Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)





CAP BOULANGER  
1<sup>È</sup>E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

## 2 - Les différentes phases du pétrissage

L'élève associe les mots aux images.

Le professeur demande aux élèves de faire glisser les mots correspondants sur les flèches.

Un élève au tableau interactif  
déplace les mots et réalise  
l'association images/mots.

---

 Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **2.1 - Le frasage**

Pour rappel, les élèves visionnent à nouveau la première partie de la vidéo sur le frasage puis font lecture des informations en renseignant les trous de la diapositive suivante (p. 10).  
Les réponses apparaissent en déplaçant les caches.

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo et de noter les points clés.

Les élèves regardent et notent  
sur papier libre les points clés  
du frasage.



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **2.1 - Le frasage**

Pour rappel, les élèves visionnent à nouveau la première partie de la vidéo sur le frasage puis font lecture des informations en renseignant les trous.

Les réponses apparaissent en déplaçant les caches.



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **2.2 - L'étirage soufflage**

Pour rappel, les élèves visionnent à nouveau la 2e partie de la vidéo et font lecture des informations en renseignant les trous de la diapositive page suivante (p. 12).

Les réponses apparaissent en déplaçant les caches.

Le professeur demande aux élèves de visionner la vidéo et de noter les points clés.

Les élèves regardent et notent  
sur papier libre les points clés  
du frasage.



Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

## 2.2 - L'étirage soufflage

Les élèves proposent leurs réponses.  
Les réponses apparaissent en déplaçant les caches.



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

### **3 - La formation du réseau glutineux**

Identifier le gluten et l'amidon.

L'élève identifie l'amidon et le gluten en les reliant avec une flèche.



Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

### 3 - La formation du réseau glutineux

Les élèves analysent le schéma en s'exprimant sur les différences avec le schéma précédent.  
Un élève fait apparaître les informations importantes en déplaçant les caches.

Le professeur demande aux élèves d'analyser ce schéma et de préciser les différences avec le schéma précédent.

Les élèves doivent trouver les différences et comprendre ce qui s'est passé.

Un élève au tableau numérique va dévoiler la correction.



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

### **3 - La formation du réseau glutineux**

L'élève lit à haute voix les informations et l'enseignant apporte quelques précisions.

---

 Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)





CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

### 3 - La formation du réseau glutineux

Les élèves analysent le schéma afin de répondre à la question.  
Un élève fait apparaître la réponse en déplaçant le cache.



Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

### 3 - La formation du réseau glutineux

Associer le nom au résultat.

Le professeur demande aux élèves d'associer le nom de la phase à l'image qui lui correspond.

Un élève au tableau interactif  
déplace les images et les  
associe aux phases  
correspondantes.  
Les autres élèves l'aident.



**CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **Lexique**

Les deux termes professionnels doivent être mémorisés et leurs définitions enregistrées par les élèves.

Le professeur demande aux élèves de définir les deux termes de vocabulaire professionnel.

Un élève viendra au tableau  
proposer sa définition, aidé  
par ses camarades.

En faisant glisser les deux  
caches, ils pourront comparer  
leur définition avec celle  
inscrite sur la diapositive.



**CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **Contrôle des connaissances**

Les élèves vont pouvoir tester leurs connaissances à l'aide d'animations et d'interactivités.

Les élèves utilisent les animations ludo-pédagogiques pour tester leurs connaissances.



Sources : « Technomitron » (Images et vidéos)



**CAP BOULANGER**  
**1E ANNÉE**  
**LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

## **Contrôle des connaissances**

Les élèves doivent retrouver les ingrédients indispensables et facultatifs dans la fabrication de la pâte à pain.  
La correction s'effectue en glissant les ingrédients dans la ligne correspondante.



**CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE**

**Contrôle des connaissances.**

Les élèves doivent cocher les cases correspondant aux bonnes réponses.



CAP BOULANGER  
1E ANNÉE  
LE PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

## Contrôle des connaissances

Animation « contraste ».

L'élève propose une réponse et découvre la solution en faisant glisser la phrase vers la droite.



## Contrôle des connaissances

L'élève associe l'image juste à la définition proposée.

L'élève glisse la bonne image dans la case. L'animation propose une auto-correction.

Les documents "test de connaissances", "classe" et "professeur" sont disponibles sur la page de titre (première diapositive, cliquer sur le +).

Le professeur peut imprimer la feuille de test de connaissances et la donner en évaluation aux élèves. Chaque enseignant, en fonction de ses objectifs, décidera du moment opportun pour réaliser le test par écrit.