



# CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

---

## Auteur(s) et crédits :

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

Créé le :21/10/12 17:10

Modifié le :20/12/17 07:48

---

## Objectif(s) de la séance :

L'élève doit être capable de :

- Définir la température idéale de la pâte
  - Définir la température de base
  - Définir la température d'eau de coulage
  - Expliquer l'incidence de la température d'une pâte et proposer des corrections.
- 

## Métadonnées de la ressource

### Mot(s) clé(s) :

Pain, pâte, levure, température

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

1ère dont CAP/BEP (16-17 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\_temperature\_pate.odt



Temperature\_pate\_doc\_classe.odt



Temperature\_pate\_doc\_prof.odt



Temperature\_pate\_test.odt



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### Repères pour l'enseignant

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

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

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

- « cap\_boulangier\_ytabourel\_temperature\_pate.ubz ».

Pour l'ensemble de la séquence, les images et les vidéos sont issues du site Technomitron, 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 : « Technomitron »



## **CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE**

### **Activités pour la classe**

Découverte : La température de la pâte

Compétences du référentiel de certification :

- Expliquer l'incidence de la température d'une pâte et proposer des corrections

Savoirs associés :

- S2. Les procédés de fabrication et produits finis ;
- S2.2 : La température de la pâte.



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### Les objectifs

L'enseignant explique les objectifs et s'assure de leur bonne compréhension par les élèves.

L'élève lit les objectifs.



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### La température de la pâte

Contrôle d'acquis

Le professeur s'assure de la bonne compréhension des termes et explique en fonction des besoins de la classe.

L'élève doit répondre à la question en inscrivant sur le tableau interactif la réponse attendue. Puis il vérifie en déplaçant le cache sur le thermomètre pour faire apparaître la température inscrite.



## **CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE**

### **Les variations de température**

En faisant appel à la logique, l'élève doit glisser la température correspondant à l'énoncé.



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### La température de base

Après avoir commenté les réponses de la précédente diapositive, le professeur lit à haute voix les informations sur la température de base et cite un exemple pour chaque cas.

L'élève prend des notes et relit les informations très attentivement afin de pouvoir répondre à l'exercice suivant.



**CAP BOULANGER**  
**LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE**

**Exercice d'application**

L'élève fait glisser les termes en relation avec l'énoncé.





**CAP BOULANGER**  
**LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE**

**Le calcul de la température de l'eau de coulage**

Le professeur lit la consigne et demande aux élèves de se munir d'un brouillon pour prendre des notes sur la vidéo (page suivante) qui leur serviront à répondre aux questions.






## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### Le calcul de la température de l'eau de coulage

Visionnage attentif de la séquence vidéo et prise de notes.

Le professeur n'hésitera pas, en fonction des besoins de la classe, à faire des arrêts sur images ou à repasser la vidéo.

Les élèves prennent des notes  
en vue de répondre aux  
questions.

-  Vidéo : Le pétrissage de la pâte à pain - Température des ingrédients
-  WebTV
-  Sources : « Technomitron »



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### Exercice d'application

Cet exercice se fait en deux temps : un premier temps au brouillon, puis avec une correction collective au tableau interactif (page suivante).

Le professeur lit ou fait lire les consignes à haute voix et demande aux élèves de réaliser l'exercice au brouillon.



**CAP BOULANGER**  
**LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE**

## **Exercice d'application (corrigé collectif)**

Exercice interactif.

Pour corriger l'exercice, l'élève construit l'opération en déplaçant les éléments affichés puis renseigne à l'aide du stylet la température de l'eau.



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### L'incidence de la température de la pâte

Le professeur procède ou fait procéder à la lecture à haute voix des informations affichées, en demandant aux élèves de prendre des notes.

Les élèves font une lecture attentive des informations afin de pouvoir répondre à l'exercice page suivante.



**CAP BOULANGER**  
**LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE**

**Exercice d'application**

Grâce aux informations précédentes, les élèves répondent aux questions. La correction s'effectue en cochant les cases.



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### En pratique

Exercice interactif.

Après lecture des informations, l'élève fait glisser les étiquettes sur le thermomètre correspondant, en argumentant sa réponse. La classe aide.

L'enseignant valide ou invalide la réponse et apporte quelques précisions.



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### Lexique

Rappel de notions et apprentissage du lexique des termes professionnels.

Le professeur vérifie que les élèves ont bien acquis ces notions en les explicitant ou les faisant expliciter et en mettant oralement en relation la photo et la définition.

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





## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### Contrôle des acquis

Exercices interactifs à réaliser par les élèves (page suivante).

Le professeur pourra, en début ou en fin des tests interactifs proposés et selon les besoins pédagogiques, distribuer le document de contrôle de connaissances disponible sur la page titre (première diapositive) en cliquant sur le +.

Ce document est :

« Temperature\_pate\_test.odt »



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

### Contrôle des acquis

Evaluation formative. Exercice interactif.

Les élèves répondent tous aux questions par écrit.

Puis un élève effectue la correction au tableau interactif en cochant les bonnes réponses.



## CAP BOULANGER LA TEMPÉRATURE DE LA PÂTE

Sources:

Photos et vidéos libres de droits.



Portail de l'association nationale des professeurs de boulangerie



Technomitron