



# CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT

## Auteur(s) et crédits :

Pierre Chatigny, PLP Pâtisserie, Lycée Laplace, Caen, académie de Caen.

Créé le : 26/11/12 14:24

Modifié le : 05/01/18 11:45

## Objectif(s) de la séance :

Être capable de :

- Citer les différentes techniques de conservation du lait ;
- Citer les conditions de stockage des laits conservés.

## Métadonnées de la ressource

### Mot(s) clé(s) :

Pâtisserie, lait, produits laitiers, conservation

### 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\_LAIT.odt
- EVALUATION\_formative.odt
- Exercice\_complementaire\_fin\_de\_cours\_eleve\_complet\_correction.odt
- Exercice\_complementaire\_fin\_de\_cours\_eleve.odt
- Fiche\_contrat\_eleve\_complete.odt
- Fiche\_contrat\_eleve\_vide.odt
- LE\_LAIT\_cours\_eleve\_complete.odt
- LE\_LAIT\_cours\_eleve\_vierge.odt
- Recherche\_les\_laits.odt



## Repères pour l'enseignant


Repères pour l'enseignant


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

- avertissement\_utilisation\_documents\_ecogest.odt
- FDSP\_LE\_LAIT.odt
- EVALUATION\_formative.odt
- Exercice\_complementaire\_fin\_de\_cours\_eleve\_complet\_correction.odt
- Exercice\_complementaire\_fin\_de\_cours\_eleve.odt
- Fiche\_contrat\_eleve\_complete.odt
- Fiche\_contrat\_eleve\_vide.odt
- LE\_LAIT\_cours\_eleve\_complete.odt
- LE\_LAIT\_cours\_eleve\_vierge.odt
- Recherche\_les\_laits.odt

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

 Webtv Restauration

 CRNHR



## CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT

### Activités pour la classe : Découverte : le lait

Compétences du référentiel de certification

Progression :

Première séance de 4 séances (1/4)

Pré-requis

S1.2 – l'approche sensorielle et artistique dans  
le métier de pâtissier

S1.2.1 – l'éducation sensorielle

(Citer, par sens utilisé, les principaux descripteurs pour apprécier les qualités organoleptiques d'un produit)

Objectifs pédagogiques opérationnels : Être capable de

Citer l'origine du lait

Citer les principales formes de commercialisation

(Taux en matières grasses)

Ajouter le commentaire ici ...



## Observation et recherche

Découverte des différents types de laits et des conditionnements

Le professeur donne les fiches de recherche  
Explique la démarche et les éléments à rechercher

L'élève recherche les différents  
laits dans le commerce ou en  
entreprise et observe leurs  
caractéristiques :

- Couleur de l'emballage
- Conditionnement
- Conditionnement / vente



## CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT

### Objectifs S 2.6 du référentiel

La découverte du lait. Origine du lait, formes de commercialisation du lait et différentes teneurs légales en MG.

L'enseignant demande aux élèves de restituer le fruit de leur recherche engagée depuis une semaine



## Vidéo présentation de la traite et de la collecte du lait de vache

Cette vidéo présente le troupeau, le vêlage indispensable à la production laitière, les deux traites quotidiennes, la réfrigération et le stockage du produit de la traite et enfin la collecte depuis la ferme vers la laiterie.

L'enseignant propose une analyse des étapes de la vidéo.

- quelles races de vaches ? Pourquoi privilégier certaines races ?
- deux traites quotidiennes : notions de rendement
- nettoyage des trayons, amorce de la traite
- processus automatisé : minimisation des risques bactériologiques
- réfrigération immédiate et mise en oeuvre de la chaîne du froid





## CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT

### Définition du lait

Compléter la rédaction de la définition du lait

L'enseignant demande aux élèves de compléter la définition du mot « lait ».  
Il sollicite un élève qui vient au TNI proposer sa solution.

Un élève propose sa solution  
au TNI. Les autres élèves  
l'aident et critiquent ses choix.



## CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT

### Composition du lait Super A

Compléter le tableau de la composition moyenne du lait.

L'enseignant demande aux élèves de compléter la composition du lait à l'aide du tableau.  
Il sollicite un élève qui vient au TNI proposer sa solution.

Un élève propose sa solution  
au TNI. Les autres élèves  
l'aident et critiquent ses choix.





## **CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT**

### **Définition de la standardisation du lait**

Les élèves découvrent la définition de la standardisation du lait commercialisé.



## CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT

### Définition de la standardisation du lait

Présentation des trois standards de laits commercialisés

Le professeur propose à un élève de repérer les trois standards de laits avec le code couleur officiel et sa signification pour la teneur en MG

Un élève vient au TNI et associe les légendes aux trois produits concernés.



## CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT

### Exercice d'évaluation

Reconnaître le code couleur des laits et sa signification pour la teneur en MG.

Le professeur propose aux élèves de faire l'exercice. Il demande à un élève de venir donner sa solution au TNI.

Un élève vient proposer sa solution au TNI. Les autres élèves critiquent ses choix et l'aident.



**CAP PÂTISSIER  
DÉCOUVERTE DU LAIT**

## **Exercice d'évaluation**

La composition du lait entier

Le professeur propose aux élèves de faire l'exercice Il demande à un élève de venir donner sa solution au TNI.

Un élève vient proposer sa solution au TNI. Les autres élèves critiquent ses choix et l'aident.



**CAP PÂTISSIER  
DÉCOUVERTE DU LAIT**

## **Exercice d'évaluation**

Les caractéristiques des laits commercialisés

L'enseignant demande aux élèves de remplir le tableau de la feuille distribuée.  
Il fait procéder ensuite à la correction au TNI par le groupe.



## CAP PÂTISSIER DÉCOUVERTE DU LAIT

### Exercice d'évaluation

Les codes couleur des laits commercialisés.

Le lait suivant sa quantité de matière grasse est codifié avec une couleur unique.

L'enseignant demande aux élèves de remplir le tableau de la feuille distribuée.  
Il fait procéder ensuite à la correction au TNI par le groupe.