



**DUREE 3H30**

**DATE** 12/06/17

**CLASSE** 2 HRA

## OBJECTIFS

Pôle 1 : (Technologie) C-1.1.3 Mettre en place le(les) poste(s) de travail pour la production

C1-2.9 Réaliser les préparations de base (farces, appareils, purées, beurres et Crèmes)

C1-3.7 Optimiser la production

C1-2 Identification des principaux descripteurs de reconnaissance des qualités organoleptiques

Pôle 3 : (Gestion appliquée)

C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats

C3-3.2 Présenter oralement la synthèse

Pôle 4 : (Gestion appliquée)

C4-3.2 Améliorer la productivité

C4-4.6 Mesurer et analyser des écarts

Pôle 5 : (Sciences appliquées)

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

## Matériel

Batteur, Tablettes, chronomètre,  
Thermomètre, verrines, cuillères

## Vocabulaire

- Fouetter
- Foisonner
- Taux de foisonnement
- Report à froid
- Masse

8h45

**APPEL, se laver les mains**

08h55

**Phase d'analyse fonctionnelle** Analyser la situation et le produit fini. Description des exigences, du produit attendu et des standards de qualité

Approche théorique (réglementation, appellations...)

09h05

**Phase d'expérimentation 1 : Foisonner des crèmes afin de choisir la plus adaptée**

Organiser les ateliers, la classe est divisé en 4 groupes (crème à 30% MG, 35% MG, 18% MG) nommer les rapporteurs.

Observation d'un effondrement de crème foisonnée.

Approfondissement : Observation du report à froid de deux crèmes UHT foisonnées.

09h35

**Phase d'expérimentation 2 : Foisonner une crème liquide pour incorporation avec 4 batteurs différents.** Organiser les ateliers, la classe est divisé en 4 groupes (35% MG), nommer les rapporteurs. Tous les élèves, foisonnent avec des matériels différents, remplissent des verrines rases avec leur crème foisonnée afin qu'ils calculent l'écart (taux de foisonnement).

10h35

Co-animation avec le professeur d'anglais

11h35

Nettoyer, ranger les locaux et le matériel

11h55

**Phase de synthèse (Vidéo)**

12h05

Annonce du cours suivant

12h15