

Fiche d'intentions pédagogiques

DATE :	Thème : La pâte à choux	COURS :	P P A E
CLASSE : 2 REST		Référentiels :	Bac professionnel OPC
DUREE : 2h 15			

Référentiels : Réaliser une pâte de base

Objectifs pédagogiques : les élèves vont comprendre les points clés de la maîtrise de la pâte à choux à travers 1 phase d'expérience et 1 phase de production en prenant en compte toutes les recommandations.

Pré requis : Choux Chantilly, Saint Honoré, Paris-Brest, Eclair

Temps	Démarche pédagogique	Activités professeur	Activités élèves	Moyens et Outils
3	Appel	Procède à l'appel	Répondent à leur nom	Site Intranet du lycée
10	Présentation de la séance	Explique les objectifs et rappelle les pré requis	Ecoutent, participent au rappel des pré requis et répondent aux questions	Ecran de projection
15	Phase d'analyse fonctionnelle	Observe et guide dans l'analyse du produit fini. Explique si besoin	Ecoutent, observent, questionnent, réalisent l'analyse sensorielle simple du produit terminé. Un élève remplit au tableau la fiche d'analyse	Fiche d'analyse simple affichée sur tableau blanc
30	Phase d'expérimentation Organisation de l'atelier Division des groupes et choix du rapporteur	Constitue les groupes et nomme un rapporteur Coordonne et recentre le travail des élèves	6 groupes : Variantes entre pâte à choux au lait, à l'eau avec 4 ou 5 œufs. Plus les cuissons trop rapides non conformes.	Fiche de protocole Les denrées Le matériel
20	Analyse critique	A partir de la fiche d'observation, on fait analyser le travail réalisé par les élèves	Le rapporteur de chaque groupe explique le travail du groupe. Les autres écoutent et analysent le travail fait	Fiche d'observation Produit réalisé
30	Phase d'application	Observe et remédie	Réalisent	Les denrées Le matériel
15	Nettoyage et rangement de la cuisine	Observe et remédie	Rangent et nettoient l'atelier	Matériels d'entretien
10	Phase de synthèse	Conclusion sur les résultats obtenus, moments difficiles et positifs Transfert sur des applications culinaires possibles.	Surlignent, écoutent, participent. Transfert possible sur des applications culinaires.	Fiche d'analyse technique
2	Annonce du cours suivant		Les élèves écoutent	