

Activités de réflexion

1. De quoi parle-t-on ?

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur les différentes pâtes.

→ Les pâtes fraîches

.....

.....

→ Les pâtes sèches

.....

.....

Atelier de production



1. Visualisation de la vidéo en lien avec l'atelier

Pâtes fraîches

2. Production de groupe (protocoles)

3. Analyse sensorielle

4. Pour aller plus loin :

Les pâtes à ravioles et autres types de nouilles (farine de riz, etc.)

Vidéo sur l'art des nouilles japonaises à la farine de riz. (Vidéo en anglais, il faut activer les sous-titres en français).

Synthèse de l'atelier

Sur fiche d'analyse technique

Analyse sensorielle de : PÂTES FRAÎCHES (farine blanche)

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières

Les 5 sens	Votre avis :	Cuisson 4 minutes	Cuisson 20 minutes	Cuisson vapeur 10 minutes
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir :</p>				
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : PÂTES FRAÎCHES (farine semi-complète)

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières

Les 5 sens	Votre avis :	Cuisson 4 minutes	Cuisson 20 minutes	Cuisson vapeur 10 minutes
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir :</p>				
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : PÂTES FRAÎCHES (farine complète)

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières

Les 5 sens	Votre avis :	Cuisson 4 minutes	Cuisson 20 minutes	Cuisson vapeur 10 minutes
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir :</p>				
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : PÂTES SÈCHES (farine blanche)

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières

Les 5 sens	Votre avis :	Cuisson 4 minutes	Cuisson 20 minutes	Cuisson vapeur 10 minutes
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir :</p>				
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : PÂTES SÈCHES (farine semi-complète)

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières

Les 5 sens	Votre avis :	Cuisson 10 minutes	Cuisson 20 minutes	Cuisson vapeur 10 minutes
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir :</p>				
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS :

Analyse sensorielle de : PÂTES SÈCHES (farine complète)

But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.

Compétences visées : C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique C5-2.2 Contrôler la qualité organoleptique des matières premières

Les 5 sens	Votre avis :	Cuisson 10 minutes	Cuisson 20 minutes	Cuisson vapeur 10 minutes
<p>Regarder : Comment est le produit fini ? Aspect Couleur</p> <p>Écouter :</p>				
<p>Sentir :</p>				
<p>Toucher : Température Texture à la cuillère Texture en bouche</p>				
<p>Goûter : Saveur Caractéristique Parfum spécifique Intensité Défauts de saveur</p>				

CONSTATS :