

CLASSE OU GROUPE :

FICHE ATELIER EXPERIMENTAL **LA FARINE**

DATE :

DUREE : 2 heures

- **Thème de la séance :**

Mise en évidence des rôles du gluten en boulangerie pâtisserie.

Mise en évidence des différentes propriétés de la farine.

- **Objectifs pédagogiques : être capable de**

- Justifier le choix d'une farine selon sa force boulangère pour une production donnée (pain, viennoiserie, feuilletage...).
- Identifier une farine selon les critères de différenciation (couleur, odeur, saveur, granulation...).

- **Référentiel :**

Limites de connaissances :

- Citer au moins deux analyses de farine, et préciser leurs objectifs
- Interpréter les résultats d'une analyse liée aux qualités physiques, plastiques et fermentatives
- Nommer les composants de la farine et leurs proportions
- Identifier les composants ayant un rôle dans les qualités de la farine
- Associer à chacune de ces propriétés un exemple de fabrication
- Citer au moins deux propriétés de la farine (agent de masse, de liaison, de texture) et leur influence dans une fabrication
- Préciser les propriétés de la farine type 65 (plastiques et fermentatives)
- Citer au moins deux autres types de farine de blé et leur(s) utilisation(s)
- Préciser leurs contraintes d'utilisation
- Définir une farine de tradition française
- Indiquer les particularités de la farine de seigle et ses utilisations.
- Citer au moins deux autres farines (hors seigle et blé) ; associer à chacune de ces deux autres farines une utilisation en boulangerie, viennoiserie, pâtisserie ; justifier leurs rôles
- Indiquer les particularités des autres farines, leurs caractéristiques et leurs consignes d'utilisation

- **Transversalité avec les sciences appliquées :**

Nature des constituants alimentaires et rôles nutritionnels :

- eau
- glucides (glucose, saccharose, amidon, fibres)
- protides (acide aminés, polypeptides, protéines)
- lipide.

À partir d'étiquetages, identifier les différents constituants d'un produit alimentaire
Citer pour chacun des constituants des aliments caractéristiques qui en contiennent
Différencier glucides rapides, glucides lents et fibres.

Associer les protéines (albumine, collagène, caséine, gluten) à des aliments qui les contiennent.

- **Besoins en matériels et matières premières :**

Matières premières	Matériel
Farines types 45, 65, 150	Balance
Farines de gruau, meules	Couteaux
Levure fraîche	Tamis très fin
Sel	Litre gradué
Eau	Plaques
Papier cuisson	Cornes
Étiquettes	Batteur
	Four
	tour réfrigéré
	Plaques
	Etuve
	Vidéo projecteur
	Ordinateur

Déroulement de la séance :

TEMPS	PLAN DU COURS ET ACTIVITES	ACTIVITES ELEVE	ACTIVITES ENSEIGNANT	SUPPORTS
10'	Appel.	Nettoyage et préparation des tours. Préparation des matières premières.	Fait l'appel, Donne des consignes, veille au bon déroulement.	Documents matières premières matériel
20'	Protocole expérimentale n°1 Rappel des composants et étapes de fabrication des deux pâtons	Participent oralement. Retrouvent les composant et étapes de fabrications. Remplissent le tableau.	Distribue le document Apporte des précisions. Note au tableau les composants et étapes de fabrication.	Tableau. Document
20'	Protocole expérimentale n°2 Rappel des composants et étapes de fabrication	Participent oralement. Retrouvent les composant et étapes de fabrications. Remplissent le tableau.	Apporte des précisions. Note au tableau les composants et étapes de fabrication.	Tableau Document vidéo - projecteur
5'	Test de caractérisation n°1	Observent, analysent. Répondent aux questions sur le document	Apporte des précisions.	Document.
5'	Test de caractérisation n°2	Observent, analysent. Répondent aux questions sur le document	Apporte des des précisions.	Document.
10'	Protocole expérimentale n°3	Participent oralement. Observent les produits et remplissent le tableau	Questionne, apporte des précisions	Document.
10'	Protocole expérimentale n°4	Participent oralement. Observent les produits et remplissent le tableau	Questionne, apporte des précisions	Document. vidéo - projecteur
5'	Test de caractérisation n°3	Observent, analysent. Répondent aux questions sur le document	Apporte des des précisions.	Document.
10'	Protocole expérimentale n°5	Participent oralement. Observent le produit et remplissent le tableau	Questionne, apporte des précisions.	Document.
15'	Conclusion et bilan de l'atelier expérimental	Remplissent le document	Mise en commun	Document
10'	Nettoyage des locaux			
Annonce du cours suivant				