Pâte à choux :

C1-2.9 Réaliser les préparations de base

C1-2.10 Réaliser une pâte de base

C1-2.11 Mettre en œuvre les cuissons de base

Situation professionnelle

Vous êtes dans la brasserie le FLETAN de Dieppe. Une maison qui fait le maximum de production maison. En pâtisserie aujourd’hui, le chef de partie va vous faire préparer des choux à la crème pâtissière et des chouquettes. Il vous charge des préparations de base.

À la fin de votre production, vous lui donnerez les points importants à maîtriser pour réussir ces desserts.

Activités de réflexion

1. **De quoi parle-t-on ?**

Note ici, toutes les informations que tu as retenues sur l’histoire de la pâte à choux.

* …………………………………………………………………………………………….
* …………………………………………………………………………………………….
* …………………………………………………………………………………………….
* …………………………………………………………………………………………….
* …………………………………………………………………………………………….
* …………………………………………………………………………………………….
* …………………………………………………………………………………………….
* …………………………………………………………………………………………….

Atelier de production

1. **Visualisation des 2 vidéos en lien avec l’atelier**
2. **Production de groupe**
3. **Etude sensorielle**

Synthèse de l’atelier

*Sur fiche d’analyse technique*

Analyse sensorielle de : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*But : Décrire, analyser le produit « Témoin » à obtenir lors de la préparation expérimentale.* ***C2-2*** *Communiquer à des fins commerciales* ***C3-2*** *Optimiser les performances de l’équipe*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Les 5 sens** | **Votre avis : pâte à choux au lait Pâte à choux à l’eau** | |
| Regarder :  Comment est  le produit ?  Aspect  Couleur  Ecouter : |  |  |
| Sentir | http://ts2.mm.bing.net/th?id=H.4614131507923305&pid=1.7&w=148&h=148&c=7&rs=1 |  |
| Toucher :  Température  Texture à la cuillère  Texture en bouche | http://coqsauvin.files.wordpress.com/2008/11/fourchette.jpghttp://ts4.mm.bing.net/th?id=H.5012786030315819&pid=1.7&w=118&h=155&c=7&rs=1 |  |
| Goûter  Saveur caractéristique  Parfum spécifique  Intensité  Défauts de saveur | http://www.mauricezufferey.ch/images/bouche.gif |  |

CONSTATS :