



CONSERVATION ET STOCKAGE DU LAIT

Auteur(s) et crédits :

Pierre Chatigny, PLP Pâtisserie, Lycée Laplace, Caen, académie de Caen.

Créé le :26/11/12 14:24

Modifié le :05/01/18 07:19

Objectif(s) de la séance :

Être capable de :

- Citer les différentes techniques de conservation du lait
- Citer les conditions de stockage des laits conservés

Métadonnées de la ressource

Mot(s) clé(s) :

Pâtisserie, lais, produits laitiers, conservation

Niveau(x) scolaire(s) :

2nde dont CAP/BEP (15-16 ans)

Discipline(s) :

Hôtellerie - Restauration - Tourisme

Type(s) :

Parcours : Cours complet

Licence



CC Paternité, Pas d'utilisation commerciale, Partage à l'identique

- avertissement_utilisation_documents_ecogest.odt
- FDSP LES TECHNIQUES DE CONSERVATION.odt
- EVALUATION formative A correction.odt
- EVALUATION formative A.odt
- Exercice complémentaire correction.odt
- Exercice complémentaire.odt
- Fiche contrat élève complétée.odt
- Fiche contrat élève VIDE.odt
- Les conservations cours élève complété.odt
- Les conservations cours élève vierge.odt



Repères pour l'enseignant

Sur la page titre (diapositive précédente), vous pouvez consulter et télécharger les documents suivants :

- l'avertissement pour les droits d'utilisation des documents ;
- la FDSP
- EVALUATION formative A correction.odt
- EVALUATION formative A.odt
- Exercice complémentaire correction.odt
- Exercice complémentaire.odt
- Fiche contrat élève complétée.odt
- Fiche contrat élève VIDE.odt
- Les conservations cours élève complété.odt
- Les conservations cours élève vierge.odt

Le professeur, lors de sa préparation, prendra connaissance de la fiche de déroulement de séance pédagogique (FDSP).

Il pourra utilement consulter le site des Ressources nationales hôtellerie-restauration (CRNHR), le Centre de ressources nationales Métiers de l'alimentation, et la Webtv restauration (voir liens ci-dessous).

 Creative Commons : information sur les licences CC

 Webtv Restauration

 CRNHR

 CRNMA



CAP PÂTISSIER CONSERVATION ET STOCKAGE DU LAIT

Activités pour la classe

Objectif :

Découvrir les techniques de conservation du lait et les conditions de stockage

Compétences du référentiel de certification

Progression :

Deuxième séance de 4 séances (2/4)

Objectifs pédagogiques opérationnels : Être capable de

- citer les différentes techniques de conservation du lait
- citer les conditions de stockage des laits conservés



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Observation et recherche

Découverte des différents types de laits et des conditionnements

Donne les fiches de recherche

Explique la démarche et les éléments à rechercher

Recherche les différents laits
dans le commerce ou en
entreprise et observe leurs
caractéristiques :

- Couleur de l'emballage
- Conditionnement
- Conditionnement / vente



CAP PÂTISSIER CONSERVATION ET STOCKAGE DU LAIT

Objectifs

Privilégier les conditionnements
et lieux de vente adaptés

Énoncer les objectifs.

Etre capable de :

- Citer les différentes techniques de conservation du lait ;
- Citer les conditions de stockage des laits conservés.

Un élève vient au TNI et :

- Donne les différents laits
trouvés

- Donne le lieu où ils ont été
trouvés



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Schéma de fabrication du lait en poudre

Connaître les principes de conditionnement du lait en poudre

Énoncer les objectifs.

Être capable de :

- Citer les différentes techniques de conservation du lait ;
- Citer les conditions de stockage des laits conservés.

Demande aux élèves de noter
les points clés du
conditionnement du lait en
poudre



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Techniques de conservation du lait

Récupération des recherches

Complète et renseigne les cases

Transmet les informations
trouvées dans les recherches
1/5

Déplace les caches sur chaque
ligne de technique



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Conservation du lait par le froid

Présente et anime la découverte des méthodes de conservation pour chaque technique de conservation.



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Conservation du lait par la chaleur

Présente et anime la découverte des méthodes de conservation pour chaque technique de conservation.



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Conservation du lait par la concentration

Présente et anime la découverte des méthodes de conservation pour chaque technique de conservation.



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Conservation du lait par la chaleur

Présente et anime la découverte des méthodes de conservation pour chaque technique de conservation.



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Conservation du lait par la chaleur

Présente et anime la découverte des méthodes de conservation pour chaque technique de conservation.



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Conservation du lait par la déshydratation

Présente et anime la découverte des méthodes de conservation pour chaque technique de conservation.



CAP PÂTISSIER CONSERVATION ET STOCKAGE DU LAIT

Le procédé de déshydratation « spray »

Le lait est d'abord concentré par évaporation de 50 % d'eau puis pulvérisé sous forme de brouillard au contact d'un flux d'air chauffé à 200°C. Il devient alors une poudre.

Pour aller plus loin, rechercher des vidéos sur Internet, en écrivant les termes « vidéo processus lait en poudre » dans un moteur de recherche.

Présente et anime la découverte des méthodes de conservation pour chaque technique de conservation.



CAP PÂTISSIER CONSERVATION ET STOCKAGE DU LAIT

Le procédé de déshydratation « hatmaker »

Dans le procédé Hatmaker, le lait ruisselle à la surface de deux cylindres tournant en sens inverse chauffés intérieurement vers 140 °C à l'aide de vapeur. Il se forme un film de lait qui sèche très rapidement formant une croûte détachée par un segment racleur. Le chauffage brutal entraîne des modifications de la structure physico-chimique du produit dont la faible solubilité, le goût de cuit et le brunissement de la poudre. Celle-ci a néanmoins des usages dans l'industrie et l'alimentation du bétail.

Source : Wikipédia

Présente et anime la découverte des méthodes de conservation pour chaque technique de conservation.



Lait en poudre, sur Wikipédia



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Exercice d'évaluation

Cliquer sur la fenêtre de gauche pour faire apparaître une définition. Puis cliquer sur la flèche. La réponse apparaît sur la fenêtre de droite au bout de 3 secondes.

Recherche la méthode de conservation donnée suivant l'indication proposée

**Anime et gère le temps
(diaporama rapide)**



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Exercice d'évaluation

Faire glisser les laits dans les zones de stock adaptées.
Déplacer les différents laits dans les lieux de stockage avant leur ouverture.

L'enseignant demande aux élèves de réaliser l'exercice. Il demande à l'un deux de proposer la solution et de justifier les réponses.

Un élève vient au TNI
proposer sa solution. Les
autres élèves peuvent critiquer
ses choix et l'aider



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Exercice d'évaluation

Catégoriser des textes sur les définitions des caractéristiques des laits conservés par la chaleur

L'enseignant demande aux élèves de réaliser l'exercice. Il demande à l'un deux de proposer la solution et de justifier les réponses.

Un élève vient au TNI
proposer sa solution. Les
autres élèves peuvent critiquer
ses choix et l'aider



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Exercice d'évaluation

Chronologie du processus de la fabrication du lait concentré

L'enseignant demande à aux élèves de réaliser l'exercice. Il demande à l'un deux de proposer la solution et de justifier les réponses.

Un élève vient au TNI
proposer sa solution. Les
autres élèves peuvent critiquer
ses choix et l'aider



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Exercice d'évaluation

Chronologie du processus de la fabrication du lait en poudre

L'enseignant demande à aux élèves de réaliser l'exercice. Il demande à l'un deux de proposer la solution et de justifier les réponses.

Un élève vient au TNI
proposer sa solution. Les
autres élèves peuvent critiquer
ses choix et l'aider



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Exercice d'évaluation

Chronologie du processus de la fabrication du lait concentré sucré

L'enseignant demande à aux élèves de réaliser l'exercice. Il demande à l'un deux de proposer la solution et de justifier les réponses.

Un élève vient au TNI
proposer sa solution. Les
autres élèves peuvent critiquer
ses choix et l'aider



**CAP PÂTISSIER
CONSERVATION
ET STOCKAGE DU LAIT**

Exercice d'évaluation

Déterminer le bon lieu de stock des laits avant ouverture

L'enseignant demande à aux élèves de réaliser l'exercice. Il demande à l'un deux de proposer la solution et de justifier les réponses.

Un élève vient au TNI
proposer sa solution. Les
autres élèves peuvent critiquer
ses choix et l'aider