

Titre du projet : Découverte du métier de boulanger

Objectif : découvrir le métier de boulanger/ boulangère à l'aide de différentes activités (réaliser du pain, visite d'une boulangerie, réaliser des pains au lait)		Classe : 4ème		
		Métier ciblé : Boulanger / boulangère		
Professeure impliquée : Enseignante HAS	Domaines du champ professionnel : Réaliser et servir des préparations culinaires	Durée du projet : 18h (3 x 6 heures)		
Intervenant extérieur : Boulangier				
Réalisation finale : Fiche recette de pain illustrée.	Situation : Comment faire du pain « maison » ? Quels ingrédients utiliser ? Quels sont les bons gestes à faire pour être sûr qu'il soit réussi ? Le pain est un aliment de base de nombreuses sociétés. Faire son pain est devenu une activité courante. Votre professeur d'HAS vous propose de préparer vous-même votre pain : découvrons et appliquons les bons conseils pour réussir un bon pain !			
Pré requis :				
<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les règles d'hygiène et de sécurité de base en cuisine (tenue, lavage des mains, bionettoyage, risques professionnel et les moyens de prévention) - Identifier le matériel utilisé 				
Déroulement du projet				
Activités de formation	Séances Objectifs généraux	Objectifs opérationnels	Connaissances / Savoirs associés	Mise en relation avec le socle commun
<p>1. Recherche et analyse d'informations</p> <p>Rechercher l'information technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier les métiers, emplois, entreprises du champ professionnel. • Rechercher les informations utiles à la réalisation du travail (schéma simple, plan, documentation technique). <p>Décoder l'information technique</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décoder les documents techniques (recette, protocole, notice de fabricant, étiquette, pictogramme...). <p>2. Organisation et préparation du travail</p> <p>Choisir le matériel, les équipements et les produits</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porter la tenue professionnelle adaptée au poste. • Sélectionner les denrées, les produits et les matériels disponibles nécessaires à la réalisation de la tâche demandée. 	1. Découvrir le métier de boulanger/ boulangère.	Ecouter pour comprendre le métier : visite d'une boulangerie ou étude d'une vidéo, quizz Compléter une fiche métier et une fiche d'activité sur informatique	- Utiliser un moteur de recherche et rechercher des informations utiles à la fiche métier sur le site ONISEP	<p>D1 Les langages pour penser et communiquer</p> <p><i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i></p> <p>Cycle 3/ cycle 4</p> <p><i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i></p> <p>C3 Participer à des échanges dans des situations diversifiées.</p> <p>C4 Participer de façon constructive à des échanges oraux.</p> <p><i>Lire :</i></p> <p>C3 Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter.</p> <p>C4 Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires.</p> <p><i>Ecrire :</i></p> <p>C3 Produire des écrits variés : fiche métier</p>
	2. Découvrir les différents types de farine	Compléter une fiche d'activité	- Savoir comment est fabriquée la farine - Connaître au moins 3 types de farine	
	3. Comprendre ce qu'est la levure de boulanger	Etre capable de se laver les mains de manière hygiénique Réaliser des expériences avec de la levure de boulanger	- Savoir émettre des hypothèses - Etre capable de formuler des conclusions	

<p>Organiser son poste de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> • Installer le poste de travail. • S'organiser dans l'espace. • S'organiser dans le temps. • Maintenir en ordre le poste de travail pendant l'activité. • Classer par ordre chronologique les opérations à effectuer. • Vérifier l'état du matériel. <p>3. Réalisation :</p> <p>Activités communes aux trois secteurs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Entretenir les matériels et les équipements en fin d'activité. • Respecter les règles d'hygiène. • Respecter les règles de sécurité. • Respecter les dosages, les modes d'emploi, les procédures... • Prendre en compte les éco-gestes. • Contrôler la qualité des productions ou des services (autocontrôles). <p>Production culinaire et distribution</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaliser les opérations préliminaires (peser, mesurer, déconditionner, décontaminer) • Réaliser des préparations culinaires chaudes et froides 	<p>4. Réaliser le pain</p>	<p>Suivre la fiche technique de la recette du pain (en binôme)</p>	<p>- Comprendre le fonctionnement d'une pâte levée.</p>	<p>D2 : les méthodes et outils pour apprendre cycle 3 Choisir ou utiliser le matériel adapté</p> <p>D3 La formation de la personne et du citoyen Faire preuve de responsabilité, respecter les règles de vie collective</p> <p>D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques Cycle 3 <i>Pratiquer des démarches scientifiques et technologiques :</i> Interpréter un résultat, tirer une conclusion.</p> <p>D4 Les systèmes naturels et les systèmes techniques – cycle 3 <i>proposer une démarche pour résoudre un problème ou répondre à une question de nature technologique ou scientifique</i></p>
<p>5. Réaliser des pains au lait pour un goûter ou une vente</p>	<p>Suivre la fiche technique de la recette du pain au lait</p> <p>Organiser son poste de travail</p>	<p>- Respecter les protocoles liés aux connaissances acquises</p>	<p>D3 La formation de la personne et du citoyen cycle 3 Relier des connaissances acquises en sciences à des questions de santé, de sécurité et d'environnement</p>	