

Le métier de pâtissier/pâtissière

Atelier HAS – VPESSELON – Classe de 4^e

Activité 1 - Découvrir le métier de pâtissier/pâtissière :



- Voici le lien qui te permet de regarder 3 vidéos sur ce métier:

<http://www.onisep.fr/Ressources/Univers-Metier/Metiers/patissier-patissiere>



- **Tout savoir ou presque sur ce métier...**

Consigne : Complète le texte avec les mots ci-dessous.

moelleux - laboratoire – habile – fériés- saveurs – fêtes- résistance

Ce professionnel fabrique ses pâtisseries dans un _____, se lève tôt, travaille les week-ends et les jours _____ et peut travailler de nuit.

Les périodes de _____ (Noël, Pâques) demandent beaucoup plus d'heures de travail et une bonne _____ physique.

C'est un métier qui demande d'être créatif, très _____ de ses mains et un sens artistique.

Sa motivation : que le gâteau soit craquant, fondant et _____ à la fois, qu'il réveille les papilles, qu'il soit composé de différentes _____ pour que la clientèle soit satisfaite et fidèle.

Activité 2 - Une technique de base en pâtisserie : la pâte brisée.



1- Vidéo " la pâte brisée"

Comment réaliser une pâte brisée?

Tu peux consulter deux vidéos sur internet en cliquant sur ces liens :

<https://www.marmiton.org/videos/comment-faire-pate-brisee-v619772.html>

<https://www.hervecuisine.com/news/reussir-sa-pate-brisee-maison-en-5-minutes>



2- Le vocabulaire technique

Consigne :

Compléter le texte avec les mots ci-dessous (sans faute d'orthographe):

Foncer - sableuse - Abaisser - Fraiser - homogène - fontaine

- Obtenir une consistance _____ avec la farine et le beurre.
- Faire une _____ ajouter le jaune d'œuf et un peu d'eau, former une boule de pâte.
- _____ la pâte pour que la pâte soit _____ et laisser reposer.
- _____ la pâte sur du papier sulfurisé.
- _____ le moule à tarte avec la pâte.

Activité 3 - Un dessert de pâtisserie : les choux à la crème



- **La Pâte à Choux - Technique de base en cuisine**

Tu peux consulter cette vidéo en cliquant sur ce lien :

<http://www.viewpure.com/9nDxvSixabw?ref=search>

Répondre ensuite à la question suivante:



- **L'utilisation des œufs en cuisine**

Le pâtissier a-t-il vérifié la fraîcheur des œufs (un à un) et utilisé le matériel nécessaire (ramequin, plaque à débarrasser) ? **VRAI** **FAUX**

- **La crème pâtissière**



Une crème pour garnir les choux

Tu peux consulter cette vidéo en cliquant sur ce lien :

http://www.viewpure.com/YX_YKZ-CPVo?ref=search

La crème pâtissière est un classique en son genre. Indispensable pour réaliser vos choux à la crème, éclairs, mille-feuilles, tartes et autres pâtisseries, vous serez comblés par cette recette facile et inratable !





- **As-tu compris comment réaliser des choux à la crème?**

Consigne : Numérote les images (décrivant les 10 étapes de fabrication des choux à la crème) dans l'ordre correct.

 <p>Décorer avec du sucre glace</p>	 <p>Remplir les choux de crème</p>	 <p>Ajouter les œufs</p>
 <p>Début de la crème pâtissière</p>		
 <p>Porter à ébullition</p>	 <p>Chauffer la crème et remuer</p>	 <p>Dépôt de la pâte avant cuisson</p>
 <p>Ajouter la farine en une fois</p>	 <p>Ajouter le lait chaud</p>	 <p>Sécher la pâte</p>

Evaluation :

COMPETENCES HAS

Identifier les métiers, emplois, entreprise du champ professionnel HAS

Se repérer dans une procédure, un mode opératoire

SOCLE COMMUN DE CONNAISSANCES, DE COMPETENCES ET DE CULTURE

CYCLE 3

Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter. (D1.C1-D3)

Ecouter pour comprendre un message oral, un propos, un discours, un texte lu. (D1.C1)

CYCLE 4

Comprendre et interpréter des messages et des discours oraux complexes. (D1.C1 D2 D3)

Utiliser l'écrit pour penser et apprendre. (D1.C1 D2.C1)