

Travail à faire Jeudi 26 mars 2020 - Nom prénom :

Le métier de pâtissier/pâtissière

Atelier HAS – VPESSELON – Classe de 4^e

Situation de travail

Aujourd'hui, tu vas réaliser un flan pâtissier à la maison, comme un(e) vrai(e) pâtissier(ère) !

Ce dessert est fabriqué à partir d'ingrédients courants, que tu pourras trouver facilement à la maison.

Tu vas dans un premier temps réaliser une pâte brisée (recette donnée la semaine dernière).

La recette de la tarte au flan (appareil à flan, cuisson) est sur le document joint.



- **Activité 1** – Avant de démarrer l'activité en cuisine :



- Faire la liste de tout le **matériel** nécessaire (Cf. document matériel):
- Indiquer les éléments de ta **tenue pour cuisiner** :
- Préciser les **règles d'hygiène** que tu auras à respecter (pour préserver la santé de tes convives):
- Trouver les **règles de sécurité** que tu auras à respecter (pour ne pas te faire mal):
- Dire comment tu vas **peser ou mesurer** les ingrédients :
- Ecrire les **autres activités** que tu auras à faire autour cette activité pâtisserie :

Tu peux t'aider aussi de cette vidéo pour bien visualiser la recette :



<https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/323490-flan-patissier>

- **Activité 2** - Réaliser un flan pâtissier :



A l'aide de ton téléphone , prendre une (ou plusieurs) photos de :

1. De toi en tenue de pâtissier/ère	
2. De ton poste de travail (matériel et ingrédients) avant de démarrer	
3. De la pâte brisée réalisée + dans le moule à tarte	
4. De l' appareil à flan (avant et après cuisson)	
5. Du flan pâtissier (avant et après cuisson)	
6. De la remise en état du matériel utilisé	
7. De la remise en état du poste de travail	

- **Activité 3** - Réaliser le bilan de ton travail :



Faire des **phrases** pour dire :

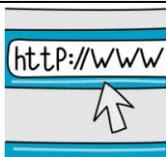
- ce que tu as **aimé ou moins** réaliser lors de ce travail,
- ce que tu as trouvé facile ou difficile.

- **Activité 4** – La formation sur l'académie de Besançon :



Répondre aux questions suivantes :

- **Où** peux-tu suivre (dans les environs) la formation « CAP Pâtissier » ?
- Quels sont les noms des **établissements de formation** ?
- Quelle est la **particularité** de ces formations ?



Site à consulter : <http://www.onisep.fr>

Mots clés : CAP Pâtissier – académie de Besançon...

Evaluation :

COMPETENCES HAS

- Décoder une recette
- Choisir le matériel et les produits adaptés aux tâches à réaliser
- Respecter la tenue professionnelle adaptée au poste
- Respecter une procédure, un mode opératoire
- Organiser un poste de travail en respectant les consignes et les règles de sécurité
- Respecter les procédures en vigueur en matière d'hygiène
- Réaliser des préparations culinaires simples chaudes ou froides
- Entretien des matériels
- Utiliser des produits alimentaires
- Gérer les déchets

Socle commun de connaissances, de compétences et de culture

Cycle 3

- Recourir à l'écriture pour réfléchir et pour apprendre. (D1.C1)
- Choisir ou utiliser le matériel adapté pour mener une observation, effectuer une mesure, réaliser une expérience ou une production (D2).
- Assurer sa sécurité et celle d'autrui dans des situations variées. (D3)

Cycle 4

- Apprendre à organiser son travail (D2 .D3).

Compétences transversales

- Organiser son travail personnel (D2)