

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 Intervenant extérieur : Boulangier | Domaines du champ professionnel : Réaliser et servir des préparations culinaires | Durée du projet : 18h (3 x 6 heures) | | |
| 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 |
| 1. Recherche et analyse d'informations Rechercher l'information technique <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). Décoder l'information technique <ul style="list-style-type: none">• Décoder les documents techniques (recette, protocole, notice de fabricant, étiquette, pictogramme...). 2. Organisation et préparation du travail Choisir le matériel, les équipements et les produits <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 | D1 Les langages pour penser et communiquer <i>Comprendre, s'exprimer en utilisant la langue française à l'oral et à l'écrit</i> Cycle 3/ cycle 4 <i>Comprendre et s'exprimer à l'oral :</i> C3 Participer à des échanges dans des situations diversifiées. C4 Participer de façon constructive à des échanges oraux. <i>Lire :</i> C3 Comprendre des textes, des documents et des images et les interpréter. C4 Lire des images, des documents composites (y compris numériques) et des textes non littéraires. <i>Ecrire :</i> C3 Produire des écrits variés : fiche métier |
| | 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> |