

## Séquence 1 : Pâte levée à tarte

**Objectif général** : Le stagiaire sera capable de maîtriser la recette de la pâte levée à tarte en ce qui concerne le vocabulaire nécessaire à la réalisation de la recette, l'utilisation des verbes à l'infinitif pour marquer les actions ainsi que la suite logique de la recette. En mathématiques, il maîtrisera les gr, les kg.

- Rechercher au dictionnaire
- Définir le mot selon le métier
- Trouver un synonyme au mot demandé
- Identifier ce qu'est un synonyme
- Écrire une phrase en utilisant le nouveau mot rencontré et ce, en imaginant une situation concrète d'atelier
- Passer du verbe au nom, du nom au verbe
- Identifier ce qu'est un verbe, un nom
- Introduire les verbes et les noms dans différentes situations de travail en atelier
- Conjuguer à l'impératif
- Utiliser l'abaque
- Réaliser les problèmes de capacité

### A1. Pâte levée à tartes

Quantité		Ingrédients	Références mercator
300	gr	EAU POTABLE	838
50	gr	LEVURE	683
3 soit	Œufs	Oeufs coquilles ou	805
180	coquilles ml	Œufs liquides	1199

1000	gr	FARINE (Uno)	831
300	gr	BEURRE 82%	644
100	gr	SUCRE FINS GRAINS	815
15	gr	SEL	714

**Poids Total marchandises** : 1945 gr

**Quantité produits finis** : 7 fonds de tartes 28 cm

ou 13 fonds de tartes 24cm

Voir tableau des pesées des tartes à pâte levée

**Matériel** :

- |  |
|--|
| • 1 mesureur pour l'eau                |
| • 1 balance digitale                   |
| • récipients pour les ingrédients      |
| • le batteur mélangeur avec le crochet |

## Mode Opératoire : Pâte levée

- Rassembler le matériel
- Peser et mesurer
- Dans le mélangeur :
  - Verser eau potable,  
Intégrer levure, œufs, beurre, sucre et farine
  - Faire tourner le batteur mélangeur pendant 5 minutes à la 1<sup>ère</sup> vitesse
  - Ajouter sel
  - Faire tourner 3 minutes à la 1<sup>ère</sup> vitesse
- Sortir la pâte et la recouvrir d'un plastique
- Diviser la pâte en poids correspondant au tableau des pesées des tartes à pâtes levées
- Préparation des platines :
  - Vérifier la propreté
  - Les beurrer avec du beurre (82%) mou à l'aide d'un pinceau pour obtenir une couche visible et régulière sur les parois intérieures de la platine.  
*Cette opération a 2 buts :*
    - *Faire adhérer la pâte crue pour un fonçage plus facile et*
    - *Permettre un démoulage aisé après cuisson.*

### Progression du laminage :

- **Préparation de l'abaisse :**
  - Prendre les boules divisées, trempez-les dans la farine des 2 côtés et disposez-les sur la lamineuse et appuyez avec la paume de la main dans de sens de la largeur du tapis.
  - Commencez le laminage par rapport au tableau de consigne de laminage
- **Chemisage :**
  - Disposer la pâte dans la platine
  - Prendre la pâte d'une main, sans la déchirer l'étirer jusqu'au bord de la platine, puis avec le pouce de l'autre main, appuyer contre le bord et continuer en tournant la platine.
  - Tout le bord de la pâte doit être bien régulier.
  - piquer les fonds de tartes si nécessaire afin d'en éviter la formation de bulles d'air lors de la cuisson.

**a) Par groupe de deux stagiaires, recherchez au dictionnaire les mots suivants, réécrivez la définition avec vos mots et expliquez chaque terme en fonction de votre métier de pâtissier**

Platine : -----  
-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----  
-----  
-----

Adhérer: -----  
-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----  
-----  
-----

Beurrer: -----  
-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----  
-----  
-----

Démoulage: -----  
-----  
-----

-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----

-----  
-----

Aisé: -----

-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----

-----  
-----

Paume: -----

-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----

-----  
-----

Abaisse: -----

-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----

-----  
-----

Fond : -----  
-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----  
-----  
-----

Pesée : -----  
-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----  
-----  
-----

Digital: -----  
-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----  
-----  
-----

Potable: -----  
-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----

-----  
-----

Levure: -----

-----  
-----  
-----  
-----

Et pour mon métier c'est donc : (expliquer avec tes mots) -----

-----  
-----

2) Trouve un synonyme pour les mots suivants

Explique ci-dessous ce qu'est un synonyme

Un synonyme c'est :-----

-----  
-----  
-----  
-----

Aisé = -----

Adhérer = -----

Potable =-----

Disposer=-----

Intégrer=-----

Diviser=-----

Commencer =-----

**Ecris une phrase dans laquelle tu utilises les mots suivants pour ton métier en atelier**

- 1) Abaisse : -----
- 2) Boule : -----
- 3) Platine : -----
- 4) Foncer : -----
- 5) Pesée : -----

**Retrouve ci-dessous le nom qui correspond à chaque verbe**

**Explique ce qu'est un verbe :-----**  
-----  
-----  
-----

**Explique ce qu'est un nom :-----**  
-----  
-----  
-----

- Beurrer : -----
- Abaisser : -----
- Peser : -----
- Mesurer : -----
- Diviser : -----
- Préparer : -----
- Adhérer : -----
- Appuyer : -----
- Commencer : -----
- Mélanger : -----
- Bouler : -----

## Allons un peu plus loin...

### Sais-tu comment se donne un ordre en conjugaison ?

Quel temps devons-nous employer ?

Il s'agit de l'impératif

L'impératif n'emploie **que trois personnes**

Le « tu » (qui s'écrit comme un « je »)

Le « nous »

Le « vous »

Mais attention les personnes de la conjugaison ne s'écrivent pas, seul le verbe en prend la terminaison

Prenons un exemple le verbe :

Bouler

Nous dirons :

Boule

Boulons

Boulez

### A toi de conjuguer

Voici les verbes de la recette à l'infinitif et mets – les à l'impératif pour une personne et puis pour le groupe

Rassembler le matériel

Peser et mesurer

Dans le mélangeur :

Verser l'eau potable

Intégrer levure, œufs, beurre, sucre et farine

Faire tourner le batteur

Ajouter le sel

Faire tourner 3 minutes à la 1<sup>ère</sup> vitesse...

En repartant de la recette ci-dessus, donne les ordres pour une personne

Et maintenant, donne les ordres pour un groupe de personnes

### Et les maths pour notre recette

Au terme de deux séquences, les stagiaires **pourront identifier** les mesures de masses et **utiliser** les correspondances de gr, kg...

**Objectif 1** : **identifier** du plus léger au plus lourd, identifier l'ordre de grandeur dans l'abaque

kg	hg	dag	g	dg	cg	mg
0,	0	0	5			

**Objectif 2** : Replacer les quantités de la recette dans l'abaque

500GR-50GR-1000GR-300GR-100GR-15GR

kg	hg	dag	g	dg	cg	mg
0,	0	0	5			

kg	hg	dag	g	dg	cg	mg
0,	0	0	5			

**Objectif 3** : Reprends les données en grammes ci-dessus et transforme les en kg, aide-toi de l'abaque

500 g = -----kg

50 g = -----kg

1000 g = -----kg

300 g = -----kg

100 g = -----kg

15 g = -----kg

Objectif 4 : Effectue les problèmes ci-dessous

- 1) Le boulanger range 25 baguettes de 250 g dans son chariot.  
Quelle est la masse totale de pain transporté ?

-----  
-----  
-----  
-----

- 2) Une boîte de décoration de cakes pèse de 1,40 hg. La boîte vide pèse 15 g.  
Quelle est la masse (poids) des décorations contenue dans la boîte ?

-----  
-----  
-----  
-----

- 3) Une plaquette de chocolat pèse 4,5 g. Combien y-a-t-il de plaquettes dans une boîte pesant 105g si la boîte vide pèse 150dg ?

-----  
-----  
-----  
-----

- 4) Une boîte de sauce tomate, pleine, pèse 220g ; la masse de sauce tomate est de 190g. Quelle est la masse de la boîte vide ?

-----  
-----  
-----

5) Une boîte de groseilles pèse au total 3600 g, le sirop pèse 1200 g

Combien pèsent les fruits égouttés.

Transforme les g en kg

-----  
-----  
-----

Evaluation de la séquence 1

Voyons ce que tu as retenu

**En français**

Explique les mots suivants

Platine : -----  
-----  
-----

Beurrer : -----  
-----  
-----

Lamineuse : -----  
-----  
-----

Abaisse : -----  
-----  
-----

Digital : -----  
-----  
-----

----- /5

Introduis les mots suivants dans une phrase en rapport avec ton métier

Levure

Phrase : -----  
-----  
-----

Potable

Phrase : -----  
-----  
-----

Diviser :

Phrase :  
-----  
-----  
-----

-----/3

Donne les noms qui correspondent aux verbes

Mesurer : la-----

Diviser : la -----

Beurrer : le-----

Commencer : le -----

-----/2

Conjuge le verbe suivant à l'impératif

Diviser la pâte

-
-
-

-----/3

Donne un synonyme pour les mots suivants

Disposer :

Intégrer :

-----/2

Total :	/15
---------	-----

En mathématiques,

Transforme les capacités suivantes

- 500gr : ----- mg
- 80 gr : -----hg
- 1000 gr :-----kg

-----/3

Effectue le problème suivant

Une boîte d'ananas pèse 4200g, le sirop pèse 1095 g

Combien pèse les fruits égouttés ?

-----  
-----  
-----

-----/2

Total ----- /5
----------------

**J'analyse mon évaluation : Ce que je peux faire/ce que j'ai encore difficile à faire**

N°	Description de la tâche réalisée	Je peux le faire facilement	J'éprouve encore des difficultés pour la réaliser	Ce que pense mon formateur (ce que je dois mettre en place pour m'aider)
1	J'utilise le vocabulaire du métier			
	J'explique ce vocabulaire avec mes propres mots			
2	Je rédige une phrase simple avec des mots du métier			
	Je place la majuscule			
	Je place le point			
	Je conjugue mon verbe			
3	Je passe du verbe au nom			
4	Je passe du nom au verbe			
5	J'utilise l'impératif			
6	Je peux utiliser les synonymes pour varier mon vocabulaire			
7	Je transforme les capacités			
8	Je résous le problème demandé			
9	Je peux trouver les données dont j'ai besoin pour le réaliser			
10	Je peux formuler ce que l'on me demande			
11	Je peux résoudre le problème			