|  |  |
| --- | --- |
| SITUATION PROFESSIONNELLE N°…………………………… | Classe CAP Boulanger |
| Fonction :  | Tâche principale :  |
| **Période :** **Semaine N°…………** |
| **Situation professionnelle :****Arsène Dupain boulanger/pâtissier à Angers constate** depuis plusieurs jours, une apparition de dépôts blanchâtres sur son matériel et autour de la robinetterie. Jean-Louis ouvrier boulanger, lors de ses fabrications, constate que les pâtes deviennent collantes et se relâchent, ses produits d’entretien n’ont plus la même efficacité moussante. Son refroidisseur est tombé en panne. Il fait intervenirHervé Olia, technicien et vendeur de matériel professionnel qui lui fait remarquer l’apparition de calcaire dans son fournil. Ce dernier lui conseille d’investir dans un adoucisseur d’eau, qu’il installera dans les locaux sur le réseau d’eau potable. |
|  | **TP** | **Technologie** | **Sciences Appliquées** | **Gestion Appliquées** |
| Compétence(s) | C.2.6 Appliquer les mesures d’hygiène et de sécurité alimentaire |
| Savoirs associés | **- calculer la température de l’eau de coulage.** | **S3.1.2 Expliquer le rôle du refroidisseur d’eau****S2.1.4 Donner les rôles de l’eau en panification** | * **S4.3.2.3**
* **- eau utilisée en pratique professionnelle**
* **- dureté de l’eau**
 |  |
| Objectifs | - déterminer la température finale d’une pâte en fin de pétrissage. | - Expliquer le rôle et l’utilisation des équipements- Expliquer les rôles de l’eau en panification | * indiquer les caractéristiques d’une eau potable
* proposer des solutions pour une utilisation raisonnée de l’eau
* citer les caractéristiques d’une eau dure
* Identifier les conséquences de l’utilisation de l’eau dure en milieu professionnelle
 |  |
|  Organisation |  |  |  |  |
| Durée de la situation |  |
| Nombre de séances | 1 séance | 1 séance | 2 séances |  |
| Evaluation |  |  |  |  |
| Pré requis | -calculer peser, mesurer |  | - produits de nettoyage |  |
| Co-animation |  |  |  |  |