



Extrait du sciences biologiques et sciences sociales appliquées

<http://sbssa.spip.ac-rouen.fr/?Bac-Pro-Boulangier-Patissier-la>

Bac Pro Boulanger Pâtissier : la pâte à choux et ses modifications physico-chimiques

- Filière A



Bac Pro Boulangerie / Pâtisserie - Séances pédagogiques -
Date de mise en ligne : mercredi 17 décembre 2014

Copyright © sciences biologiques et sciences sociales appliquées - Tous droits

réservés

Le diaporama a été conçu par mes élèves de bac pro dans le cadre d'un P.P.C.P. ; je l'utilise toujours en boulangerie en illustration du cours, le plus souvent en synthèse.

J'ai conçu le document word pour donner un support scientifique à ces modifications.

Au fur et à mesure du déroulé du cours, je l'illustre avec ces supports scientifiques. Ensuite, je propose aux élèves qui le souhaitent de leur donner ce document et en general, ils le prennent tous.