

OUTIL VOCABULAIRE BOULANGERIE

Mise en contexte : suivi et soutien du stagiaire en parallèle du contexte de production

Objectifs : Acquisition de vocabulaire technique oral/écrit ; identifier certaines difficultés spécifiques, évaluer

Public cible : tout profil, connaissances orales minimales

Contexte de formation : EFT - atelier de boulangerie/pâtisserie

I. Apprendre les mots indépendamment

1. Les matières premières et le petit matériel sont disposés sur une table

Matières premières : petits raviers

Petit matériel :

- Balance
- Fouet
- Moule
- Passoire
- Rouleau à pâtisserie
- Lèche plat
- Louche

→ faire sentir, toucher,... !! faire prendre conscience que certains ingrédients se ressemblent (maïzena, farine et sucre impalpable)

=> importance de pouvoir les identifier (notamment via la lecture des étiquettes)

2. Présenter les cartes « mots » et les cartes « définitions » mélangées. Il faut les relier à l'objet sur la table
3. Correction collective

II. Lien simple entre les termes

1. Lien ustensile → action

Demander réponse sans carte puis faire choisir parmi des cartes (dont des intrus)

Balance	Peser
---------	-------

Fouet	Fouetter
Passoire	Egoutter
Rouleau à pâtisserie	Abaisser la pâte
Poivre/Sel	Assaisonner

Fabriquer une phrase avec les deux termes (avec cet ustensile, je peux...)

2. Lien ingrédient → produit fini

Parmi des photos de produits finis, dans quel produit retrouve-t-on les ingrédients :
(proposer des intrus)

Chocolat	Eclairs au chocolat, mousse au chocolat,...
Sucre perlé	Gaufre au sucre
Levure	Pain, baguette, ...

III. Lien complexes entre les termes

*!! Prérequis : on considère que les termes ont été vus séparément
Ici on mélange les termes des matières premières, actions et matériel*

- 1) On dispose les cartes complètes (photos + déf. + mot) et il faut choisir lesquelles interviennent dans la fabrication du pain (*il faut donc des intrus*)
 - 2) Les replacer dans le bon ordre
 - 3) Correction collective
 - 4) Formuler des phrases pour expliquer les étapes
- ⇒ Cette activité peut être proposée en guise d'évaluation pour vérifier la connaissance des étapes de la fabrication de certains produits ; d'un processus de travail, etc.

Difficultés supplémentaires possibles :

- 5) Sur une autre table, on reprend les cartes « photos » dans le bon ordre et ils doivent les nommer

- 6) Sur une autre table, on reprend les cartes « définitions » dans le bon ordre et ils doivent les nommer
- 7) Difficulté + : on mélange ces cartes définitions et ils doivent les réorganiser et les nommer
- 8) Difficulté ++ : on nomme une action sans support et ils doivent dire si c'est au début ou à la fin de la fabrication