

## Synthèse travail de groupe 4

Etapas de la démarche	Contenu de la séance	Temps estimé
Choix d'une situation problème par le formateur	Comment faire augmenter le volume d'une pâte ? Compétence 3.6 : Concevoir et préparer des collations des repas équilibrés conformes à un régime et aider à la prise des repas	5min
Appropriation du problème par les apprenants	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Situation concrète : illustration une pâte à pain cru et cuite/Gâteau cru- gâteau cuit/Vidéo</li> <li>2. Brainstorming sur la situation déclenchante</li> </ol>	5-10min
Formulation de conjectures, hypothèses explicatives et protocoles possibles pour les apprenants	Hypothèses : cuisson /levure/œuf/blanc en neige/battage/air	10-15min
Investigation ou résolution du problème conduite par les apprenants	Gâteau au yaourt avec ou sans levure, avec œuf ou sans œuf , avec ou sans cuisson / Cake avec ou sans blanc d'œuf en neige, battre la pâte avec le fouet ou sans fouet, souffler dans la pâte avec une paille / Pain avec ou sans levure de boulanger...Aux élèves de chercher des recettes et de faire varier les paramètres	20-30min
Echanges argumentés autour des propositions élaborées	Exposition de la démarche au reste de la classe/ Faire les expériences/ Interpréter les résultats- peut repartir sur de nouveaux questionnements=chaleur ?	10min
Acquisition et structuration des connaissances à l'aide du formateur	Distinguer les familles de pâtes et les techniques pour obtenir des pâtes levées	20min
Opérationnalisation des connaissances	Gâteau de Savoie/Marbré au chocolat/Brioche	60min