

<http://clg-lavoisier-oucques.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article802>



La boulangerie au service de la pédagogie

- 3 - Pédagogie - SCIENCES_6 -



Date de mise en ligne : mardi 4 octobre 2016

Copyright © Collège Lavoisier, Oucques (41) - Tous droits réservés

Cette année encore, Monsieur Hubert, boulanger bien connu à Oucques, a accepté d'accompagner les enseignants de sciences du collège Lavoisier de Oucques.

[<http://clg-lavoisier-oucques.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-lavoisier-oucques/local/cache-vignettes/L80xH65/vitrine-06422.jpg>] Cet accompagnement concerne l'enseignement des Sciences au collège, pour le niveau 6ème.

Ainsi, pour donner sens à la partie du programme traitant des organismes vivants et de la nutrition, les élèves de 6ème visitent le fournil de la boulangerie.

Chaque mardi matin pendant un mois, c'est donc à un groupe de 16 élèves que Monsieur Hubert explique quels sont les éléments constitutifs du pain, les différentes contraintes et étapes de réalisation ainsi que la cuisson.

[[http://clg-lavoisier-oucques.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-lavoisier-oucques/local/cache-vignettes/L100xH61/fo
ur-6a285.jpg](http://clg-lavoisier-oucques.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-lavoisier-oucques/local/cache-vignettes/L100xH61/four-6a285.jpg)]

De retour au collège, les élèves réalisent alors leur propre pain en mettant en application les différentes étapes vues lors de la visite et en faisant varier des paramètres, l'objectif étant d'expliquer le rôle de chaque composant dans la forme du pain et leur rôle nutritif pour le corps humain.

Merci encore à Monsieur Hubert pour sa disponibilité et ses explications.</img1630|center></img1629|center>