

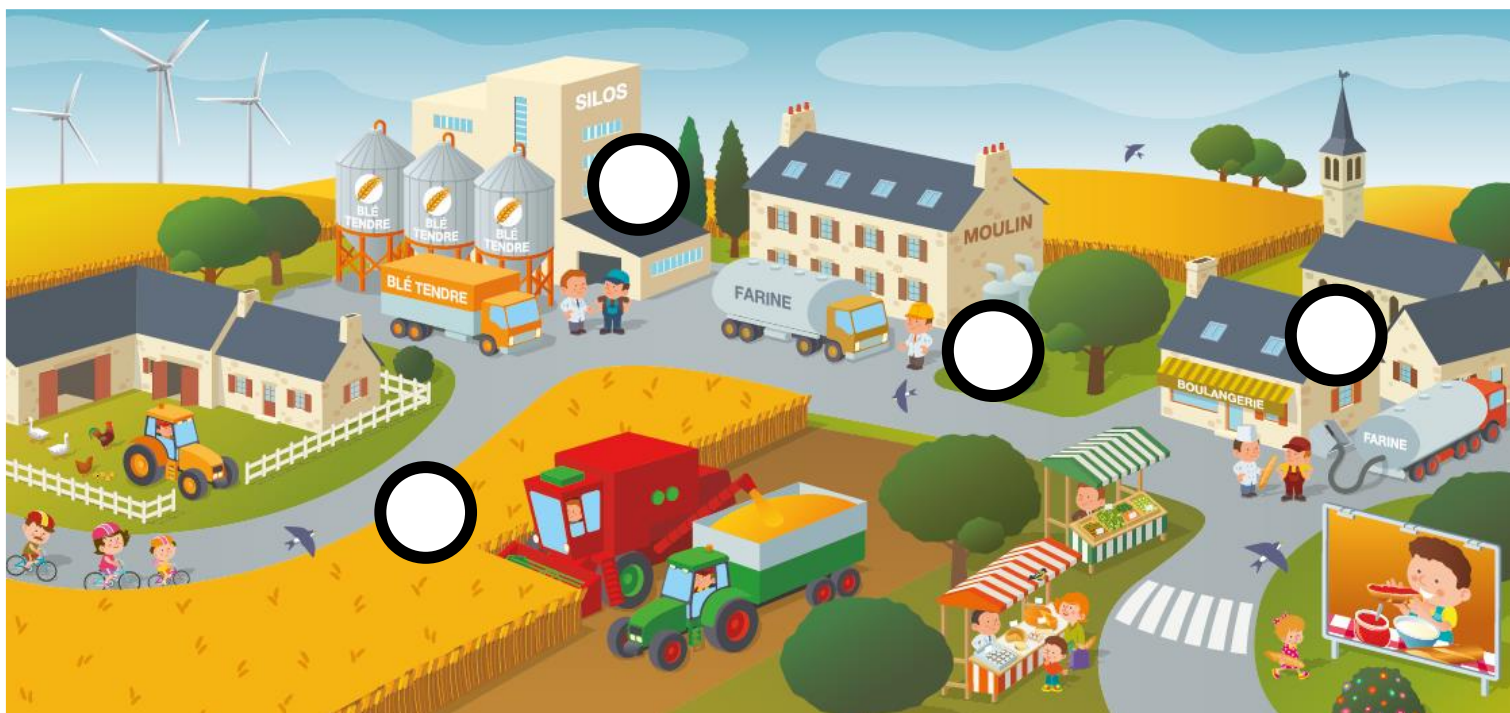
Mon carnet de notes — 19 avril 2024

Mon nom : _____

Mon prénom : _____



Enquête n°1 : Numérotez les étapes de 1 à 4 puis décrire chacune de ces étapes.



1

3

2

4



Enquête n°2 :

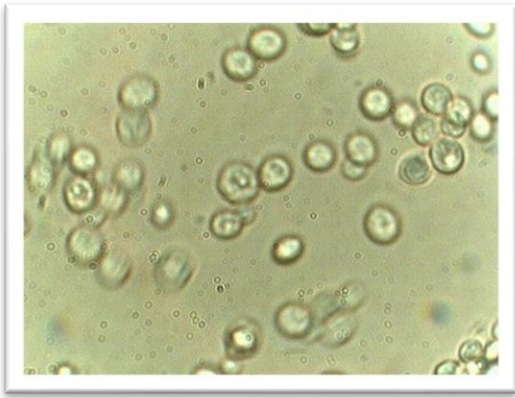
Quels sont les produits issus des céréales ? Entoure-les !



Enquête n°3 : Que fait-on pour obtenir la pâte à pain ?

Enquête n°4 : Remettre ces différentes étapes dans l'ordre pour obtenir du pain

<input type="radio"/>	Repos et première fermentation	<input type="radio"/>	La pesée	<input type="radio"/>	Le défournement
<input type="radio"/>	L'apprêt ou 2 ^{nde} fermentation	<input type="radio"/>	Pétrissage de la pâte	<input type="radio"/>	L'enfournement
<input type="radio"/>	La dégustation	<input type="radio"/>	La cuisson	<input type="radio"/>	Le façonnage pour la forme du pain

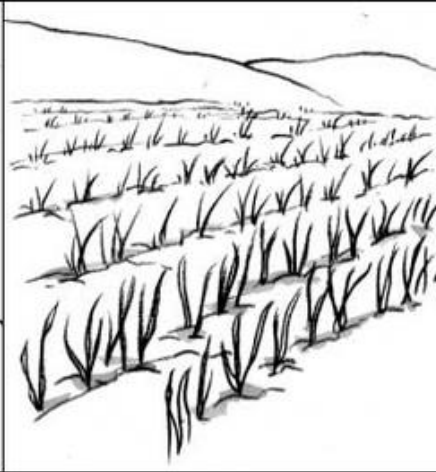
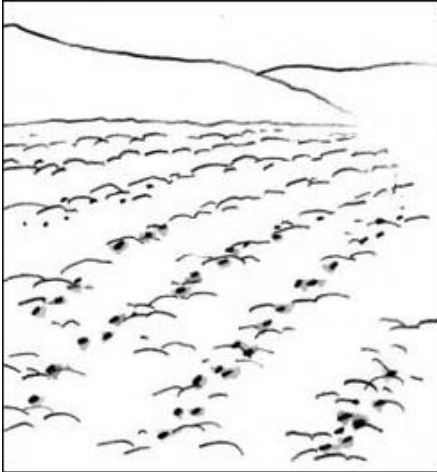


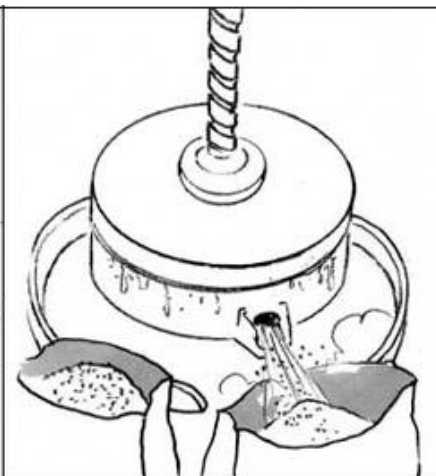
Enquête n°5 : Je suis un champignon microscopique important pour faire gonfler ton pain. Qui suis-je ?

Ma réponse : _____

<- Une photo de moi au microscope (x400)

Enquête n°6 : Décrire chacun de ces images concernant l'origine de la farine.





Enquête n°7 : Trouve le nom de ces machines trouvées à la ferme



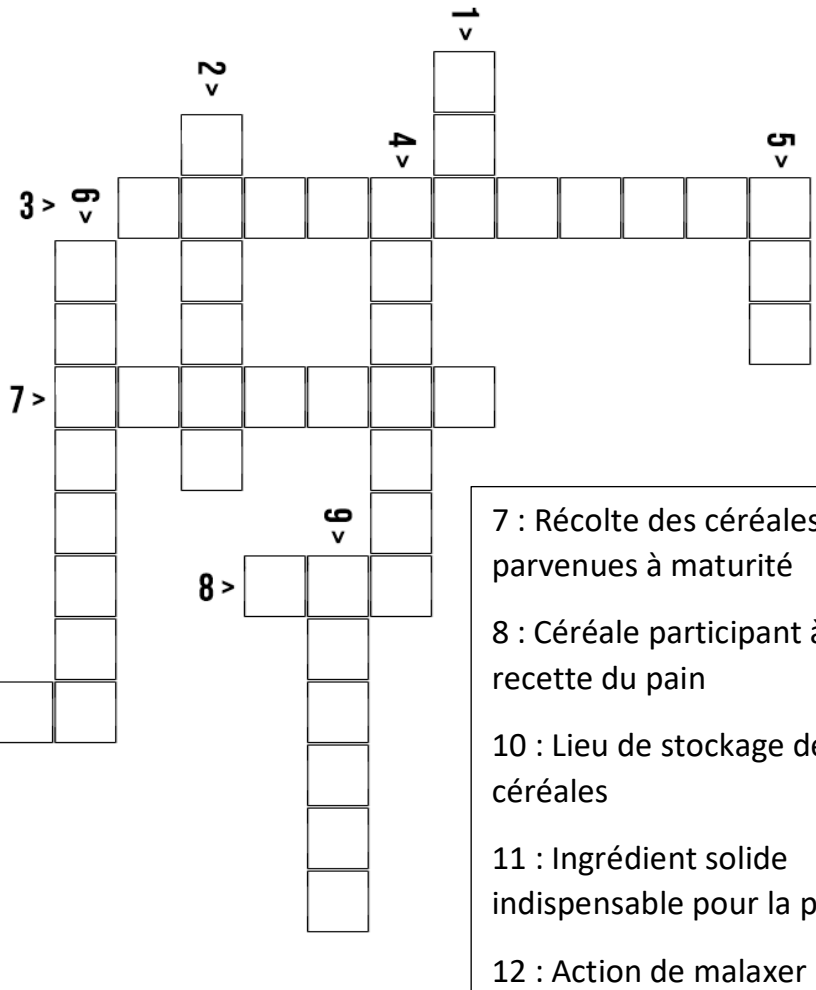






Enquête n°8 : Complétez ce mot croisé

- 1 : Enveloppe du gain de blé
- 2 : Lieu permettant de moudre les céréales
- 3 : Lieu de préparation et vente du pain
- 4 : Saison correspondant au semis du blé
- 5 : Ingrédient liquide indispensable à la recette du pain
- 6 : Action de séparer le son de la farine



- 7 : Récolte des céréales parvenues à maturité
- 8 : Céréale participant à la recette du pain
- 10 : Lieu de stockage des céréales
- 11 : Ingrédient solide indispensable pour la pâte
- 12 : Action de malaxer la pâte à pain

