



# Maxi-Projet : Pains

Nom : .....

Prénom : .....

Classe : .....

## Problématique :

Le pain, qu'est-ce-que c'est ?  
Comment expliquer la diversité des pains qui existent dans le monde ?  
Quelles-sont les transformations qui se passent lors de l'élaboration d'un pain ?  
Qu'apporte le pain à notre organisme ?

## Production attendue :

Vous devez créer **en binôme une recette de pain, lui donner un nom et le fabriquer** (cuisson comprise).

Votre **recette sera présentée dans la langue de votre choix (Anglais ou Espagnol)**.

**Vous devrez argumenter vos choix des ingrédients (quantités), des étapes de la recette (usage du vocabulaire adapté) et du nom de votre pain**

## Les interventions disciplinaires :

Pour vous aider aux justifications, vous vous appuyerez sur les diverses interventions disciplinaires :

- en EIST : expériences et protocoles expérimentaux sur certains ingrédients
- en Français : comparaisons de différents pains et vocabulaire des sensations et de la description
- en Espagnol et en Anglais : vocabulaire spécifique et apports culturels sur la diversité des pains
- en Mathématiques : exploitation des données d'expériences et création de graphiques



## Auto-évaluation de la production finale :

Compétence :	NA	ECA	PA	A
• Je peux décrire mon pain				
• Je peux expliquer le nom de mon pain				
• Ma recette est dans une langue étrangère				
• J'utilise le vocabulaire spécifique au pain				
• Je justifie mes choix en m'appuyant sur les expériences et les apports disciplinaires				
• J'ai comparé les caractéristiques de mon pain obtenu avec celles qui étaient attendues et je peux proposer une explication				
• Je suis prêt à passer à l'oral pour présenter mon pain				

NA : non acquis / ECA : en cours d'acquisition / PA : presque acquis / A : acquis

**Tu garderas dans ce dossier tous les documents qui te seront donnés pendant ce Maxi-Projet.**

*Synthèse du lundi matin :*

Activité : Décrire la diversité des pains présentés à travers les différents sens : observer, déguster, toucher, sentir. Exprimer ses préférences / son avis ?

Quel est le **type de pain que je préfère** ? Je le décris :

---

---

---

---

---

---

---

---

Je sais que le pain est un \_\_\_\_\_  
élaboré à partir de **matières premières naturelles**  
( \_\_\_\_\_ ) :  
c'est donc un \_\_\_\_\_



Je propose des **explications sur l'origine** des différences entre ces pains :

---

---

---

---

---

---

---

---

Je fais la liste des **paramètres** que je peux faire varier pour obtenir **différents pains** :

---

---

---

---

---

---

---

---

A **quel ingrédient** la présence de **mie dans le pain** est liée ? Explique cela en argumentant :

---

---

---

---

---

---

---

---



*Synthèse du mardi matin :*

Activité : Exploitation des résultats des tableaux. Création de graphiques, interprétation des résultats et conclusion. Je **finis de compléter la fiche du protocole expérimental**.

J'en conclus que :

---

---

---

Mise en commun des résultats des différentes expériences :

---

---

---

---

---

---

---

Je choisis les paramètres à prendre en compte pour mon propre pain et je les justifie:

---

---

---

---

---

---

---



*Synthèse du mardi après-midi :*

Activité : La levure un être vivant ?!?!

Rappel : un être vivant \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Comment **mettre en évidence** que la levure est un **être vivant** ? :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Dessin d'observation** au microscope de la levure (voir dessin) :

Note le grossissement du microscope et **indiquez l'ordre de grandeur d'une levure** :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Conclusion de mes observations :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Précédemment, nous avons justifié que la présence de mie dans le pain était liée à la présence de levure dans les ingrédients du pain. **Quel est donc exactement le rôle de la levure dans la création de la mie ? Comment lève-t-elle la pâte ?**

Observations :

	Masse (en grammes)	Volume (en mL)
Pâton frais		
Pâton levé (1h)		

J'observe que \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

J'en déduis que \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Expérience : voir fiche d'expériences « Comment la levure lève-t-elle la pâte ? »

Interprétation et conclusion :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



