

Vincent Letienne + 14 • 26 minutes

# 2 BP: La planète BOULANGE 2019-2020

Pour découvrir, apprendre, approfondir et progresser...

**TRAVAUX PRATIQUES**  
De la découverte à la compétence..

**Des outils pour s'enrichir, s'informer et progresser**

**Votre espace 2 BP ...**  
Pour partager vos découvertes, vos photos, vos rencontres...

**TECHNOLOGIE BOULANGERIE**

**Communiquons !!!!**

+

+

+

+

+

Vincent Letienne un jour

**Dernières infos du jeudi 02 avril 2020**

**Demain vendredi:** rdv en live pour une vidéo sur le façonnage à 10:00. Vous avez reçu un lien par mail (application zoom).

**Concours pâtisserie boulangère :** réalisez soit une tarte, soit un cake soit un gâteau de voyage et postez les photos sur le Padlet !!! Soyez

Vincent Letienne 7 mois

**Le métier de boulanger**

A découvrir.....



Métier Boulanger Pâtissier by Laurent Bonneau YouTube

Julia bauduin 38 minutes

tarte au poires chocolat sur la base d'une pate feuilletée



Vincent Letienne 5 jours

**Article et vidéo sur la Coquille...**



Coquille de Noël : d'où vient cette tradi... Le nom et la recette du "pain de Jésus" o... france 3 hauts-de-france

1

Vincent Letienne 11 jours

Bonjour,

Vous avez jusqu'à 16h30 pour déposer vos quizz complétés ici !!!

0

2 comments

Anonyme 11 jours

Bonjour monsieur, je suis Mélyssandre Dupuy je vous ai envoyé mon quizz par mail. Je n'ai malheureusement pas tout fait car j'avais d'autre devoir a rendre hier et aujourd'hui, et je n'ai vu votre qu'a 15h45.

Anonyme 4 jours

Activer Windows Accédez aux paramètres pour activer Windows.

Vincent Letienne + 6 · 4 jours

# 2019-2020 La PÂTISSERIE dans tous ses états !

De l'envie, du plaisir, de la rigueur et du travail

## Tout pour réussir !



Ajouter commentaire

Vincent Letienne 3 mois

### Le planning prévisionnel du groupe 1

A consulter sans modération !!!

Planning prévisionnel T-BALI - Groupe 1 Lundi 13h30 - 19h30 et Mardi 0h - 13h30

Mois	Thème	Contenu	Compétences
Sept	Introduction	Présentation de la profession de pâtissier	Connaître son métier
Oct	Hygiène	Hygiène personnelle et collective	Respecter les règles d'hygiène
Nov	Matériaux	Matériaux utilisés en pâtisserie	Identifier les matériaux
Déc	Recettes	Recettes de base	Préparer des produits de base
Jan	Appareils	Appareils utilisés en pâtisserie	Identifier les appareils
Fév	Appareils	Appareils utilisés en pâtisserie	Identifier les appareils
Mars	Appareils	Appareils utilisés en pâtisserie	Identifier les appareils
Avr	Appareils	Appareils utilisés en pâtisserie	Identifier les appareils
Mai	Appareils	Appareils utilisés en pâtisserie	Identifier les appareils
Juin	Appareils	Appareils utilisés en pâtisserie	Identifier les appareils
Juillet	Appareils	Appareils utilisés en pâtisserie	Identifier les appareils
Août	Appareils	Appareils utilisés en pâtisserie	Identifier les appareils

## Votre espace gourmand.. pour déposer des photos, des vidéos. ...



## L'examen ...arrive !!!



Vincent Letienne 4 mois

### Les dates de passage du CCF

Ajouter commentaire

Vincent Letienne 5 mois

### Bac blanc Novembre 2019

De quoi vous occuper...

**BAC BLANC PATISSERIE 2019**

**DATES** : Lundi 18 novembre 2019 et Mardi 19 novembre 2019

**SANCTION** : un tirage au sort sera effectué vendredi 19 novembre lors de la séance d'accompagnement personnalisé afin de répartir les élèves lors des séances de la pâtisserie du lundi et du mardi.

**COMPLI** : le secret professionnel est en vigueur pendant les séances de la classe de terminale baccalauréat professionnel.

**L'ÉPREUVE**

1. PHASE ÉCRITE : elle est organisée le vendredi 18 novembre lors de la séance d'accompagnement personnalisé. La durée de cette épreuve varie de 30 minutes maximum. Tous les élèves réalisent cette épreuve sans que soit leur jour de passage.

2. PHASE DES MANUSCRITS : elle a lieu le samedi 19 et le dimanche 20 novembre de 8h30 à 12h30. Elle consiste à réaliser un produit de pâtisserie.

## Ressources



Vincent Letienne 6 mois

### Vive les crévés !!!

Palets raisins, cigarettes et les célèbres tuiles !!!

Filigrane Corinne ETIENNE

Fiche pratique Thème Prat. Niveau Année	Les appareils crévés Les appareils mélangés	Bases	
		Salon	N°
Biscuits	Techniques	Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
Tuile aux amandes	Techniques	Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
Tuile rose	Techniques	Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
Tuile à l'orange	Techniques	Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
Tuile à la vanille	Techniques	Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200
		Biscuits	1-200

2 - Fours secs en pâtes crévés et appar...  
Word document  
padlet drive

## TECHNOLOGIE



Vincent Letienne 20 jours

Je vous propose d'utiliser Trello pour partager et travailler sur vos documents communs MON3P ..

1 comment

Vincent Letienne 20 jours

Un mail d'activation vous a été envoyé

Ajouter commentaire

Vincent Letienne un mois

L'organisation des séances

Trello interface showing a board named "MON3P" with columns: "A FAIRE...", "EN COURS...", "TERMINE", "Des ressources pour réviser, des infos...", and "Communiquons !!!!".

**A FAIRE...**

- Respecter l'ordre des thèmes (1 comment)
- Réviser les leçons
- Lier le thème et l'entreprise
- Pensez à cliquer sur les cartes !
- Des explications sur le travail à faire !! (1 commentaire)
- + Ajouter une autre carte

**EN COURS...**

Cette colonne est un espace de stockage pour vos travaux en cours...

+ Ajouter une autre carte

**TERMINE**

Déposez dans cette colonne, les documents terminés et validés par les membres de l'équipe !

+ Ajouter une autre carte

**Des ressources pour réviser, des infos...**

- Madame RICAUD vient de nous rejoindre !!
- éco-gestion (3 avr., 5 commentaires, 2 likes)
- un livre de Technologie Pâtisserie GRATUIT Cliquer ICI pour pouvoir recopier le lien.
- et un autre...
- Le guide d'ouverture d'une boulangerie - pâtisserie... (1 commentaire, 1 like)
- Le site de l'éditeur RPI pour des...
- + Ajouter une autre carte

**Communiquons !!!!**

J'attends vos documents !!!!

+ Ajouter une autre carte




# MON3P - TBP - 2019-2020 Privé

✎ Modifier le profil de l'équipe

- Tableaux
- Membres
- Paramètres
- Business Class

**Besoin d'un nombre illimité de tableaux ?**

Passez à Business Class pour profiter d'un nombre illimité de tableaux, des Power-ups, de l'automatisation et bien plus encore.

En savoir plus 



Créer un tableau

4 restant(s) ⓘ

