



La science au coeur du métier la fermentation panaire

publié le 23/06/2016

Descriptif :

Film réalisée par une classe de Première Bac Professionnel boulanger-pâtissier du LP Marc Godrie à Loudun dans le cadre de la participation au concours "la science au cœur du métier".

Voici le film réalisée par une classe de Première Bac Professionnel boulanger-pâtissier du LP Marc Godrie à Loudun dans le cadre de la participation au concours "la science au cœur du métier".

Cette vidéo permet d'évoquer la problématique suivante : Que se passe t-il pendant la fermentation de la pâte à pain ?

Cette vidéo a permis de remporter le prix du concours "la science au cœur du métier " et également le prix du public.



La science au coeur du métier la fermentation panaire ([Video Youtube](#))

Film réalisée par une classe de Première Bac Professionnel boulanger-pâtissier du LP Marc Godrie à Loudun dans le cadre de la participation au concours "la science au cœur du métier".



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.