



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".