

## P1 / SITUATION FICTIVE • DONNÉES ET COMMANDE

# Madeleine citron

Faire reconnaître un produit. Évoquer une sensation.

Nom : ..... Classe : ..... Trio : .....

La pâtisserie pédagogique prépare une vitrine fictive. Votre trio doit présenter une madeleine citron : le client doit reconnaître le gâteau et comprendre la sensation annoncée. Vous travaillez sur papier, sans fabrication alimentaire.

## 01 / CE QUI EST FIXÉ POUR LE JEU

|                             |                                                                            |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Famille</b>              | Petit gâteau de voyage ; entrée du pôle 1 dans le guide.                   |
| <b>Format et aspect</b>     | Produit individuel, forme de coquille, surface dorée et rainures visibles. |
| <b>Composition annoncée</b> | Appareil à madeleine parfumé au citron.                                    |
| <b>Qualité donnée</b>       | Intérieur moelleux ; évocation citronnée.                                  |

« Moelleux » est une donnée du scénario, pas une déduction à partir d'une image.

## 02 / VOTRE COMMANDE

### UNE AFFICHE A4 PAR TRIO

Faire lire « Madeleine citron », montrer un produit identifiable et évoquer le moelleux. Le rythme des rainures peut devenir une piste graphique. Le nom de l'atelier ne doit pas masquer celui du produit.

#### À respecter

Ne pas ajouter de glaçage, de garniture ou de composant absent de la fiche.

#### À explorer

Place et taille des mots ; dessin des lettres ; répétition de lignes ; espaces libres.

## 03 / CE QUE LA FICHE NE DONNE PAS

Recette détaillée, origine des matières, allergènes, prix et conservation : ces informations restent à vérifier. Ne les inventez pas sur votre affiche.

### LE LIEN AVEC LE MÉTIER

Présenter fidèlement le produit et transmettre des informations fiables. Toute utilisation avec une production réelle demande la validation du professeur de pâtisserie.

## 04 / MON POINT DE DÉPART

#### Une information certaine

Je la retrouve dans la fiche.

#### Une question à poser au professeur

Je cherche une information absente.

Données : guide Atelier MJC – CAP Pâtissier, p. 24, situation P1. Contexte, consignes détaillées et espaces de travail ajoutés pour cette fiche. Ce document n'est ni une recette ni un support de vente réel.

## P1 / FEUILLE DE RECHERCHE • UNE PAR ÉLÈVE

## Deux pistes. Un choix expliqué.

Madeleine citron • Rechercher, tester, améliorer.

D'abord seul, propose deux organisations. Puis confronte tes idées au trio. La réalisation commune se fait sur une feuille A4 séparée.

### 01 / EXPLORE AVANT DE CHOISIR

**Piste A**

Place le nom, l'image et une évocation.

**Piste B**

Change la place ou la taille, pas seulement les couleurs.

Tu peux dessiner, découper, décalquer ou déplacer des mots. Conserve tes deux essais.

**Notre piste retenue et notre raison :**

### 02 / TESTE AVEC UN LECTEUR EXTÉRIEUR AU TRIO

Montrez l'affiche sans expliquer vos choix. Notez ce que le lecteur repère réellement.

**Question au lecteur****Ce qu'il dit ou montre**

Quel produit reconnais-tu ?

Quel mot lis-tu en premier ?

Quelle sensation la présentation évoque-t-elle ?

**Nous changeons... pour...**

**Après un second test, le lecteur comprend...**

### 03 / TRANSMETS UNE INFORMATION FIABLE

**Au personnel de vente, nous pouvons dire...**

À contrôler : produit nommé • aucun composant inventé • choix expliqué • correction testée.

**AVANT UN TP RÉEL**

Faire vérifier la fiche technique et les informations produit par le professeur de pâtisserie. Cette recherche sur papier ne donne ni procédé, ni durée, ni température de fabrication.

Appui produit : guide Atelier MJC, p. 24, P1. Recherches et tests : développement pédagogique. Choisir une seule situation pour le trio ; chaque élève garde une trace personnelle.

## P2 / SITUATION FICTIVE • DONNÉES ET COMMANDE

# Éclair chocolat

Penser un décor de série. Faire comprendre l'intérieur.

Nom : ..... Classe : ..... Trio : .....

La pâtisserie pédagogique prépare la présentation simulée d'une série de 12 éclairs chocolat. Votre trio étudie un décor simple et répétable, puis une image qui fait comprendre la garniture. Vous travaillez sur papier, sans fabrication alimentaire.

## 01 / CE QUI EST FIXÉ POUR LE JEU

|                        |                                                                                       |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Série et format</b> | 12 pièces, forme allongée d'environ 12 × 3 cm ; petit gâteau du pôle 2 dans le guide. |
| <b>Base</b>            | Pâte à choux.                                                                         |
| <b>Garniture</b>       | Crème pâtissière chocolat.                                                            |
| <b>Finition</b>        | Glaçage au fondant cacao.                                                             |
| <b>Décor autorisé</b>  | Au plus deux petits éléments de chocolat par éclair dans cette simulation.            |

Les 12 pièces et les dimensions sont des contraintes du jeu, pas des normes du diplôme.

## 02 / VOTRE COMMANDE

### UN DÉCOR ÉTUDIÉ, UNE PRÉSENTATION A4

Comparer deux dispositions du décor. Retenir une proposition à répéter sur les 12 pièces. Présenter le produit sur une affiche A4 avec une coupe schématique légendée pour faire comprendre l'intérieur garni.

#### À respecter

Ne pas changer la garniture. Garder la base et le glaçage annoncés ; aucun décor non prévu.

#### À explorer

Place, orientation et espacement du décor ; place de la coupe et hiérarchie des informations.

## 03 / CE QUE LA FICHE NE DONNE PAS

Recette détaillée, allergènes, prix et conservation : ces informations ne sont pas fournies. La faisabilité du décor reste à valider en TP ; ne la déduisez pas du seul croquis.

## 04 / MON POINT DE DÉPART

### Une information certaine

Je la retrouve dans la fiche.

### Une question à poser au professeur

Je cherche une information absente.

Données : guide Atelier MJC – CAP Pâtissier, p. 24, situation P2. Contexte, coupe schématique et consignes détaillées ajoutés pour cette fiche. Ce document n'est ni une recette ni un support de vente réel.

## P2 / FEUILLE DE RECHERCHE • UNE PAR ÉLÈVE

# Du décor à l'information.

Éclair chocolat • Comparer, répéter, transmettre.

## 01 / PROPOSE DEUX DISPOSITIONS DU DÉCOR

Sur papier, en vue de dessus : deux petits éléments de chocolat au maximum par éclair. Le croquis n'impose pas une échelle de fabrication.

**Piste A**

**Piste B**

## 02 / PRÉPARE LA RÉPÉTITION SUR LA SÉRIE

Reprends le décor choisi sur trois croquis. Décris une règle pour le répéter sur les 12 pièces.

**Éclair 1 • croquis**

**Éclair 2 • croquis**

**Éclair 3 • croquis**

**La règle commune de placement :**

## 03 / FAIS COMPRENDRE L'INTÉRIEUR

**Ma coupe schématique légendée**

**À nommer sur ton schéma**

Pâte à choux

Crème pâtissière chocolat

Glaçage au fondant cacao

Aucune proportion technique n'est fixée ici.

## 04 / TESTE LA PRÉSENTATION ET CORRIGE

Montrez l'affiche A4 au trio voisin sans commenter. Peut-il nommer le produit et repérer sa garniture ?

**Ce qu'il comprend / ce que nous corrigeons :**

**Après un second test, nous constatons...**

**Une information fiable à transmettre à la vente :**

### AVANT UN TP RÉEL

Le professeur de pâtisserie valide la fiche technique, la faisabilité et la régularité du décor. Un croquis prépare le geste ; il ne prouve pas sa maîtrise.

Appui produit : guide Atelier MJC, p. 24, P2. Consignes de recherche ajoutées. Les informations absentes restent à vérifier ; aucune fabrication ne peut être conduite avec cette seule fiche.