

Sciences et Technologies : La fabrication du pain



*Nous étions répartis en petits groupes.  
Voici le groupe 2*



*Voici le groupe 4*



*Voici le groupe 1*



*Et enfin, le groupe 3 !*



*Voici la machine qui sert à pétrir la pâte.*



*Le boulanger sort la pâte et la met dans la machine qui fait lever la pâte.*



*Le boulanger pèse la pâte et la met en forme de boule, puis il la met dans cette machine qui donne la forme de la baguette.*



*Après il récupère la pâte et la met sur un torchon en formant des replis entre chaque pâton de baguette.*



*Il les met sur un chariot qu'il donne à son collègue.*



*Celui-ci les pose sur un tapis roulant qui les amène dans le four.*



*La cuisson dure pendant 13 à 15 minutes.*



*On sort les baguettes et elles sont prêtes à être vendues !*