

ANZONGE

HUBERT

Chocolate



CAP



DOSIER

d'ist

EU



Connaître le cacao et le chocolat
en théorie et en pratique



et développer des
compétences

écrites

orales

professionnelles

- Documentation : *devoir d'étude*
Mme Debriansky

- Arts appliqués : *Illustration, couverture*
Mme Lepaintre

- Anglais : *Recettes in English*
M. Idrissi

- Histoire : *HISTOIRE DU chocolat*
Mme Fontaine

- Sciences appliquées Mme Birméle : *La fermentation*

... à *l'atelier*

- Cuisine *DU cacao au chocolat*
M. Graff

Connaissances :

Réalisations culinaires en atelier :



cookies

et Brownies



Dégustation :
chocolat noir



Visite d'une
chocolaterie :



*Jean-Pierre
Etienne*

Chocolat Pâtissier

M.O.F. Dives sur Mer



Récolte des cabosses
dans le cacaoyer avec
un sécateur.

SOMMAIRE

Introduction.

- I. 1) Présentation du PPCP chocolat P. 5
2) questionner le sujet P. 6



II Le cacao.

- 1) vocabulaire du cacao P. 8
2) Les phases agricole P. 12, 18
3) Le cacaoyer P. 10-11-12
4) de la fève de cacao au chocolat P. 30



III Le chocolat

- 1) valeurs nutritionnelles P. 19
2) Kooka, un chocolat équitable P. 21
3) chocolatiers et pâtisseries M.O.F. P. 31-36

IV

- Réalisation culinaire
1) gâteau au chocolat et confiseries P. 25-27
2) le chocolaterie "Dupont avec un thé" P. 31-34
3) Madelaines ... et littérature! P. 36-41

V

- Annexes
1) lexique, index, bibliographie P. 42-45
2) Évaluation P. 46

Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel

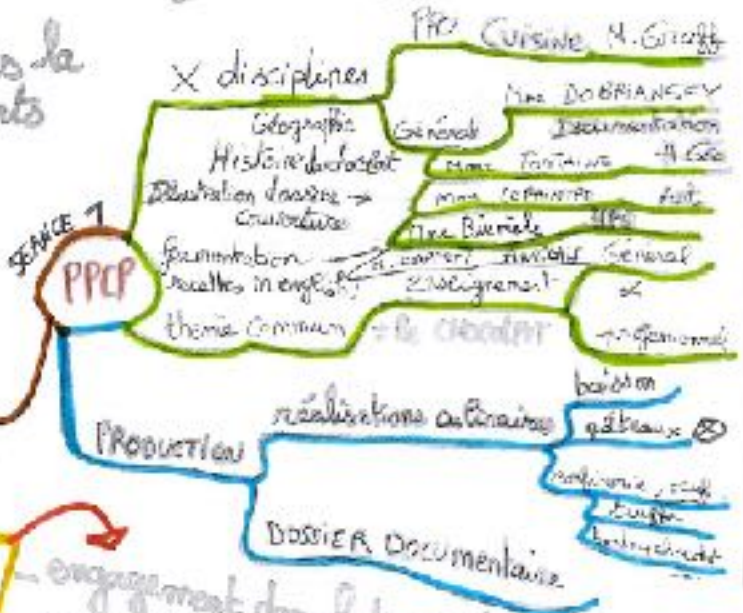
Le cacao vit dans la pénombre des géants "équatoriaux"

? = Cacao ?
? = Chocolat ?

chocolaterie VISITE
"DUPONT avec un thé" entreprise

Évaluation

- engagement dans le travail, motivation
- ponctualité, présence
- participation
- comportement
- productions théoriques et pratiques



Création de la couverture

Ce que le chocolat évoque pour moi !

Les 10 mots du chocolat

- En 5 ou 10 mots maximum je dis spontanément à quoi me fait penser le mot « chocolat »
- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| 1. la gourmandise | 6. cacao (la fève) de cacao |
| 2. la joie | 7. chocolat au lait |
| 3. l'inta | 8. mousse au chocolat |
| 4. saveur de... | 9. chocolat en poudre |
| 5. doux | 10. chocolat blanc |
| 12. pendant | 11. onctue |

Simon Fournier

Questionner le Sujet

Questionner son sujet

Que veut-on savoir sur le chocolat ?

Par équipes de 2 ou 3, un scribleur note toutes les questions que l'on pourrait se poser sur le chocolat.

1CAP C Equipe (noter vos prénoms) : ...

Nos questions : ...
- Pourquoi le chocolat ?
- Quelle composition a-t-il ?
- Pourquoi cette couleur ?
- Pourquoi doit-il être si bon ?

1CAP C Equipe (noter vos prénoms) : ...

Nos questions : ...
- Pourquoi le chocolat est-il si bon ?
- Pourquoi le chocolat est-il si bon ?
- Pourquoi le chocolat est-il si bon ?
- Pourquoi le chocolat est-il si bon ?

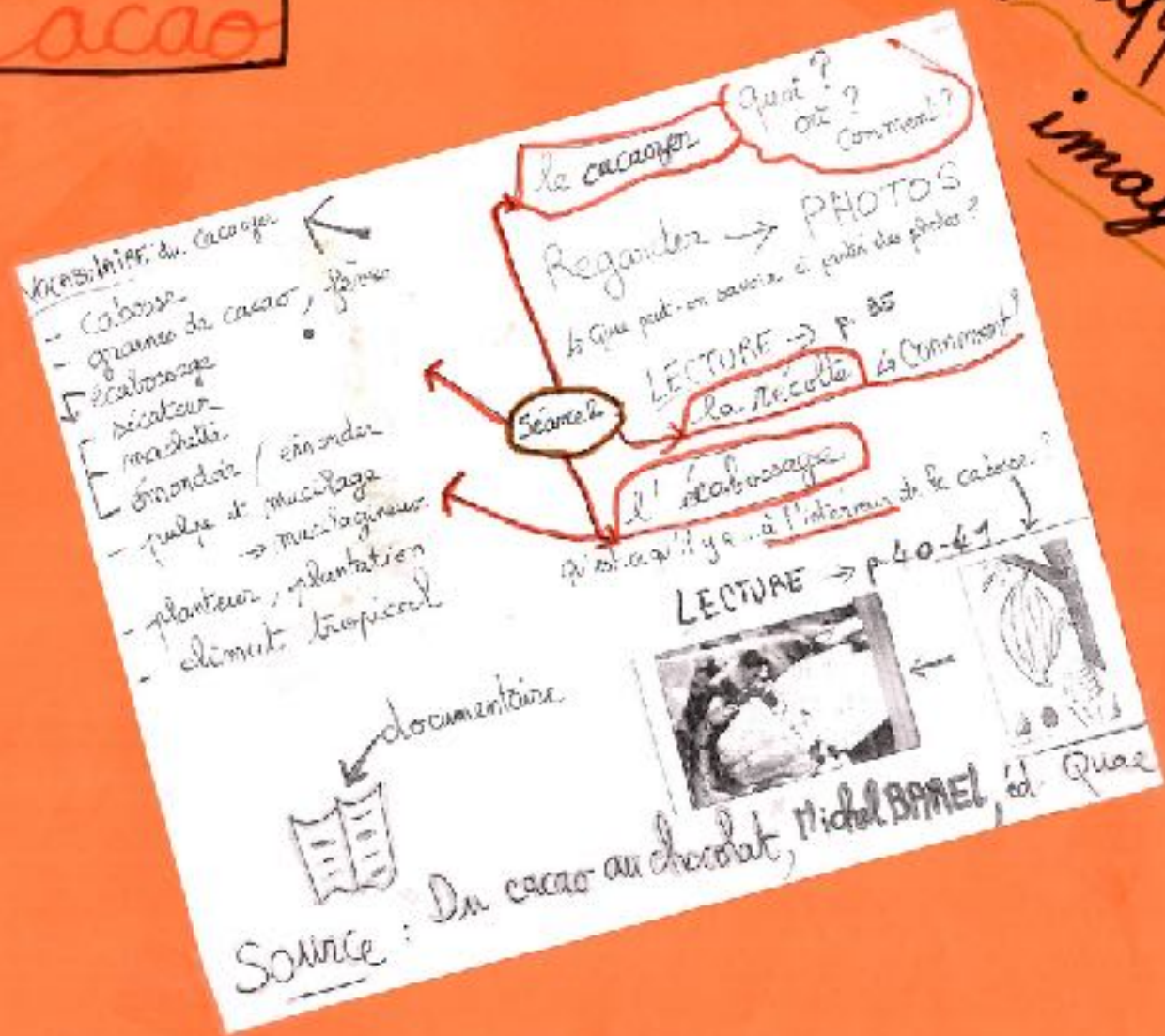
1CAP C Equipe (noter vos prénoms) : ...

Nos questions : ...
- Pourquoi le chocolat est-il si bon ?
- Pourquoi le chocolat est-il si bon ?
- Pourquoi le chocolat est-il si bon ?
- Pourquoi le chocolat est-il si bon ?



Cabosses

Le Cacao



J'apprends par l'
image, la lecture

Et j'enrichis mon vocabulaire

calabosses

plusieurs



de

couleurs

Description du cacaoyer

Exemple de présentation visuelle : un tableau

« Carte d'identité du cacaoyer »

NOM	cacaoyer ^{sauvage} en les coupant type "cacaoyer"
Adresse	Zone équatoriale
Taille	10 à 15 mètres
Métier	Arboricole (les calabosses) madré del cacao = grands arbres
Amis	humidité 25/30%
Goûts	ombre, soleil, mais à 80% de soleil
Dégâts	séchère se avais les même dans l'œil haute altitude, gel
Signes particuliers	1. ^{haute altitude} fruits. 2. ^{haute altitude} fruits. ^{le cacao ne peut pas} cacaoyer ne peut pas à él haut les arbres.



la calabosse
pousse sur
le tronc

graines → fèves



Les fèves et la pulpe.

NOM	Cacaoyer sauvage
Adresse <i>(en ou à une le cacaoyer en plusieurs ?)</i>	Zona equatoriale
Taille	10 à 15 mètres
Métier	Produire des fruits : les cosses
Amis	« Cacaos équatoriaux » (grande arbores)
Goûts	Chaleur 25/30° humidité 85 % ombre 60 à 80 % d'ensoleillement maximum
Dépôts	Séchresse ovule les pinda dans feu haute altitude, gel
Signes particuliers	1. les fruits pendent sur le tronc 2. le cacaoyer ne perd pas ses fruits : il faut les récolter

Le cacao

Le cacao pousse en équateur dans un climat chaud et humide.

Il y a les fleurs du cacao qui vont se transformer en cabosse puis de dans il y a des graines et aussi du mielage.

Une fois que la cabosse est mûre on la décroche du cacao avec une machette ou un sécateur.

Ensuite on commence l'élaboration, une fois que la cabosse est ouverte on extrait les graines on les séche au soleil ou au séchage. On appelle ça la torréfaction.



séchage

Le cacaoyer sauvage

Thème : le chocolat – sujet : le cacaoyer sauvage

Le cacaoyer sauvage « vit dans la péninsule moite des géants équatoriaux »

Source : Du cacao au chocolat, Michel BAREL, Editions Guise

Lecture extrait p.35

- Comment organiser logiquement les informations ?
Je regroupe les idées qui vont ensemble dans des paragraphes.
Je parle d'abord de ce qui est le plus important (= hiérarchiser l'information)
- Comment présenter les informations... de différentes façons ?
- Linéairement (= ligne après ligne) : je rédige un texte
- Visuellement : je fais un tableau ou une carte mentale (= mindmap)

Exemple de présentation linéaire : un texte

Le cacaoyer sauvage

Idée 1 : un arbre original. Le cacaoyer mesure entre 10 et 15 mètres. C'est un arbre original : ses fruits, les cabosses, poussent sur le tronc. Il ne perd pas ses fruits.

Idée 2 : fleurs et fruits. Les fleurs du cacaoyer sont de couleur blanc-beige. Elles ont 5 pétales et sont minuscules (1cm maximum) mais elles donnent de gros fruits. Les cabosses contiennent des graines entourées de pulpe mielage incuse.

Idée 3 : conditions de croissance du cacaoyer. Le cacaoyer sauvage a besoin de chaleur (25/30°) et d'humidité (85%). Il se plaît en zone équatoriale chaude et humide... mais il craint pas le sécheresse ni avoir les pieds dans l'eau ! Comme il ne supporte pas le gel, il ne peut pas vivre en altitude (900 m. maximum). Il a besoin de vivre à l'ombre de grands arbres car il lui faut 80 à 90 % d'ensoleillement... pas plus ! En Amérique latine, les planteurs appellent ces grands arbres « madre del cacao » (= mère du cacao) car ils protègent leurs « enfants » les cacaoyers. On peut dire que le cacaoyer sauvage « vit dans la péninsule moite des géants équatoriaux »

Dans la colonne « Le cacaoyer sauvage », je recopie les définitions ci-dessous au bon endroit pour faire comprendre le sens des mots



Je peux écrire au feutre de couleur
Si j'ai du mal à recopier, je peux découper et coller les mots !

fruit / arbre / substance végétale collante /
« mère du cacao » / chair du fruit /

Dans la colonne « La phase agricole », je recopie les définitions ci-dessous au bon endroit pour faire comprendre le sens des mots :



Je peux écrire au feutre de couleur
Si j'ai du mal à recopier, je peux découper et coller les mots !

fendre la cabosse / habileté manuelle / se transformer /
grand couteau / remuer / perche avec une lame /
odeur agréable / le liquide se transforme en vapeur /
cisaille / fèves à vendre / essentiel / odeur + goût

TB

Travail personnel et officine

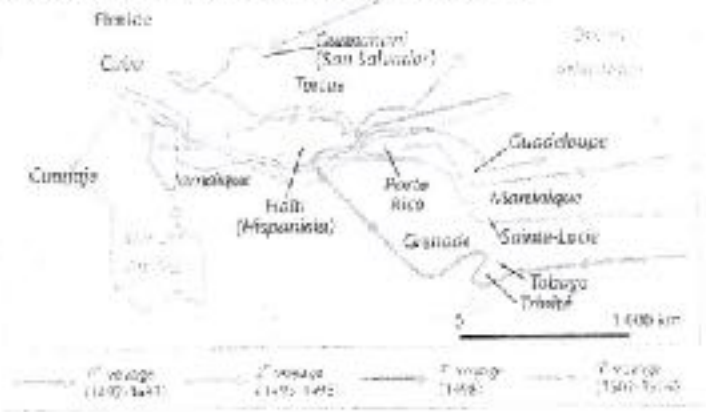
Le cacaoyer sauvage	La phase agricole
le cacaoyer <i>arbre</i>	la dextérité <i>habileté manuelle</i>
la plantation de cacaoyers	l'écabossage
le planteur	<i>fendre la cabosse</i>
la cabosse	le sécateur <i>cisaille</i> la machette <i>grand couteau</i> l'émondoir <i>perche avec une lame</i>
la pulpe <i>chair du fruit</i>	la fermentation fermenter <i>se transformer</i>
le mucilage <i>substance végétale collante</i>	une étape cruciale crucial <i>essentiel</i>
la graine <i>fruit</i> « madre del cacao » <i>mère du cacao</i>	les fèves de cacao se transformer
 le brassage	brasser <i>remuer</i>
 le séchage l'évaporation	<i>le liquide se transforme en vapeur</i>
	les fèves de cacao marchand <i>fèves à vendre</i>
	l'arôme <i>odeur agréable</i>
	la flavour <i>odeur + goût</i>

ÉTUDE EN COURS d'histoire

CAP Histoire/ Géographie	Séquence : Le chocolat, d'hier à aujourd'hui
--------------------------------	--

Séance 1 : La découverte du chocolat

Document 1 : Les voyages de Christophe Colomb



Document 2 : Chronologie de la découverte du chocolat

- En l'an 1000 : les peuples d'Amérique latine utilisent déjà les fèves de cacao comme monnaie d'échange.
- Le 30 juillet 1502 : lors de son quatrième voyage, Christophe Colomb débarque au Nicaragua. Il est le premier Européen à voir des fèves de cacao et à goûter le breuvage qu'on en fait, le chocol.
- En 1519 : Hernando Cortez, célèbre navigateur, prend possession de l'empire aztèque de cacao. Il installe une plantation.
- En 1528 : l'océan bleu la première cargaison de cacao a l'empereur Charles Quint, roi d'Espagne.
- En 1615 : le chocolat arrive en France grâce à l'épouse de Louis XIII, Anne d'Autriche, qui en fait un breuvage à la mode.

Document 3 : Quand les Espagnols découvrent une nouvelle boisson [Le chocolat et son histoire, Elisabeth de Cotenson, Pages 10 et 11, Editions Archives et culture]

1492 : Christophe Colomb (1451-1506) et ses hommes posent pour la première fois le pied sur le sol américain. En signe de bienvenue, les Aztèques leur offrent de partager avec eux des tasses de leur boisson rituelle. Mais ce breuvage au goût amer et poivre, très éloigné des saveurs plus douces appréciées par les papilles européennes, leur semble totalement indigeste et n'éveille pas leur intérêt. En 1502 pourtant, Ferdinand Colomb, fils de Christophe, fait le récit d'une nouvelle expédition de son père en mer. L'importance attachée par les indigènes aux fèves de cacao quand ils en dégustent, dit-il, les réjouissent à cause qu'ils avaient perdu un œil.

Document 4 : Cortès et le chocolat (Le chocolat et son histoire, Elisabeth de Cotenson, Page 11, Editions Archives et culture)



Théo est inscrit à l'école de la ville de Paris. Il a 10 ans. Il est inscrit à l'école de la ville de Paris. Il a 10 ans. Il est inscrit à l'école de la ville de Paris. Il a 10 ans.



Les espagnols et la découverte du chocolat:

En 432, lors de son retour d'Amérique, le capitaine Christophe Colomb qui avait découvert la présence des fèves de cacao chez les indiens et les Aztèques, voulut les ramener en Espagne mais il les jeta par-dessus bord sans se rendre compte de leur valeur.

Ce n'est qu'en 1519, lorsqu'Hernán Cortés se rendit à son tour en Amérique que l'on découvrit réellement la fève de cacao. Les premiers avis jugèrent le chocolat « horrible » et ce n'est qu'après des décennies que les Européens comprirent les valeurs et l'adapta aux goûts des Européens. du cacao et du chocolat et qu'on

Résumé



La dégustation au CDI.

J'ai goûté du chocolat Noir à 99% de cacao pur, tout le monde disait que c'est amer même moi je disais ça mais j'ai bien aimé même si ^{c'est} amer. On a aussi goûté du chocolat Bio et aussi équitable.

Après Colomb, Cortés (1485-1547) s'intéresse de près à ce trésor inconnu dont les richesses semblent paraître incalculables. Les Indiens n'ont pas encore compris que les Espagnols ont le ciel comme patrie et non la terre, ils prennent cet envahisseur pour la divinité ou le dieu Quetzalcoatl. Aussi, comme son prédécesseur, Cortés est très bien accueilli par l'empereur Montezuma, qui lui offre un magnifique banquet, clôturé par une tasse de cacao. Mais, au lieu de cette espèce de mélange sucré, épice et parfumé, il se les mêmes redonne qui ras devant eux. Il l'avale péniblement, le goût est amer dans lequel il lui est venu lui semble d'ailleurs plus amère encore. Son avis est partagé par ses soldats. L'un de ses contemporains parle de cette boisson « plutôt propre à être jetée aux cochons que consommée par les hommes ». Un voyageur italien de cette époque, dans la seconde moitié du XVI^e siècle, le « mal de cacao » provoqué par l'absorption de ce « tripotage mexicain ». Les Européens sont aussi dégoûtés par l'aspect méconnaissable de cette nouvelle boisson. C'est apparemment de prophète, ce « mal de cacao » qui s'offre à la vue, selon un chroniqueur espagnol, les rebuts.

À la diffusion de Colomb, Cortés mesure vite l'importance de ces fibres et le profit à tirer de leur culture. Pourtant, la première cargaison de cacao, expédiée depuis Vera Cruz, ne fait son entrée en Espagne par Séville qu'en 1585. Mais le sucre est bien au rendez-vous — notamment à la cour du roi.

Document 5 : L'adaptation du chocolat au goût (Le chocolat et son histoire, Elisabeth de Cotenson, Page 11, Editions Archives et culture)

Les Espagnols se lancent donc à leur tour dans la culture cacahoyère, notamment au Mexique. Tout au long du XVI^e siècle, la société espole devient de plus en plus friande du « noir breuvage ». Les échanges commerciaux se développent dans la Nouvelle-Espagne.

Mais il faut adapter le goût du chocolat aux palais européens, très réticents face aux saveurs goûtées par les indigènes. Ce sont, dit-on, les carmélites du couvent d'Oaxaca, au Mexique, qui ont l'idée de remplacer les piments et les épices par du sucre de canne. En y ajoutant également plus de vanille (parfum déjà utilisé), elles apportent une touche délicieusement aromatique au chocolat et en corrigent l'amertume naturelle. Il est désormais prêt à partir conquérir l'Europe.

1) Document 1 : Combien de voyage Christophe Colomb a-t-il effectué entre 1492 et 1504 ?

- 1^{ère} = 1492-1493
- 2^{ème} = 1493-1494
- 3^{ème} = 1498
- 4^{ème} = 1502-1504

Il a effectué 4 voyages

2) Document 1 : Quels espaces a-t-il découvert et exploré ?

- 4^{ème} sainte Lucie Porto Rico
- 1^{er} San salvador / Cuba / Hispaniola
- 2^{ème} Porto Rico / Haïti / Cuba / Jamaïque / Guadalupe
- 3^{ème} Cuba et Trinidad
- 4^{ème} - Saint Lucie / Porto Rico / Haïti / Jamaïque / Guadalupe / Cuba

les mers des Antilles

3) Documents 1, 2 et 3 : Au cours de quel voyage a-t-il découvert le chocolat et à quelle occasion ?

Au cours du 1^{er} voyage, quand savait offrir du chocolat aux indiens en signe de bienvenue. En 1502, lors de son 4^{ème} voyage, son fils remarque l'importance du cacao pour les indiens.

4) Document 4 : Quel est le personnage qui peut être considéré comme le « véritable » découvreur du chocolat ? Pourquoi ?

C'est un Herman Cortés, un conquistador arrivé au nouveau monde en 1519, va s'intéresser les plus au cacao dont il prend bien soin. Le cacao est interdit en Europe en 1585.

5) Document 5 : Quelles sont les différentes réactions des Européens par rapport au chocolat ?

*Les Européens à leur arrivée au nouveau monde vont être dégoûtés par ce breuvage :
- le goût est amer, poivré et leur laisse le cœur
- ils n'aiment pas la couleur (aspect)*

6) Document 5 : Comment vont ils y remédier et sont les conséquences ?

Le cacao est cultivé d'abord aux colonies européennes par Cortés, qui remplace les épices par le sucre de canne et la vanille.

Antoine Hulbert 1cap C

CAP Histoire/ Géographie	Séquence : Le chocolat, d'hier à aujourd'hui
--------------------------------	--

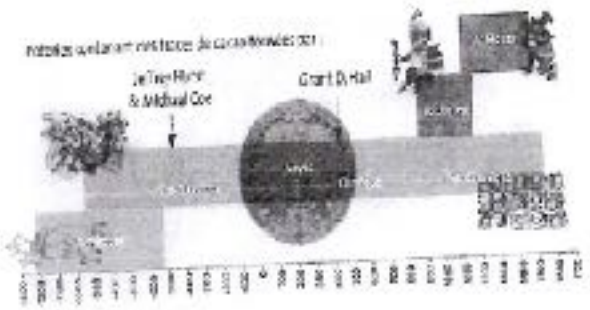
Séance 2 : Aux origines du chocolat

Document 1 : Des origines aux confins de l'Equateur (Le chocolat et son histoire, Elisabeth de Contenson, pages 5 et 6)

Les origines géographiques des cacahuètes sont difficiles à localiser précisément. Les historiens pensent que leur berceau se situe en Amérique du Sud, dans les forêts tropicales et sub-tropicales du Bassin Amazonien et du bassin Orinocique, non loin de la Guyane.

Une aire d'influence s'est développée, semble-t-il, grâce à certains animaux, qui appréciaient tout particulièrement la chair tendre et alégreuse encroûtée sous leurs têtes. Singes, chauves-souris, perroquets... certains ont transporté et dispersé les graines jusqu'au Mexique, en Equateur et au Nicaragua. Selon certains historiens, Bernardino de Sahagún, chroniqueur franciscain espagnol du XVI^e siècle, évoque quant à lui un mystérieux baobablot, un étrange quadrupède plus gros qu'un bœuf, fort gourmand lui aussi de cacahuètes. Sa digestion donne lieu à de curieuses pratiques : sa fiente se referme des graines de cacao sans être endommagées. Il en faut peu d'une charge chaque fois, que les Indiens d'empruntent de récupérer, selon l'auteur, pour leur consommation...!

Les peuples de Sahagún se débattaient difficilement à croire. Mais il est cependant certain que c'est en observant les animaux que les Indiens eurent l'idée de consommer les fruits des cacahuètes, puis de les cultiver. Ces arbres qu'on trouve dans peu à peu d'être saugés.



Chronologie des civilisations précolombiennes du cacao

Document 2 : Le cacao et les civilisations précolombiennes (Du cacao au Chocolat, l'épopée d'une gourmandise, Michel Barel, pages 23-24, Editions Quae)

Des poteries très anciennes, contenant des traces de produit cacahuté ont été trouvées au Guatemala, dans la région de Rio Axul et au Belize, sur le site de Cahal Pech (---). Les nouvelles découvertes archéologiques témoignent de traces détectées dans des poteries datées de 3 450 et 3 330 ans av. J.-C. en Amazonie équatorienne (Valdez, 2013).

Cependant, il semble bien que l'homme rencontre le cacao beaucoup plus tôt. Déjà aux temps préhistoriques les populations indigènes devaient cueillir les cacahuètes et consommer la pulpe entourant les graines.

Mille ans avant J.-C., aux confins de la Colombie et du Venezuela – probablement dans la région du lac de Maracaibo – les Olmèques remarquent le cacaoyer. Ils en ramènent des jeunes plants ou des boutures et l'introduisent dans les régions tropicales, sur les bords du golfe du Mexique. De là, le cacao passe rapidement aux mains des Mayas qui occupent les territoires des actuels sud du Mexique, Belize, Guatemala, Honduras et Salvador. Mais ce n'est plus la pulpe qui les intéresse. Ils découvrent que les graines peuvent se consommer. Ils les fermentent, les séchent, les torréfient et les broient à chaud jusqu'à obtenir une sorte de pâte, façonnée en cylindre de « masse de cacao ».

Pendant 2 000 ans, jusqu'à l'arrivée des Espagnols au XVI^e siècle, les Mayas développent l'agriculture et l'utilisation du cacao, tout comme les Toltèques jusqu'au XII^e siècle. Les précieuses fèves deviennent aussi une monnaie d'échange : sur les marchés un lapin vaut 10 fèves, un pot en terre coûte 12 à 25 fèves et on achète des boucles d'oreille pour 50 fèves.

Au XIV^e siècle les Aztèques envahissent les régions mayas. Ces conquérants viennent des hautes terres inadaptées à la culture du cacaoyer. Lorsqu'ils découvrent le cacao, ils apprécient d'emblée ce produit et en adoptent tous les usages mayas. Pour se fournir, ils font des graines de cacao un tribut que les conquies doivent verser à leurs vainqueurs. Ainsi, les relations entre Aztèques et Mayas préfigurent déjà l'utilisation actuelle du cacao, consommé dans des régions où il ne peut être cultivé.

Antoine ICAP C
HOBERT

Document 3 : les façons d'accommoder le cacao et ses vertus réelles ou supposées (Le chocolat et son histoire, Elisabeth de Contenson, pages 6 et 9)

De la façon d'accommoder le cacao et de ses vertus réelles ou supposées

Si les Indiens sont grands consommateurs de cacao, ce n'est pas sans raison. Ils ne le regardent pas seulement comme un aliment, mais aussi comme un médicament. Les Mayas le considèrent si précieux qu'ils le font passer de génération en génération. C'est pourquoi ils ont écrit des livres sur le cacao, et ce n'est pas sans raison. Les Aztèques nous ont laissé dans leur livre le "Cacao" une description de ce produit qui nous apprend que le cacao est le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments.

Le cacao est considéré comme un aliment précieux et est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments.

Le cacao est considéré comme un aliment précieux et est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments.

Le cacao est considéré comme un aliment précieux et est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments.

Le cacao est considéré comme un aliment précieux et est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments.

Le cacao, base d'une monnaie

Le cacao est considéré comme un aliment précieux et est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments.

Le cacao est considéré comme un aliment précieux et est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments. Il est considéré comme le plus précieux des aliments.

1) Document 1 : Quels sont les espaces géographiques et à quelles époques la culture du cacao se développe-t-elle ? + Où ?

Équateur / Mexique / Colombie / Bassin amazonien / Haut orinoco / Guyane (= Brésil)
- quand ? des la préhistoire
Comment ? Par dispersion par les animaux puis par des échanges entre Aztèques et Mayas

2) Documents 1,2 et 3 : Quelles sont les premières civilisations à cultiver le cacao et comment le consomment-elles ?

qui ? = Mayas, Aztèques et Aztèques.
Comment le consomment-ils ? D'abord la pulpe puis les graines dont il fait une pâte et enfin réduit en poudre ils en font une boisson chaude ou froide

3) Quelle valeur symbolique et quelle vertu accordent-elles au cacao ? (docs 2 et 3)

Le cacao est rare et donc seulement les classes dirigeantes le consomment.

vertus accordées au cacao :

Aphrodisiaque Stimulant Médicament

La boisson de cacao est utilisée pour adoucir la peau, le foie, les reins

4) Quels autres usages font-t-elles du cacao ? (docs 2 et 4)

Le cacao sert de monnaie aux civilisations mésoaméricaines. C'est sa valeur elle-même qui sert pour évaluer les échanges. On développe le commerce sur la base des fèves. Le règlement des impôts se fait même en fèves de cacao.

Traison dossier - Anbar a parlé un instant culture par le sujet - Attention à quelques plus - N° Fontaine

Antoine ROBERT - ICAP C

Document 3 : les façons d'accueillir le cacao et ses vertus réelles ou supposées (Le chocolat et son histoire, Elisabeth de Contenson, pages 8 et 9)

De la façon d'accueillir le cacao et de ses vertus réelles ou supposées. Si les Mésos américains ont découvert le cacao... (rest of the text is mostly illegible due to small print)

Le cacao, base d'une monnaie. La fève de cacao est un élément polyvalent. Elle se transforme en chocolat... (rest of the text is mostly illegible)

Le cacao est aussi utilisé pour fabriquer des chocolats... (rest of the text is mostly illegible)

1) Document 1 : Quels sont les espaces géographiques et à quelles époques la culture du cacao se développe-t-elle ? Où ?

Équateur / Venezuela / Mexique / Guatemala / Colombie ⊕ Bassin amazonien / Haut Orénoque / Guyane (= Brésil)
- quand ? dès la préhistoire
Comment ? Par dispersion par les Amérindiens puis par des échanges entre Aztèques et Mayas

2) Documents 1, 2 et 3 : Quelles sont les premières civilisations à cultiver le cacao et comment le consomment-elles ?

qui ? - Mayas, Aztèques et Aztèques.
Comment le consomment-ils ? d'abord la pulpe puis les graines dont il fait une pâte et enfin réduit en poudre ils en font une boisson chaude ou froide

3) Quelle valeur symbolique et quelle vertu accordent-elles au cacao ? (docs 2 et 3)

Le cacao est rare et dor ⇒ seule la classe dirigeante le consomme.

vertus accordées au cacao :

Aphrodisiaque Stimulant Médicale
est utilisée pour faire un médicament pour le foie, les pannes
la boire avec le cacao

4) Quels autres usages font-elles du cacao ? (docs 2 et 4)

Le cacao sert de monnaie aux civilisations mésoaméricaines.
C'est sa valeur elle-même qui sert pour évaluer les échanges. On développe le commerce sur la base des fèves. Le règlement des impôts se fait même en fèves de cacao.

Trouver dossier - Antoine a parlé un instant cabain par le sujet - Attention à parler plus - A+ France -

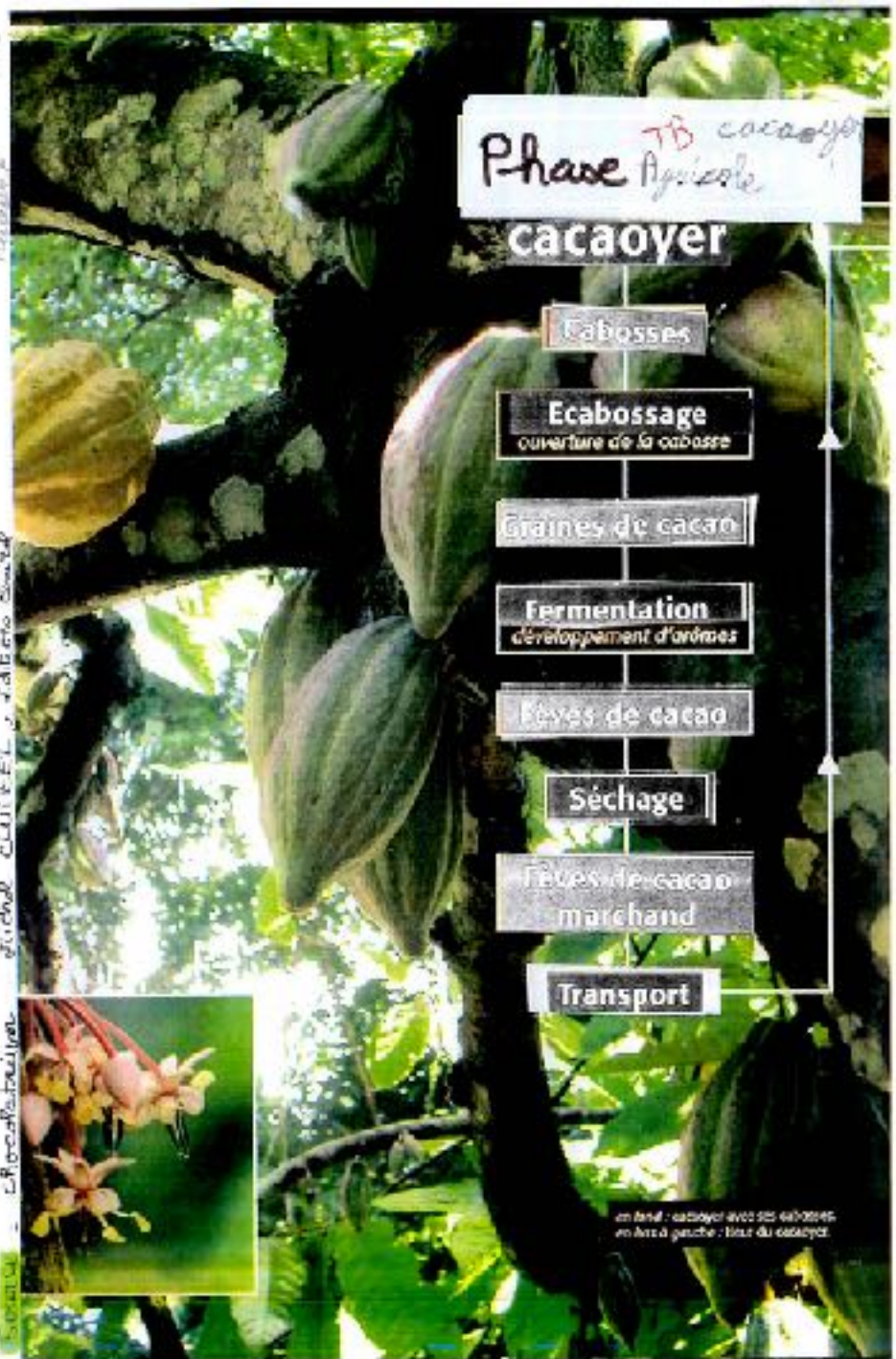
La phase agricole



En cours d'arts appliqués

Antoine Tropic

CP de la Réunion - L.P. de la Réunion - L.P. de la Réunion - L.P. de la Réunion



Phase ^{TB cacao} Agricole

cacaoyer

Cabosses

Ecabossage
ouverture de la cabosse

Graines de cacao

Fermentation
développement d'arômes

Fèves de cacao

Séchage

Fèves de cacao marchand

Transport

en haut : cacaoyer avec ses cabosses
en bas à gauche : fleur du cacaoyer

Rubert
Antoine 1CAPC

TB

Valeurs nutritionnelles pour une tablette de chocolat de 100g

Marque	Nom	Cacao %	Glucides	Matières grasses	Protéines		Sel
					Energie KJ		
Chocolat noir							
LINDT	Excellence Noir prodigieux	90 %	11g	55g	10g	2400 KJ	0,33g
LINDT	Excellence Noir absolu	99 %	8g	51g	15g	2400 KJ	0,06g
LINDT	Excellence Noir Orange intense	47 %	49g	31g	7,4g	2450 KJ	0,10g
BELLARON	Noir intense 74 %	74 %	32g	42g	9,3g	2320 KJ	0,08g
DARDENNE	Chocolat noir 88 %	88 %	28,7g	51,8g	11,8g	2320 KJ	0,15g
FOULAIN	Noir Extra	47 %	55g	27g	4,3g	2420 KJ	0,1g
ALTER ECO	80 % Réamilié non intense	80 %	22g	50g	1,8g	2500 KJ	0,8g
ALTER ECO	Noir intense déglacé	80 %	40g	29,2g	3,2g	2500 KJ	0,8g
NESTLE	Les bonheurs de Faber Orange confit & éclats de fèves de cacao	54 %	45g	35g	7,7g	2250 KJ	0,4g
Chocolat au lait							
LIDL	Fu Camé Au lait du pays Alpin	30 %	56,8g	23,1g	7,1g	2495 KJ	0,33g
BELLARON	Lait à l'intensité en cacao	33 %	16,4g	17,3g	3,2g	3350 KJ	1,4g
MILKA	Au lait du Pays Alpin	30 %	56,8g	23,4g	7,3g	2495 KJ	0,25g
LINDT	Lait Extra fin	30 %	55g	32g	7g	2420 KJ	0,25g
IVORIA	Lait extra fin	30 %	56,7g	30,4g	7,2g	2420 KJ	0,23g

50g

Lecture des emballages de tablettes De chocolat.

Décryptage d'emballages de tablette de chocolat

- 1ère impression générale = votre **RESSSENTI** (goût, odeur, couleur, légèreté, texture, etc.)
- VISUEL** (couleur, texture, etc.)
- Nom du chocolatier ou du chocolat
- Origine du chocolat : pays ?
Quel est le cacao utilisé ?
- Proportion de cacao
- TEXTE** : ce cacao de cacao ? de quelle ?
Qu'est-ce qui peut affecter le chocolat ?
Teneur ? Quel type de cacao ?
- INGRÉDIENTS** ?
- VALEURS NUTRITIONNELLES** ?



Antoine TB

Lecture de l'emballage intérieur d'une tablette de chocolat KAOKA

un cacao de grand cru = ce qui croît

la saveur = le goût ✓

floral = de fleur ✓

aromatique = odorant, parfumé ✓

certifier = garantir ✓

implication / s'impliquer = engagement, s'engager ✓

innovant = qui apporte du nouveau, créatif ✓

associer = un allié, un associé ✓

participatif / participer = mettre ensemble, réunir ✓

un partenaire / un partenariat = association d'entreprises ✓

un enjeu = ce en quoi on peut gagner ✓

majeur = très important ✓

la rénovation / rénover = le renouvellement, la remise à neuf ✓

la cacaoyère = la plantation de cacaoyers ✓

sauvegarder / la sauvegarde = protéger, préserver, défendre ✓

pérenniser / pérenne = rendre durable, éternel ✓

Il y a des mots en couleur. Les couleurs correspondent à différentes catégories grammaticales.

En rouge : nom

En bleu : verbe

En vert : adj

TB

un allié, un associé

le goût

garantir

de fleur

ce qui croît (= croître, pousser) dans une région

odorant, parfumé

très important

ce qu'on peut gagner

mettre ensemble, réunir

qui apporte du nouveau, créatif

prendre part, contribuer

engagement / s'engager

la plantation de cacaoyers

le renouvellement, la remise à neuf

rendre durable, éternel

protéger, préserver, défendre

association d'entreprises

Antoine Chocolat Équitable

Lecture de l'emballage du chocolat de la filière équitable KAOKA

Mon score : 10 / 10 bonnes réponses sur / 10

Je peux traiter les questions dans le désordre

- De quel pays producteur vient ce chocolat ? *Équateur*
- Quelle est la capitale de ce pays (voir carte du monde au CDI) ? *Quito*
- Quel est le nom de la variété donnant un chocolat de grand cru ? *Cacao Nacional*
- De quelle couleur peut être le fruit du cacaoyer ? *maron foncé*
- « L'arbre aux fruits d'or » est une image poétique. Quel est le véritable nom du fruit du cacaoyer ? *cabosse*
- Je donne 1 exemple de sauveur florale : *Rose*
- Je donne 1 exemple d'arôme de fruit : *POMME*
- Quelle est la certification des plantations KAOKA ? *Agriculture biologique*
- Après de qui s'engage l'équipe de KAOKA ? *des Producteurs*
- Que veut rénover KAOKA ? *les cacaoyers*

Question bonus : qu'est-ce qu'une cacaoyère ?

1 point bonus - Une cacoyère est *une plantation de cacao*

1 point bonus - Je donne un synonyme de sauvegarder le cacao : *la préservation des plantations des cacaoyers*

Mon score final est de 10 / 10 + 2 points bonus

TOTAL : 12 / 10



Lecture d'un emballage KAOKA

Découvrez l'histoire de KAOKA à l'intérieur !

Plus d'infos sur : www.koika.fr

ECUADOR

The country where grow raw unprocessed...
The flavor of raw unprocessed cacao is more it...
I would professional use in some of these areas.

AROMAS NOTES

ARÔME FLORAL
FLORAL



FRUITS SECS
WILD FRUIT



ROSE / POMME
ROSE / APPLE



ROSE / POMME
ROSE / APPLE

NOTES AROMATIQUES

ARÔME FLORAL
FLORAL

KAOKA in Ecuador, it is : 9 associations
1 096 cacao farmers and their families
16 392 cacao production certified in organic farming

KAOKA in Ecuador, it is : 9 associations
1 096 families of producers of cacao
6 654 ha of plantation certified agriculture biological

A TRUE CONFIDENTIAL BOND RELATIONSHIP WITH PRODUCERS...

COCAO and cacao farmers trade!
KAOKA is a true business model!
It is a partnership between cacao farmers and KAOKA.
It is a long and patient relationship between cacao and KAOKA.

A GENUINE INTEREST IN CACAO FARMERS (the recovery of chocolate)

KAOKA is a true business model!
It is a partnership between cacao farmers and KAOKA.
It is a long and patient relationship between cacao and KAOKA.
It is a true business model!
It is a long and patient relationship between cacao and KAOKA.

More information on : www.koika.fr

UNE VÉRITABLE IMPLICATION AUPRÈS DES PRODUCTEURS...

COCAO and cacao farmers trade!
KAOKA is a true business model!
It is a partnership between cacao farmers and KAOKA.
It is a long and patient relationship between cacao and KAOKA.

UN INTÉRÊT VÉRITABLE POUR LES PRODUCTEURS DE CACAO (la réconciliation des plantations)

KAOKA is a true business model!
It is a partnership between cacao farmers and KAOKA.
It is a long and patient relationship between cacao and KAOKA.
It is a true business model!
It is a long and patient relationship between cacao and KAOKA.

Plus d'infos sur : www.koika.fr

More information on : www.koika.fr

Discover the story of KAOKA inside!



↑ Réalisations ↓ Culinaires ↑



Publicité ancienne

Réalisations culinaires CHOCOLAT PÂP - CAP CU-SIÈGE


Prédis 20 minutes. Pâtes + Tâches et de 10 - 15 minutes
en français et en anglais
avec 11 CAPS (cuisines) 11 idées (anglais) trois langues (français, anglais, espagnol)

gâteaux gourmands ① Dessert de chocolats les fins.	gâteaux "minceurs" ② "à la maison"	gâteaux "boutique" ③
Forêt - Noire Charlotte profiterole Bûche	Moules Cookies Brownie Muffin Mousse	Strogonoff Makizushi Cakes Kushikatsu
G	M	B
④ Confiture - Chocolaterie	Soufflé Jambon	gâteaux orange rouge

brownies et cookies

Je vous présente un manga sur le chocolat

Auteur : Setona Mizushiro

Éditeur :  (shojo) KAZÉ

Tomes : de 1 à 3

Titre : Chocolatier

Mon résumé du manga.

C'est un étudiant en pâtisserie
Il est amoureux d'une fille, pour
qu'elle soit amoureuse de lui
il lui donne des chocolats et la fait
passer elle, mais par de chance, elle est un
petit sorcier. Il ne se doute pas de ça.
Il veut voyager pour progresser dans le chocolat.
Il pense à lui faire des chocolats.

Je le conseille pour tout le monde
il y a de la tristesse, de la passion,
de la romance, le voyage autour des
saveurs, c'est drôle et c'est facile à
lire.



manga sur le
chocolat.

TB

Recette

"in
English"

English

BROWNIES

Ingredients

- 100g plain chocolate
- 115g butter
- 225g soft brown sugar
- 1 tsp vanilla extract
- 2 eggs
- 170g plain flour
- 100g chocolate chips

Prep 20' Cook 20' Ready in 40'

1. Pre-heat the oven to 180°C / Gas 4 and grease a baking tin - 20 x 30 cm is ideal.
2. Break the chocolate into pieces and place in a small heat-proof bowl.
3. Melt the plain chocolate in the bowl over a pan of simmering water on the hob.
4. Cream the butter and sugar together in a large bowl. Stir in the melted chocolate and vanilla.
5. Break the eggs into a bowl and beat with a fork. Add the eggs to the butter mixture and stir in. Add the flour and stir. Stir in the chocolate chips. Pour the mixture into the baking tin.
6. Bake in the oven for 20 to 25 minutes.
7. Remove from the oven and turn out onto a cooling rack and leave to cool.
8. Cut into slices and enjoy!

petit gâteau sec américain
avec pépites de chocolat,
gingembre, noix/cacahuètes, noix
de pécan

cookie



gâteau traditionnel
d'Amérique du Nord
garni de noix de Pécan
croustillant et moelleux
servi en carrés
& brown = brun



Brownie

Gâteau rectangulaire
3 couches de biscuit
imbibé de sirop de café
+ crème au beurre café
et ganache chocolat
glaçage chocolat
feuilles d'or & nom du gâteau



Opera

Gros chou fourré de
crème pâtissière comme
les éclairs



Religieuse

1. petit pain anglais rond au lait
servi chaud (pour le thé)
2. petit biscuit américain
+ pépites de chocolat, ou myrtilles,
bananes...
cuit dans des caissettes en papier



Muffin

Forêt - Noire

gâteau originaire d'Allemagne
populaire en Alsace
rond, haut de 6cm
3 couches de biscuit
imbibé de kirsch, cerises,
chamilly
décoré : copeaux chocolat,
cerises...



gâteau souvent rond
pâte à biscuit
avec oeufs en neige
servi avec crème anglaise



Reine de Saba

Charlotte

Gâteau avec biscuits à la
cuillère moulés en cercle
garni de mousses au chocolat



Profiterole



petite boule
de pâte à choux
fourrée de glace vanille
nappée de sauce
au chocolat chaude

mélange de chocolat fondu +
beurre + jaunes et oeufs en
neige + sucre
battu et servi frais



Mousse

Bouchée ●	Muffin ●
Brownie ●	Opéra ●
Charlotte ●	Profiterole ●
Cookie ●	Reine de Saba ●
Forêt-Noire ●	Religieuse ●
Ganache ●	Rocher ●
Gianduja ●	Truffe ●
Mendiant ●	Mousse ●

- Confectionnerie - chocolaterie
- Gâteaux "ménagère" (saison)
- Gâteaux de pâtisserie (location)
- Gâteaux gourmands (chariot)

Chocolat surmonté de 4 fruits secs (amande, noisette, raisin, noix)



Mendiant

Française à base de chocolat fondu avec beurre et œufs et aromatisée façonné en boules roulées dans le cacao



Truffe

Crème de pâtisserie aromatisée servant à fourner des chocolats ou des gâteaux



Ganache

Bouchée

confiserie à base de chocolat souvent fourrée



confiserie à base de chocolat grosse comme une bouchée aspect irrégulier et texture granuleuse évoquant un rocher



Rocher

Mélange de chocholet d'origine italienne avec noisettes finement broyées servant à fourner des chocolats

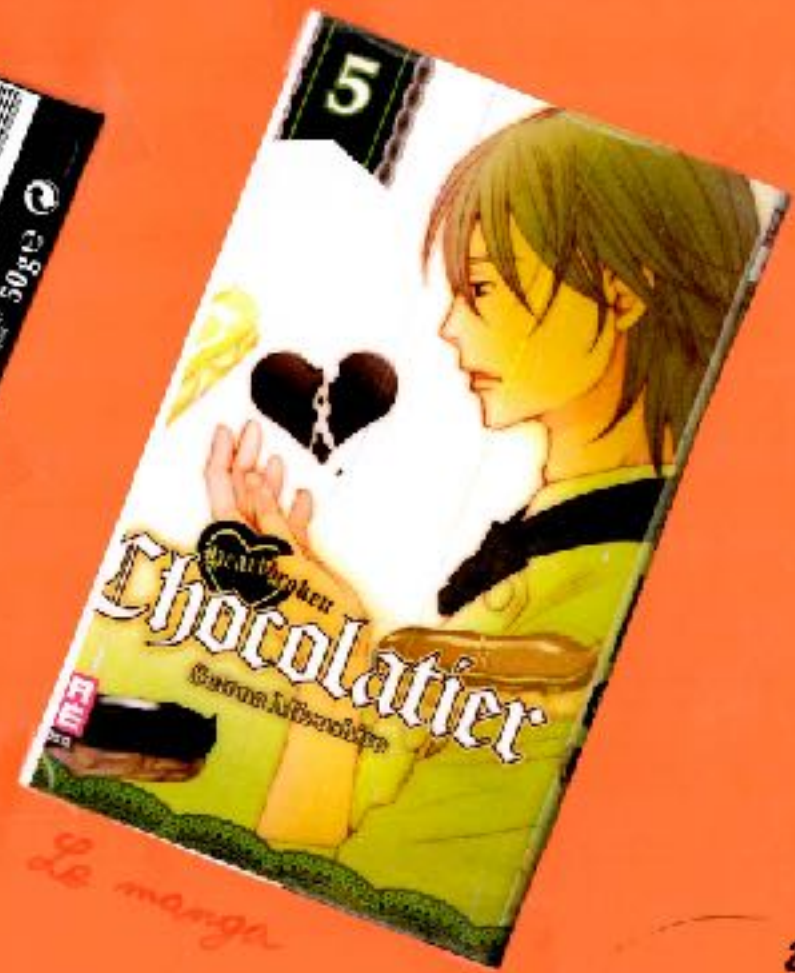


Gianduja



Chocolat noir à 99%
Seulement 8g de glucides
dont 1g de sucre.
Pour 100g

Sex bon
 C'est pour
 la santé



Le manga

Lecture Documentaire



• Comment mieux **LIRE** et **COMPRENDRE** le contenu de textes documentaires ?

Je repère les **mots-clés**

Je me pose des **questions** simples

Comment ? **Q**ui ? **Q**uoi ? **C**ombien ? **O**ù ? **Q**uand ? **P**ourquoi / pour quoi ?

Qui fait l'action (nom, métier, caractère...) ? Avec qui ? Où ? Quand (date) ? Pourquoi ? Comment ? Dans quel but ? Avec quel résultat ?

Le questionnement **CQQCOQP** est une aide précieuse
en classe, à la maison et en stage
pour me présenter à un employeur, rédiger un rapport de stage,
organiser un dossier, des activités, un événement...
Je dois penser à l'utiliser !



Fabrication

du

13) Montage et montage



Temperage: c'est le processus qui permet de donner au chocolat une belle couleur et une belle texture.



Conchage: pour rendre le chocolat plus doux et plus homogène.



Le conchage: la pâte, chauffée à 60°C, est brassée, agitée, malaxée pendant 24 à 72 heures. C'est à ce moment que le chocolat prend sa tenue, son arôme.

Chocolat



12) Mélange le chocolat en ajoutant les ingrédients secs, puis les ingrédients liquides.



commerçant 5

consommateur 6

entreprise chocolatière 4

exportateur 2

producteur 1

négociant 3

cabosse
fruit



4

voyage

11

Après leur voyage, les fèves séchées vont à la chocolaterie. Elles sont stockées dans des silos et contrôlées.



récolte

5



sechage

9

Fèves
de cacao
mucilage
= pulpe

7



écabossage

6



fleurs

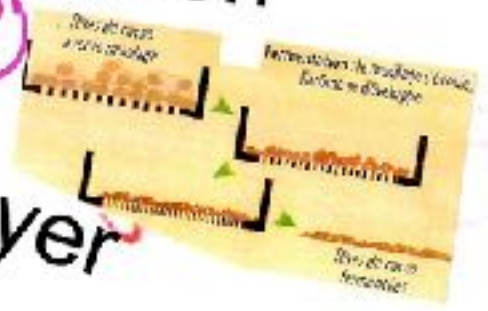
3

plantation

1

fermentation

8



ensachage

10



cacaoyer

2

De la fève de cacao

au carré de chocolat

PHASE AGRICOLE

1 Récolte
 • Les cacaoyères fleurissent et portent le fruit le même mois que le cacao, et une récolte, plus tardive, plus tard et plus abondante. Le cacaoyère est un arbre à la croissance lente et il faut attendre plusieurs années avant de récolter les fruits.

2 Décapsulation
 • On coupe les fèves dans une quantité de 500000 par an. Elles sont traitées avec un broyeur à deux rouleaux. Les fèves sont traitées dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

3 Fermentation
 • Les fèves sont traitées dans des bacs de fermentation pendant un à sept jours. La fermentation permet de développer le goût de cacao et de réduire l'acidité.

4 Séchage
 • Une fois les fèves sèches, les fèves sont posées sur des séchoirs - souvent en couches plates - et séchées au soleil et retournées régulièrement. Leur taux d'humidité passe de 70 à 7 %.

PHASE INDUSTRIELLE

5 Concassage
 • Les fèves de cacao sont traitées dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

6 Torréfaction
 • Les fèves de cacao sont traitées dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

7 Broyage
 • La pâte de cacao est traitée dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

8 Pressage
 • La pâte de cacao est traitée dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

9 Mélange
 • La pâte de cacao est traitée dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

10 Conchage
 • La pâte de cacao est traitée dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

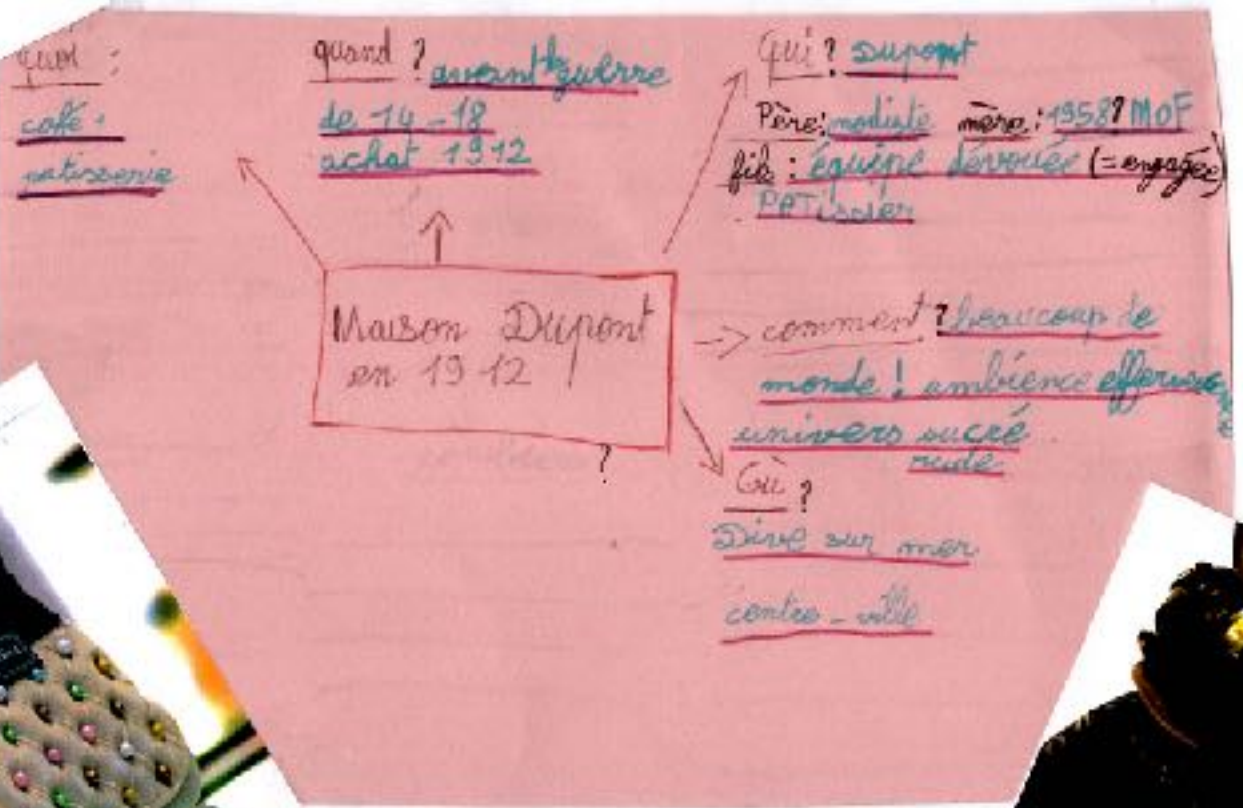
11 Tempérage
 • La pâte de cacao est traitée dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

12 Moulage
 • La pâte de cacao est traitée dans un broyeur à deux rouleaux pour séparer les fèves de cacao de la coque.

17/11/2016

Source: Ça m'intéresse en avril 2016

AVRIL 2016



Réalisation J.P. Etienne

"avec un thé" Nouveauté?
Salon de thé
1990

Depuis?

potentiel rare
= pouvoir
envie d'apprendre
qualités

son
successeur
Jean-Pierre
ETIENVRE

pâtisier métier
MOF 1990
chocolatier

Michel Dupont
19 12

Qui? Patron Maison Dupont
chef pâtisier MOF 1958
qualités ♥ du métier passion généreuse
envie de transmettre → Japonais
créatif audacieux enthousiaste.

aussi? Réplisition Pâtisseries

ouvriers
clientèle aisée

Pour qui?

Pour quand?

fêtes
motivation

Le Divais meringue
crème Braliné au beurre
Spécialités de Sérigné meringue
mousse

Le Bourdelot pâte feuilletée
Poire
sauce chocolat
Puits ♥

pâte feuilletée
crème vanille ou caramélisée
framboise fraîche

pudding
grillé aux Pommes
madelaines

livraison natige = 11

Antoine

Comprendre un texte en prélevant les mots importants
donnant des informations : les mots-clés
Sous-jeu : les au Chef de Cuisine à Paris
Texte : le parcours de Jean-Pierre ETIENVRE, pâtissier, MOF

10 mot
+ 2 expressions

une rapide ?

JEAN-PIERRE ETIENVRE

UN PÂTISSIER AU LONG COURS

Jean-Pierre Etievre est Normand de cœur et de cœur. Né à Juczy-le-Prieux dans le Manche dans une famille d'agriculteurs, il ne trouve pas de travail même à l'étranger. Il se sent à l'étranger, enfermé dans un carcan. L'émigration n'est pas d'actualité. Il a deux pas exprimer ce **bouillonnement** intérieur. **Il s'abandonne au travail**, même s'il ne sait pas encore s'il en fera son métier. Il veut jouer sa vie. Son esprit est acharné et prêt à **inventer** des mots qu'il ne lui propose rien, il **démontre**. Ce serment de gâches le poursuit longtemps. Par la suite, son **parcours** s'aggrave mais un peu comme une rivière. Il sur ce temps perdu. Heureusement il y a les **gâteaux** ! Il garde ce qui peut lui donner un peu de vie, on il ne va pas en classe. Il peut passer le jour à regarder sa mère faire une tarte, préparer un flan, des

gâteaux. Il s'incorpore dans sa **ménagerie**. Par-dessus tout, il y a l'odeur qui se répand dans la **cuisine** enveloppant chaque chose, une gangue de Jean-Pierre qui s'insure. Et puis, il y a le comble lorsqu'il s'offre sur une merveille corée, présentée délicieusement... **La sensation de gourmand** est née, celle de **passer** n'est pas encore déclarée. Il a eu une idée de **métier** qu'il fera plus tard, en tout cas pas **agriculteur** d'instinct. Contrairement à ses camarades, il n'a pas l'idée de dépenser son argent de poche en billes ou en magazines. Il **achète** l'histoire des **gâteaux** sur la chemin de la boue. Il s'amuse à deviner leur composition, les compare. Son **esprit critique** se développe, il s'aime pas être déçu et déçu **les gens**.

UN PARCOURS SANS FAUTE

- 1978-1980 : 1^{er} de sa promotion OREP pâtissier
- 1981 : 1^{er} meilleur Apprenti de France
- 1983 : 1^{er} du concours coupe de France junior
- 1985 : 2nd du concours... L. Barthélemy Arson
- 1986 : 1^{er} du concours coupe de France senior
- 1987 : 1^{er} du concours Charles Proust
- 1990 : Meilleur Ouvrier de France
- 1994 : 1^{er} Clavier de France du Calvados
- 1996 : 1^{er} prix d'innovation artisanale du Calvados

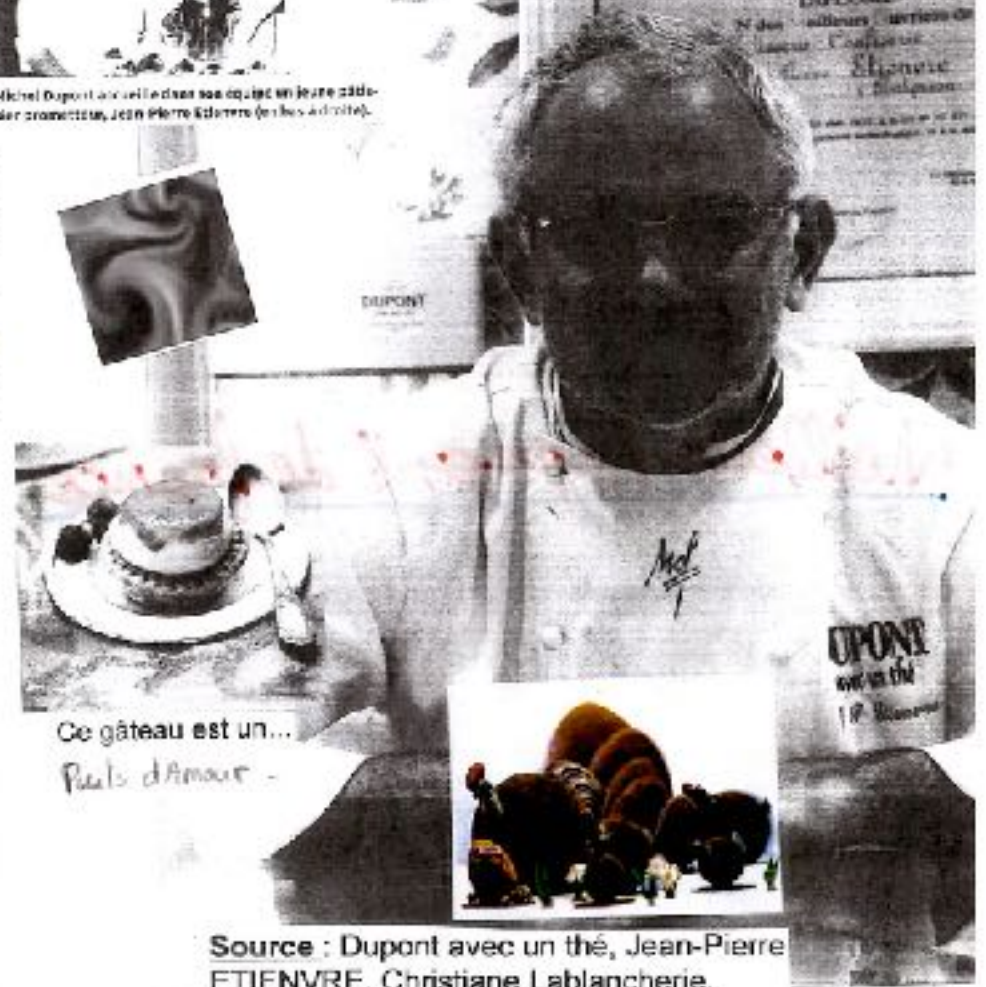
- 2001 : ouverture de son 1^{er} thé à Deauville
- 2003 : ouverture du 2nd thé à Trouville-sur-mer
- 2004 : 1^{er} prix qualité management l'entrepreneuriat de Normandie
- 2005 : ouverture du 3rd thé à Deauville
- 2015 : invité au Festival de la Merveille
- 2016 : élu à l'academie de la pâtisserie par le Club des Ouvriers de Chocolat
- 2017-2018 : élu à l'academie de la pâtisserie par le Club des Ouvriers de Chocolat

MAF signifie : ...

MOF signifie : ...



Michel DUPONT porte une coupe de champion, Jean-Pierre Etievre (à sa droite).



Ce gâteau est un... Pêches d'Amour



Source : Dupont avec un thé, Jean-Pierre ETIENVRE, Christiane Lablanche, OREP éditions 2018

Je peux m'inscrire au concours du

Travail pâtisserie = 70

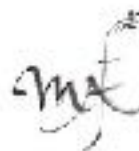
- Jean-Pierre ETIENVRE est... un chef pâtissier, MOF -
- Il s'ennuie à l'école et... l'envie d'apprendre autrement
- Par la suite, son parcours est fulgurant -
- Sa vocation de gourmand est née... celle de Pâtissier grâce à sa maman -
- Au début il ne savait pas... il ne savait pas aller en faire son métier -
- Il dépense son argent de poche en... s'achète des gâteaux -
- Il a 2 grandes qualités sont esprit critique et son exigence
- En 1990, Meilleur Ouvrier de France -

Meilleur Apprenti de France

- Jean-Pierre ETIENVRE est normand (Manche) et fils d'agriculteurs
- Il s'ennuie à l'école et veut apprendre autrement.
- Par la suite, son parcours est fulgurant.
- Sa vocation de gourmand est née chez lui, dans la cuisine familiale, auprès de sa mère
- Au début il ne savait pas quel serait son métier.
- Il dépense son argent de poche en gâteaux et les compote.
- Il a 2 grandes qualités : l'esprit critique et l'exigence.
- En 1990, il est élu MOF.



Commission Nationale d'Organisation des Concours de
Meilleurs Apprentis de France
16 rue Saint Nicolas 75012 Paris



CAEN, le 20 Novembre 2019

Objet : Concours « Un des Meilleurs Apprentis de France »

Section 2019

Monsieur, Monsieur le Chef d'établissement,

La Société des Meilleurs Ouvriers de France avec le parrainage du Ministère de l'Éducation nationale, du Ministère des P.M.E. du Commerce et de l'Artisanat, lance le 34^e concours « Un des Meilleurs Apprentis de France ».

La session 2019 ouvre plus de 100 métiers.

Ce concours s'adresse à tous les élèves en apprentissage ou titulaire d'un CAP, BEP ou formation initiale d'un métier et / ou de troisième et troisième plus. Pour en 3 ans la M. Capitulatua complétera son cursus d'apprentissage ou en service dans un établissement de Formation professionnelle public ou privé. Les candidats devront être âgés après le 1^{er} janvier 1994 (voir règlement général du concours).

Les candidats à ce concours avec ceux qui les ont précédés, constituent un groupe de jeunes qui par leur volonté, leur dévouement et leur travail sont des exemples pour tous. Ils ont l'honneur de leur être attachés aux valeurs du travail bien fait.

Les qualités dont ils font preuve à l'occasion de ce concours faciliteront certainement leur recrutement par les entreprises.

C'est grâce à votre aide précieuse que vous nous apportez chaque année et sur laquelle nous comptons à nouveau cette année, que ce concours est possible.

Nous attirons votre attention sur l'inscription des jeunes au concours 2019.

Une pré-inscription de chaque candidat par INTERNET est OBLIGATOIRE à l'adresse : <http://www.meilleursouvriersdefrance.info>, cette pré-inscription permet l'édition d'une fiche d'inscription avec un N° de candidat(e), cette fiche est soumise aux signatures pour accord des divers responsables : Parents, Maître d'Apprentissage ou du Professeur Technique, Chef d'établissement de Formation ainsi qu'au Responsable MAF de la Région.

ICEP de CAEN à l'adresse de M. Marie SEMON
6, rue Claude BLOCH

La clôture des inscriptions est prévue au plus tard, le 31 janvier 2019.

Le règlement général du concours et les vœux peuvent être consultés et téléchargés sur le site Internet <http://www.meilleursouvriersdefrance.info>, ainsi que la liste des Responsables Départementaux MAF.

Nous restons à votre disposition pour vous apporter tous renseignements utiles à la bonne marche de ce concours. Pour ce faire, vous pouvez vous mettre en relation avec Monsieur Alain MARIE, Responsable du Concours MAF en 0 655 639 225, e-mail : alain@mafcaen.org

Nous vous prions de croire, Monsieur, Monsieur le Chef d'établissement, à l'assurance de notre haute considération.

Responsable de la Commission d'Organisation Concours-
Un des Meilleurs Apprentis de France

M. Alain MARIE

LE XXL LE CHOCOLAT EN GRAND

Avant tout le monde, Jean-Pierre Elmie a créé ces gros carrés de chocolat parsemé d'éclats de pétales, et s'inspirent d'ailleurs de pétales. Généralement, il a toujours du mal à emballer une tablette de chocolat sans la casser. Aussi a-t-il eu l'idée d'inventer un carré de chocolat géant pour régler la question, le nom XXL s'imposait. Et c'est la mesure de la passion pour le chocolat. Chaque carré d'élite équivaut à une tablette de chocolat de 100 grammes : praline, aux amandes, au safran, pétales de mandarine, Vanille, cannelle de bonbon humide. Il est urgent de vous faire plaisir et de le goûter chez Dupont avec un thé... et un chocolat!



annulation des mandelins

La madeleine de l'atelier de La Madeleine

INGRÉDIENTS POUR ENVIRON 20 MADELINES

4 œufs
120g Sucre vanille
124g Sucre glace
124g Maï
120g Farine
5g Levure chimique
100g Eau de fleur d'oranger

PRÉPARATION

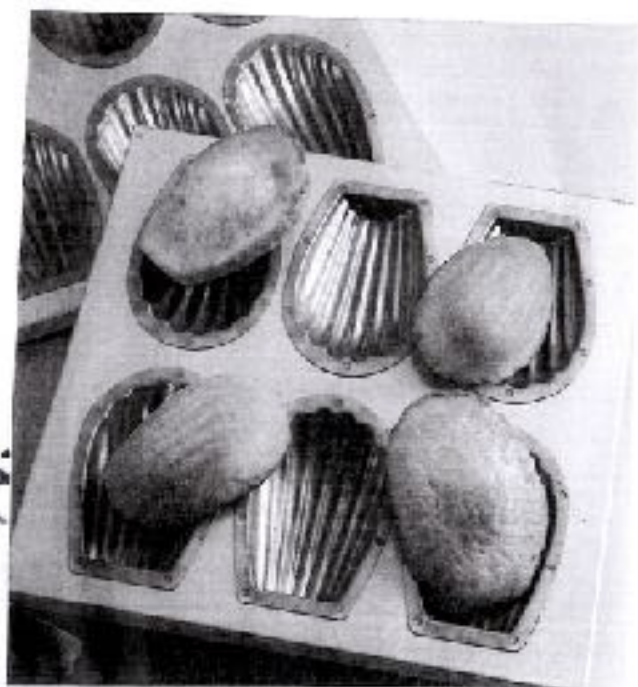
Dans un saladier, blanchir les œufs avec le sucre et le miel. Ajouter la farine et le sucre, puis verser la boue dans un moule à madeleine. Laisser sécher pendant 2 heures au réfrigérateur.

CUISSON

Cuire à 180°C dans des moules à madeleine pendant 10 minutes à 200°C pendant 5 à 10 minutes. Démouler à l'aide d'une spatule.

VARIANTES

Bûche de Noël - M (mélange de) - Bonbons humides
Vanille de Madagascar - Très bon goût de vanille de Madagascar. Une palette de goût de vanille. Bien pour faire des madeleine géantes.



al



Source
Thuriers n° 293
mars 2018

La Madeleine

la

Littérature.

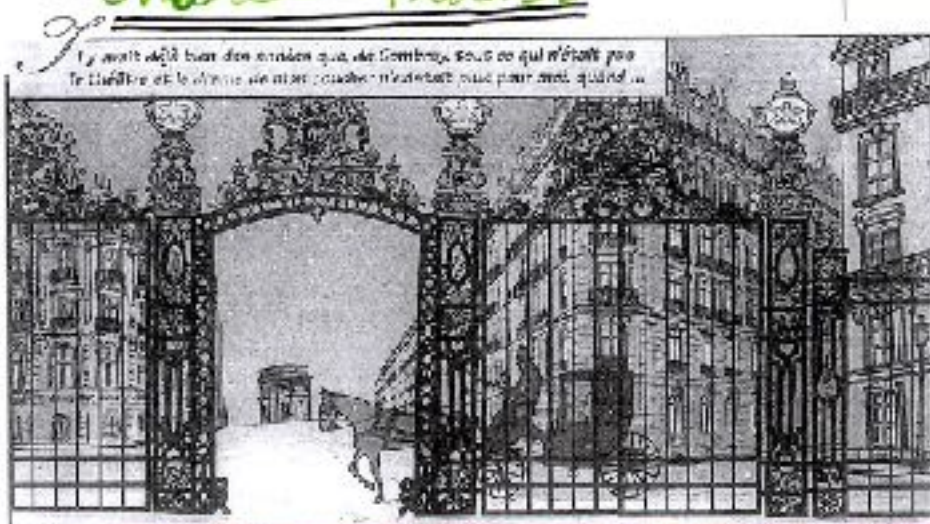
ES



Cuisson des Madeleines

Marcel Proust

Antoine
WIBERT Kap C



Certes, ce qui poignait au fond de / moi, ce doit être l'image, le souvenir / d'un tel, lié à cette œuvre, / tant de la même jusqu'à moi.

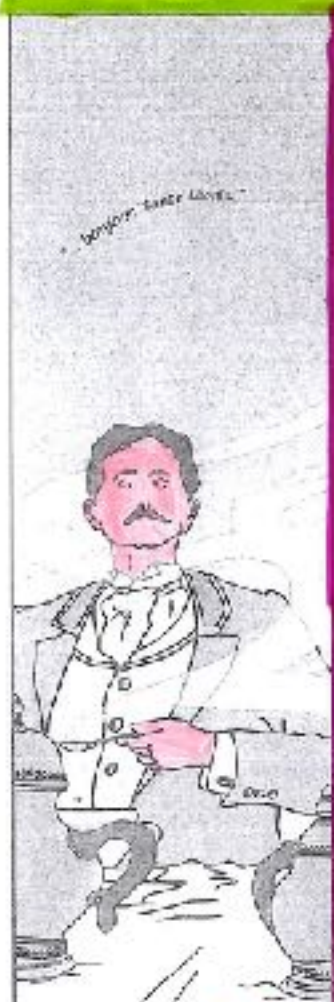


Je demandais qu'elle fût liée au goût / du fait et du souvenir, mais / qu'elle la déposait infiniment / ne devait pas être de même nature.

"L'épisode De la Madeleine."

"A la recherche du temps perdu"

Et tout d'un coup le souvenir s'est apparu.



marcel
(Adulte)

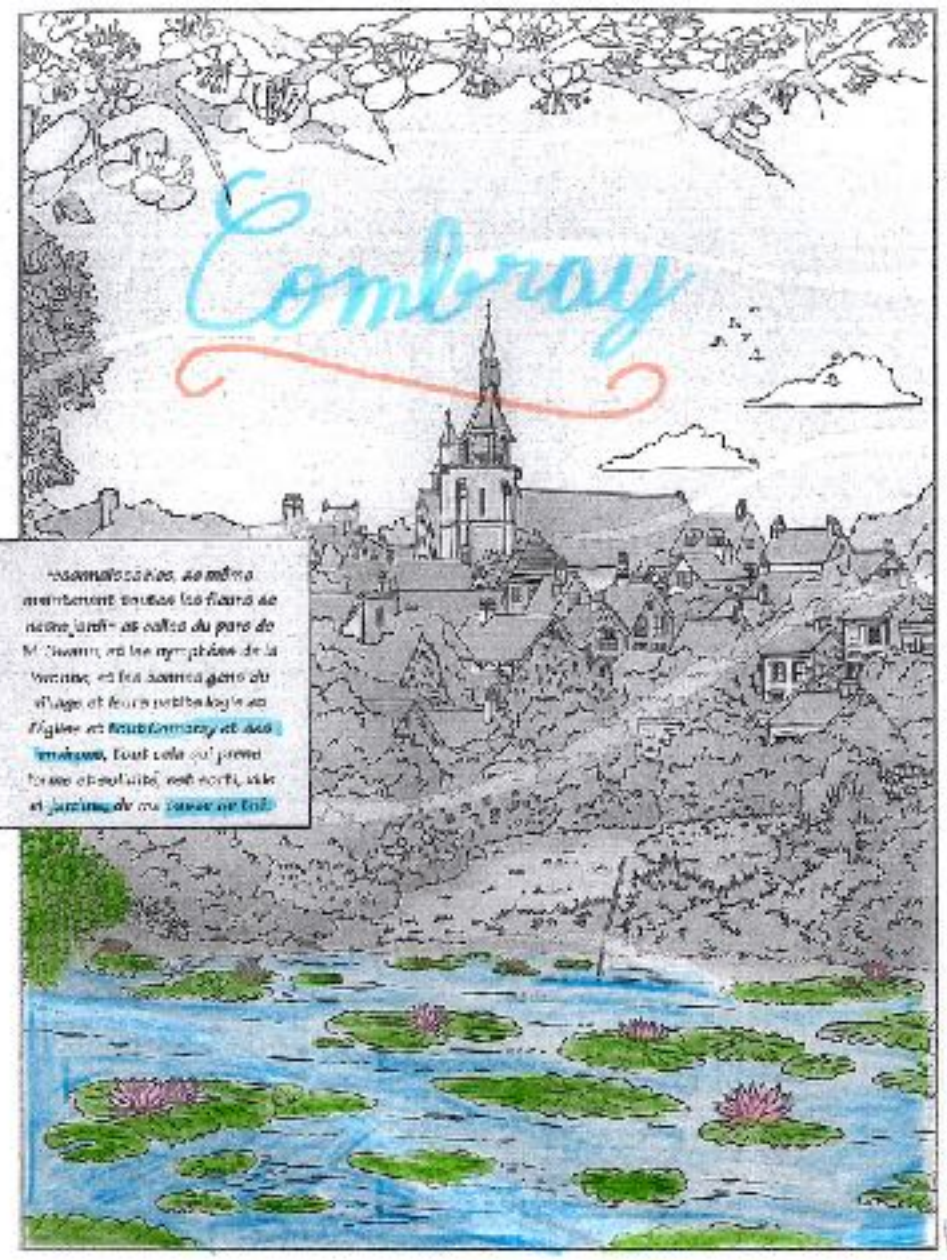
Cogède, d'abord assis au petit bureau de médecine que, le dimanche matin à Combray, ma tante Léonie m'offrait après l'avoir trompé dans ses histoires de rhéologie de filles...



... Et comme dans ce jeu où les Japonais réussissent à composer dans un bol de porcelaine un monde d'art, de poésie, de musique de papier jusqu'à l'indifférence qui, à peine y sont-ils plongés, s'éteignent, se comburent, se colorent, se différencient, deviennent des fleurs, des maisons, des personnages caractéristiques et

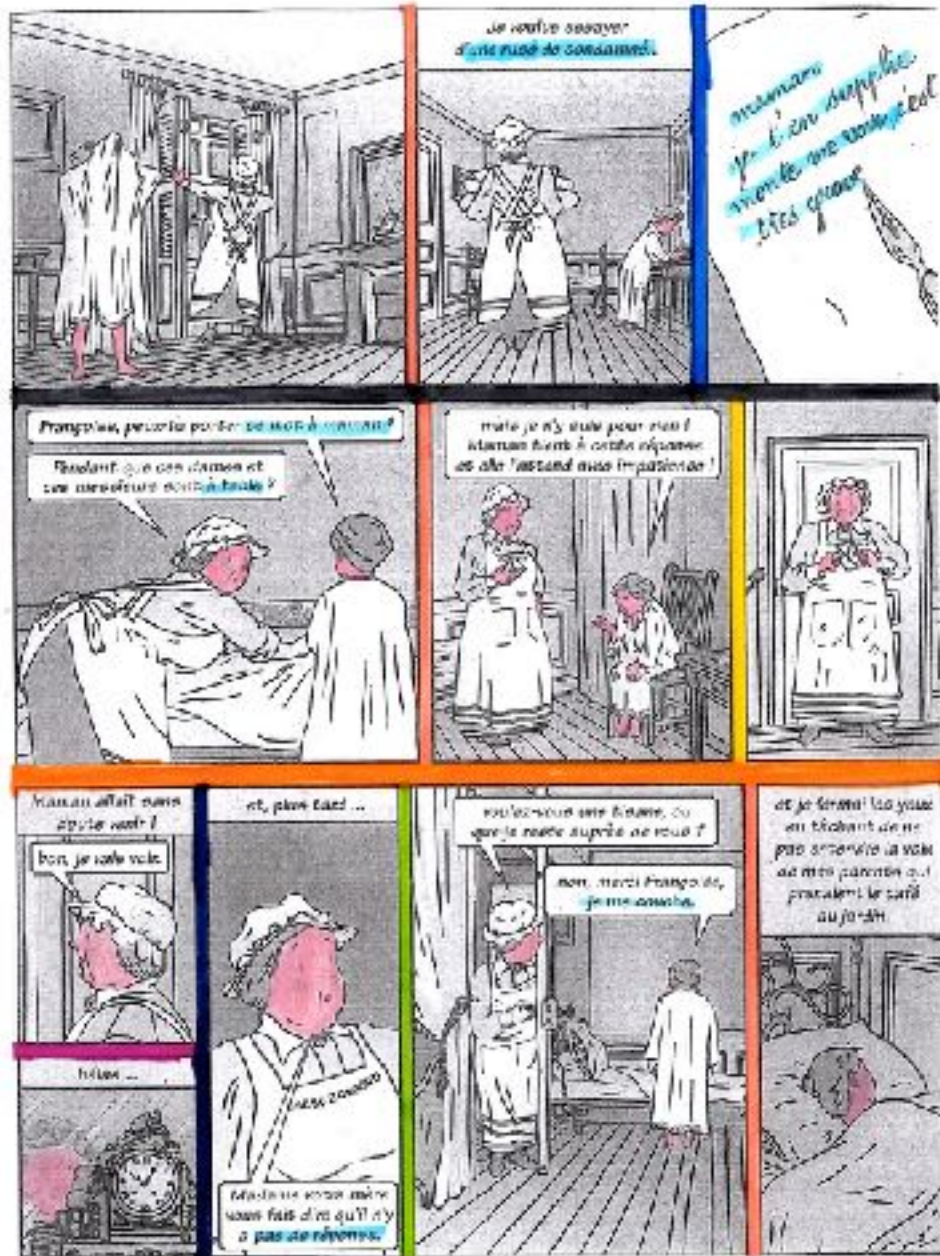


marcel
(Enfant)



... et comme dans ce jeu où les Japonais réussissent à composer dans un bol de porcelaine un monde d'art, de poésie, de musique de papier jusqu'à l'indifférence qui, à peine y sont-ils plongés, s'éteignent, se comburent, se colorent, se différencient, deviennent des fleurs, des maisons, des personnages caractéristiques et

Source : "A la recherche du temps perdu" Marcel Proust
Tome 1. Combray
Adaptation B-D Leboucq



Le
Drame
du
Coucher

" le drame du coucher "

Source : de la recherche " du temps perdu " d'Annie Leclerc
Livre 1 : L'histoire de la toilette
Adaptation : B.D. Lécuyer

Cartographier l'information



- Lire le texte
- Surligner les mots-clés
- Présenter les informations essentielles dans une carte mentale... en vous aidant de la méthode CQQCOQP
- Illustrer votre carte mentale : feutre, crayon de couleur, dessin, pictogrammes, photos...
- Comparer ensuite votre carte avec le corrigé : il ne s'agit pas d'avoir fait « la même chose » mais de vous demander si votre carte est logique, lisible, si les informations sont bien sélectionnées et si elles sont regroupées par thèmes...

Marcel PROUST

- *A la Recherche du temps perdu* est le nom de l'œuvre d'un des plus célèbres romanciers du 20^e siècle **Marcel PROUST** (1871-1922). Le narrateur (= celui qui raconte l'histoire) s'appelle Marcel comme l'auteur. Le livre est en partie autobiographique.
- Quand il était petit, le futur romancier a fréquenté la station balnéaire normande de **Cabourg** (= Balbec, dans son roman). Il passait des vacances avec sa grand-mère près de Dives sur Mer au **Grand Hôtel** situé sur la digue face à la mer.
- Le roman de Marcel PROUST est en plusieurs tomes. Son style est reconnaissable à ses phrases longues et riches en images poétiques. Il décrit le quotidien de son temps mais aussi son enfance à Combray (=Illiers, en France) et sa jeunesse. Il aimait énormément sa mère et sa grand-mère. Il raconte sa vocation d'écrivain ainsi que sa recherche du temps passé et oublié.
- Un épisode de l'œuvre de Marcel PROUST est très célèbre dans la littérature française, c'est celui qu'on appelle « l'épisode de la madeleine ». On emploie d'ailleurs cette expression pour désigner tout objet, toute sensation nous permettant de revivre un souvenir très agréable. Voici « l'histoire de la madeleine » : un soir d'hiver... Proust arrive en calèche à Paris. Sa mère lui propose un **thé** pour se réchauffer. Il le prend avec une **madeleine** dont il trempe un petit bout dans le thé chaud. Il lui revient alors un vague **souvenir** de bonheur. En **creusant sa mémoire** et cette sensation, c'est toute l'heureuse époque de son enfance dans le petit village de Combray qui lui revient à l'esprit. Le passé oublié renait de sa tasse de thé ! Il revit sa maison d'enfance, son jardin, son village. Il ressant les impressions délicieuses d'autrefois et se rappelle que sa **tante Léonie** lui servait un petit bout de madeleine trempé dans du thé ou de la tisane quand il allait lui rendre visite.
- Au 20^e et 21^e siècles on cultive le souvenir de Proust à Cabourg. En hommage au romancier le pâtissier **Jean-Pierre THIENVRE** organise à l'automne à Cabourg un **Festival de la madeleine** avec **Concours de la meilleure madeleine amateur** !



Chambre 414 : celle de Proust autrefois au « Grand Hôtel » de Cabourg



Marcel PROUST



Qui? **Écrivain romancier**
♥ ~~grand-père~~ **mère** grand-mère



QUAND? DATES 1871 - 1932 Siècle? 20^{es}

Où? **Combray** roman **Évreux-et-Loir** réel
Balbec roman **Normandie** réel



"adresse" ←

QUOI? "À la recherche du temps perdu" **4 tomes**



SUJETS

enfance, jeunesse
société, salons

vocation, d'écrivain
"appel"

temporisme sensation

Où? "l'épisode de la déclenchement **madeline**"
Paris sensations
avec qui? **mère**



the
madeline
mère

COMMENT?

souvenir (= sensation)
le passé revient



manuscrit de Proust
COMMENT?

STYLE

phrases longues

image poétique



maison de Proust devenue « Musée » à Balbec (= Combray) Eure-et-Loir

maison
jardin
village

QUOI?

avec tante **Geneviève**



SOMMAIRE - BIBLIOGRAPHIE - INDEX - LEXIQUE

Que représentent ces mots et que signifient-ils ?

Mots	Sommaire - Bibliographie - Index - Lexique
<i>lexique</i>	Recueil de mots placés à la fin d'un ouvrage avec la définition
<i>index</i>	Liste des chapitres d'un livre Synonymes : table des matières ou menu (sur internet)
<i>bibliographie</i>	Liste alphabétique de mots (sujets) avec un numéro de page
<i>index</i>	Liste de livres sur un sujet

AI je vraiment bien compris à quel servent sommaire, bibliographie, index et lexique ?
Je place ces mots au bon endroit dans le tableau ci-dessous.

<i>bibliographie</i>	... donne la possibilité d'approfondir ses connaissances en lisant ou en consultant des livres sur un même sujet
<i>Sommaire</i>	... permet de s'orienter dans l'ouvrage, d'en connaître le plan
<i>lexique</i>	... donne le sens des mots pour bien comprendre le texte
<i>index</i>	... permet de retrouver facilement les sujets traités dans l'ouvrage



SOURCES



Ce sont les livres, les magazines, les sites internet, les émissions de radio et de TV...etc d'où provient l'information. L'information doit être fiable. Citer ses sources, c'est aussi respecter le droit d'auteur.

fiable = digne de confiance, sûr, vrai, vérifié...

REFERENCES



Les références permettent de connaître les sources : titre d'un livre ou nom d'une émission, auteur ou journaliste, éditeur, date...

BIBLIOGRAPHIE



Une bibliographie est une liste de références sur un sujet : liste des livres, magazines, sites utilisés...

EXERCICE ! Je rédige une bibliographie du « PPCP chocolat » = je dis aux lecteurs de mon « Dossier d'étude » quels documents nous avons utilisés pendant l'année pour travailler notre sujet.

LEXIQUE

A

Arôme : *goûts*



C

Cacaoyer : *Arbre (cacao)*

E

Ecabossage : *ouvrir la cabosse*

F

Flaveur : *goûts, odeur*

P

PROUST, Marcel : *écrivain français
au 20^{ème} siècle*

INDEX

A

Arôme 20

B

Brownie 25

C

Cacao

Cacaoyer 8

Charlotte

Cookie

D

DUPONT, Michel

E

Ecabossage 10

ETIENVRE, Jean-Pierre 34

F

Fève de cacao 30

Flaveur

Forêt-Noire 26

G

Ganache

Gianduja

« Grand Hôtel » Cabourg

M

M.A.F

M.O.F 35

Muffin

O

Opéra

P

PROUST, Marcel 47

R

Reine de saba

Bibliographie

Documentaires



- Du cacao au chocolat, M. BAREL, éd. Guae.
- Chocolatrium, M. Cluizel, éd. Cluizel.
- Larousse du chocolat, éd. Larousse
- Dupont avec un thé, J.P. Etienne. Grep.

Fiction



A la recherche du temps perdu.

Marcel Proust adapté en BD, Delcourt







Mon AUTO-EVALUATION: ma façon de travailler, mon implication, mon dossier d'étude...
 J'entoure ci-dessous les mentions me paraissant justes.

PONCTUALITE Je suis arrivé-e à l'heure en cours
 toujours presque toujours plusieurs retards
 ASSIDUITE J'ai suivi tous les cours
 toujours presque toujours plusieurs absences

PARTICIPATION J'écoute, je suis le cours avec attention, je ne suis pas ailleurs ou dispersé-e
 toujours presque toujours assez souvent un peu toujours un peu dispersé-e ou agité-e
 Je prends la parole pour répondre, poser des questions, faire part de mes connaissances
 +++ ++ +

MOTIVATION Le PPCP m'a intéressé-e. J'ai envie de découvrir, d'apprendre, je suis curieuse
 +++ ++ +

GROUPE Mon attitude de travail aide le groupe
 Si je prends la parole, c'est en lien avec le sujet et utile au cours, cela fait avancer
 concentré plutôt bavard souvent bavard attitude parfois gênante

TRAVAIL
 Je travaille activement avec l'intention d'avancer et de progresser, je finis les exercices, je sais demander de l'aide, je recommence s'il le faut sans me décourager, j'approfondis
 +++ ++ +

DOSSIER D'ETUDE
 Je me suis intéressé-e au contenu de mon dossier, je me suis appliqué-e, j'ai fait de mon mieux
 +++ ++ +
 J'ai terminé mon dossier : complet presque terminé je n'ai pas tout fini
 J'ai créé une couverture visible et esthétique, illustré, soigné l'écriture et la présentation
 +++ ++ +

TRAVAIL PERSONNEL
 Pendant l'année, en dehors des heures de cours, j'ai travaillé activement sur mon temps libre pour me documenter et faire avancer mon dossier d'étude
 plus de 5h 2 ou 3h 1h ou 2 j'ai travaillé en cours uniquement

AUTO-EVALUATION GLOBALE
 J'évalue moi-même mon travail et mon dossier en me faisant une appréciation
 TRÈS BIEN - BIEN - ASSEZ BIEN - INSUFFISANT

Cette question concerne l'enseignement. Mon appréciation correspond à celle du professeur (oui) non

tu t'auto-évalue très bien

EVALUATION

LYCÉE PROFESSIONNEL J. JOORIS
 1, rue Salvator Allende
 B.P. 42
 14180 DIVES SUR MER
 Tél : 06 31 81 84 25 - Fax : 02 31 21 81 09

TRÈS BIEN

→ avec mention spéciale EXCELLENT
 pour ton implication particulière dans le PPCP :
 tu aimes étudier, approfondir, tu es très motivé et
 fournis un important travail personnel avec plaisir.

⊕ positif

- motivation et goût du travail bien fait
- persévérance : tu refais le travail jusqu'à ce que tu le réussisses sans te décourager, tu rattrapes le travail si tu as été absent
- Excellente attitude de travail en cours : écoute, concentration, prêt à aider les autres, calme
- compréhension des consignes, application
- sens critique et personnalité : tu as mené et défendu ton dossier à ton idée (on tenait compte de ce qu'il fallait faire)
- Constance dans les efforts et la motivation toute l'année

↗ à améliorer

- confiance et initiative pour développer ton autonomie sans peur de te tromper
- ne pas participer oralement sans crainte de l'erreur, qui fait partie de l'apprentissage et permet aussi d'avancer
- orthographe
- rythme = travailler un peu plus vite

Arts (Mme Lepointre) : 15,5/20
 Cuisine : Très Bien