

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

AIDE BOULANGER – PATISSIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR

<p>CODE : 43 11 00 S10 D1 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

AIDE BOULANGER – PATISSIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR

1. FINALITES DE LA SECTION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section doit :

- ♦ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- ♦ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

La section « d'aide boulanger-pâtissier » vise l'insertion des étudiants à un premier niveau de qualification dans le secteur des métiers de la boulangerie-pâtisserie.

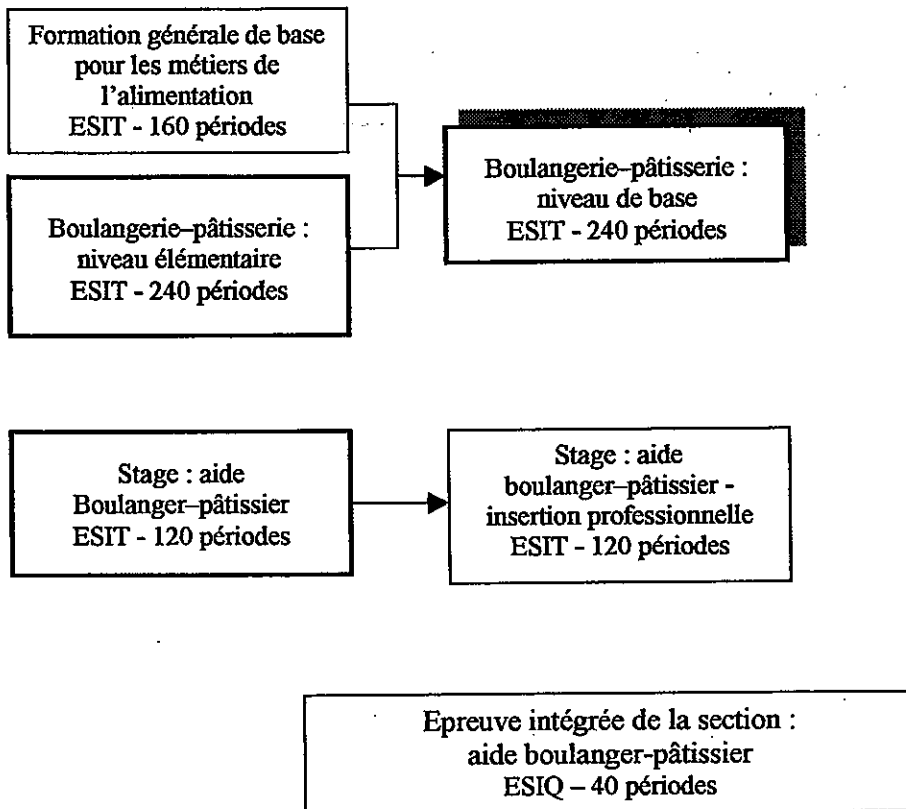
C'est dans cette perspective que les différentes unités de formation visent le développement :

- ♦ des techniques de base de la boulangerie-pâtisserie (de la préparation des postes de travail et des matières premières jusqu'à la fabrication des produits courants et leur conservation) ;
- ♦ de comportements adaptés aux exigences du secteur de l'alimentation en termes de sécurité et d'hygiène professionnelles ;
- ♦ de compétences en communication, en organisation et en traitement de l'information technique.

Le profil professionnel, annexé à ce dossier, a été approuvé par le conseil supérieur de l'Enseignement de promotion sociale sur base des recommandations de différents experts du secteur.

Le profil de formation de « boulanger-pâtissier », élaboré dans le cadre des travaux de la CCPQ et approuvé par le Parlement de la Communauté française, a servi de fil conducteur pour fixer le contenu des dossiers pédagogiques des unités de formation de cette section à un niveau intermédiaire de qualification.

3. MODALITES DE CAPITALISATION :



4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification d'aide boulangier-pâtissier, spécifique à l'enseignement secondaire inférieur de promotion sociale.

2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

INTITULES	Classement des unités de formation (2) (5)	Code des unités de formation (2) (5)	Code du domaine de formation	U.F. déterminantes	Nombre de périodes (2)
BOULANGERIE-PATISSERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE	ESIT	43 11 01 U 11 D1	401		240
BOULANGERIE-PATISSERIE : NIVEAU DE BASE	ESIT	43 11 02 U 11 D1	401	X	240
FORMATION GENERALE DE BASE POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION	ESIT	04 01 02 U 11 D1	001		160
STAGE : AIDE BOULANGER-PATISSIER	ESIT	43 11 04 U 11 D1	401		120
STAGE : AIDE BOULANGER-PATISSIER - INSERTION PROFESSIONNELLE	ESIT	43 11 03 U 11 D1	401		120
EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : AIDE BOULANGER-PATISSIER	ESIQ	43 11 00 U 12 D1	401		40
					920

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'élève (2)	920
B) nombre de périodes professeur (2)	740

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

BOULANGERIE – PATISSERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 01 U11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

BOULANGERIE – PATISSERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques élémentaires en boulangerie-pâtisserie, à savoir :

lors de la préparation des postes de travail et des produits (matières premières), de la fabrication et de la conservation des produits fabriqués,

- ◆ mener à terme le processus de fabrication :
 - ◆ pour les produits de boulangerie : les pains blancs, les pains spéciaux et les produits de fine boulangerie ;
 - ◆ pour les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane), la meringue suisse, les biscuits ;
- ◆ mettre en œuvre, sur base de consignes précises :
 - ◆ des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles,
 - ◆ des modes opératoires de base de fabrication.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

- ◆ répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible :
 - ◆ se présenter et donner ses coordonnées ;

- ♦ expliquer sa motivation pour la formation ;
- ♦ lire et décoder des consignes simples de sécurité ;

en mathématiques,

- ♦ utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- ♦ opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	12
Technologie de boulangerie-pâtisserie	CT	B	40
Pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie	PP	L	140
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ♦ de développer des compétences en communication professionnelle :

- ♦ utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
 - ♦ nommer les différents équipements et produits utilisés ;
 - ♦ décrire les différentes étapes d'un processus de fabrication ;

face à un produit de base en boulangerie et en pâtisserie,

- ♦ appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) ;
- ♦ remplir un formulaire simple ayant trait à un processus de fabrication ;
- ♦ donner et traiter des informations techniques sur les produits, sur la méthode de travail la plus courante ;

en sécurité et hygiène professionnelles,

face à des problématiques d'hygiène et de sécurité, en se référant aux fiches techniques s'y rapportant, au règlement d'ordre intérieur des ateliers de boulangerie et de pâtisserie,

- ♦ de reconnaître des produits et des matières premières nécessaires à une production donnée :
 - ♦ classer les produits en fonction :

- ♦ de leur utilisation en boulangerie et/ ou en pâtisserie,
- ♦ des risques alimentaires les plus courants dus à de mauvaises manipulations des outils, des produits (matières premières, produits transformés) pendant les processus :
 - de transformation,
 - de cuisson ou de refroidissement,
 - de conservation, de stockage,
 - d'emballage ou de transport ;
- ♦ repérer sur une étiquette la conformité, la fraîcheur d'une matière première ;
- ♦ d'identifier :
 - ♦ l'organisation générale d'un atelier de boulangerie et de pâtisserie :
 - ♦ différencier les postes de préparation, de transformation, de conservation et de stockage ;
 - ♦ identifier les équipements et le matériel utilisé, leur mode d'utilisation et d'entretien associés à ces différents processus ;
 - ♦ les procédés à mettre en œuvre ainsi que les produits et le matériel utilisés pour :
 - ♦ l'hygiène personnelle (savons liquides, gants, ...),
 - ♦ le nettoyage des locaux, des plans de travail, des équipements et du matériel,
 - ♦ la désinfection, la désinsectisation et la dératisation ;
 - ♦ les modes opératoires conformes aux différentes règles d'hygiène pour la gestion, le transport, la conservation des matières premières et des produits transformés ;
- ♦ de repérer dans des documents de référence simples (fiches, schémas, pictogrammes) les informations pertinentes relatives aux règles d'hygiène :
 - ♦ à respecter lors de toute manipulation de matières premières ;
 - ♦ à mettre en œuvre :
 - ♦ lors de la préparation du poste de travail et des matières premières,
 - ♦ lors des différentes étapes de fabrication, de conservation ou d'utilisation directe des produits,
 - ♦ lors de l'entretien du matériel utilisé, des plans de travail et des locaux ;
 - ♦ à faire respecter par les intervenants externes à l'atelier ;
- ♦ de lire et d'interpréter un mode opératoire écrit conforme aux règles d'hygiène et de sécurité lors des différentes opérations (notes, fiches techniques, plans et schémas) notamment pour éviter des risques alimentaires par contamination, multiplication et survie ;

en technologie de boulangerie-pâtisserie,

pour les techniques élémentaires de boulangerie.

- ♦ d'expliquer la réglementation concernant le transport et l'étiquetage des matières premières ;
- ♦ d'identifier les différentes qualités de farines, d'en préciser leur influence sur le pain (farine de blé et farines diverses : propriétés physiques, plastiques, fermentatives) et les contraintes d'utilisation ;
- ♦ d'expliquer le processus de panification ;
- ♦ de décrire, d'expliquer :
 - ♦ le rôle de l'eau dans la panification et dans la conservation,
 - ♦ le mode d'action de la levure, sa composition, le mode de fabrication (levures pressées, sèches, lentes et rapides),
 - ♦ la différence de nature entre une poudre levante et la levure de boulangerie,
 - ♦ la législation, le rôle et les effets du sel sur la pâte,

- ◆ l'intérêt nutritif du lait et les conséquences de son utilisation en panification fine,
- ◆ les produits adjuvants autorisés en panification ;
- ◆ de décrire, d'expliquer :
 - ◆ les différents types de pétrissage, le choix d'un mode de pétrissage en fonction du pain à obtenir,
 - ◆ l'influence du choix du pétrin sur la qualité du produit et la relation durée du pétrissage / mode de fermentation,
 - ◆ les transformations qui se déroulent dans la pâte et les facteurs favorisant la fermentation,
 - ◆ les différents types de fermentation panaire (sur direct, sur pâte fermentée, sur poolish, sur levain naturel),
 - ◆ les défauts des pâtes les plus couramment rencontrés (nature du défaut, causes et moyens d'y remédier),
 - ◆ les modes de mise en forme (boulage, façonnage),
 - ◆ l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction des produits,
 - ◆ les étapes de la transformation de la pâte en pain,
 - ◆ le fonctionnement, les avantages et les inconvénients de différents types de fours ;

pour les techniques et les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane), la meringue suisse, les biscuits,

- ◆ de décrire, d'expliquer les procédés à appliquer selon le produit à obtenir :
 - ◆ préparation des matières premières pour :
 - ◆ la farine (tempérage, tamisage et pesée),
 - ◆ le sucre (pesée),
 - ◆ le beurre, le lait (tempérage et pesée),
 - ◆ les œufs (tempérage, cassage et pesée),
 - ◆ les ovoproduits liquides (tempérage, pesée) et en poudre (pesée),
 - ◆ les arômes (dosage),
 - ◆ ... ,
 - ◆ techniques et utilisation du petit matériel :
 - ◆ de mélange (utilisation du fouet),
 - ◆ d'incorporation,
 - ◆ de battage (manuel et mécanique),
 - ◆ de cuisson (verser le mélange, agiter pendant l'ébullition), de chauffage au bain-marie et de dressage à la poche,
 - ◆ de refroidissement,
 - ◆ de conservation,
 - ◆ ... ;

en pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie,

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique d'hygiène en boulangerie-pâtisserie¹,
en respectant les règles de sécurité,*

¹ Guide de Bonne Pratique d'hygiène en boulangerie-pâtisserie de la Confédération de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glaceries.

de prendre en charge les opérations suivantes :

- ◆ préparer le poste de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et de l'équipement en contrôlant la conformité :
 - ◆ des produits (emballage, qualité, fraîcheur,...),
 - ◆ du matériel de fabrication, de mesure et de cuisson mis à disposition ;
- ◆ appliquer le processus de fabrication pour le type de produit visé en tenant compte :
pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, produits de fine boulangerie,....
 - ◆ des critères de qualité qui lui sont communiqués sous forme de consignes :
 - ◆ le dosage précis des composants,
 - ◆ la température de l'eau,
 - ◆ la durée du pétrissage,
 - ◆ l'élasticité de la pâte,
 - ◆ le taux d'humidité,
 - ◆ le degré de fermentation,
 - ◆ la durée de la cuisson,
 - ◆ le mode de refroidissement,
pour les types de produits fabriqués en pâtisserie : crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse et biscuits,
 - ◆ des techniques appropriées :
 - ◆ de mélange (utilisation du fouet),
 - ◆ d'incorporation,
 - ◆ de battage (manuel et mécanique),
 - ◆ de cuisson,
 - ◆ de refroidissement,
 - ◆ de conservation,
 - ◆ d'aromatisation,
 - ◆ de dressage à la poche,
 - ◆ ... ;
- ◆ mettre en œuvre l'ensemble des opérations de finition, de stockage, de conservation en tenant compte :
 - ◆ du type de produit,
 - ◆ des quantités de produits,
 - ◆ des règles de base du bon fonctionnement et de la maintenance d'un atelier de boulangerie-pâtisserie (organisation du travail, sens de l'économie,...).

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

*En se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,
en respectant les règles de sécurité,*

pour une production journalière d'une entreprise artisanale ciblant différents types de produits fabriqués en boulangerie (pains blancs, pains spéciaux et produits de fine boulangerie) et en pâtisserie (crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse et biscuits),

- ◆ d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ de mener à terme, dans un temps raisonnable, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel ;
- ◆ d'expliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie,
 - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
 - ◆ l'utilisation du matériel.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau de vigilance mise en œuvre pour les règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- ◆ la précision des gestes professionnels,
- ◆ le bon usage du vocabulaire technique usuel.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

BOULANGERIE – PATISSERIE : NIVEAU DE BASE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 02 U11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

BOULANGERIE – PATISSERIE : NIVEAU DE BASE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base en boulangerie-pâtisserie, à savoir :

lors de la préparation des postes de travail et des produits (matières premières), de la fabrication et de la conservation des produits fabriqués,

- ◆ mener à terme, dans un temps imparti, le processus de fabrication pour :
 - ◆ les produits de boulangerie : les pains blancs, les pains spéciaux et les produits de fine boulangerie,
 - ◆ les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane), la meringue suisse, les biscuits ;
- ◆ mettre en œuvre, sur base de consignes précises :
 - ◆ des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles,
 - ◆ des modes opératoires de base de la fabrication jusqu'à la présentation à la clientèle,
 - ◆ une réflexion technologique personnelle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En boulangerie-pâtisserie,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique¹,

en respectant les règles de sécurité,

pour une production journalière d'une entreprise artisanale ciblant différents types de produits fabriqués en boulangerie (pain blanc, pains spéciaux et produits de fine boulangerie) et en pâtisserie (crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse et biscuits).

- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ mener à terme, dans un temps raisonnable, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel ;
- ◆ expliquer les règles élémentaires de sécurité et d'hygiène professionnelles et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie,
 - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
 - ◆ l'utilisation du matériel ;

en formation générale de base pour les métiers de l'alimentation,

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation,

- ◆ identifier les données d'un problème et de choisir le mode de calcul approprié :
 - ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales, calculer des pourcentages et des proportions ;
 - ◆ estimer et comparer des grandeurs ;
 - ◆ utiliser les mesures appropriées ;
- ◆ lire des documents professionnels, identifier et expliquer les objectifs et le contenu essentiels de ceux-ci ;
- ◆ présenter un sujet de son choix (recette, plat, habitude alimentaire,...) comprenant :
 - ◆ une description du sujet, son origine ;
 - ◆ une description des produits et leur classification dans un groupe alimentaire.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Pour la boulangerie-pâtisserie, attestation de réussite de l'unité de formation : « Boulangerie-pâtisserie : niveau élémentaire », code N° 43 11 01 U 11 D1

Pour la formation générale de base des métiers de l'alimentation, C.E.B. ou attestation de réussite de l'unité de formation « Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation », code N° 04 01 02 U 11 D1.

¹ Guide de Bonne Pratique d'hygiène en boulangerie-pâtisserie de la Confédération de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glacierie.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	12
Technologie de boulangerie-pâtisserie	CT	B	40
Pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie	PP	L	140
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

♦ d'utiliser le vocabulaire technique usuel pour :

♦ identifier les informations « significatives » contenues dans :

- ♦ des recettes (choix et quantités de produits, modes opératoires, organisation du temps,...),
- ♦ des notices de fabrication, des étiquettes, des organigrammes,
- ♦ des documents de référence utilisés dans le domaine professionnel ;

♦ traiter des informations techniques et prendre des notes sur un formulaire, une fiche ou un schéma : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;

lors de séances de dégustation,

♦ de découvrir les qualités organoleptiques de la production (saveurs, parfums) et d'exprimer sa perception sensorielle ;

en sécurité et hygiène professionnelles,

face à des problématiques d'hygiène et de sécurité, en se référant aux fiches techniques s'y rapportant, au règlement d'ordre intérieur des ateliers de boulangerie et de pâtisserie,

♦ de classer les denrées alimentaires en fonction de quatre caractéristiques :

- ♦ leur origine (animale ou végétale),
- ♦ leur présentation (nue ou emballée),
- ♦ leur degré de transformation [matière première brute, produits semi élaborés (fondant) ou intermédiaires, élaborés par l'entreprise (crème pâtissière, génoise), produits finis],
- ♦ leur température de stabilité (température ambiante, froid positif et froid négatif) ;

♦ d'expliquer l'importance du respect de la chaîne du froid à partir d'exemples issus de sa pratique illustrant les situations suivantes :

- ♦ non respect des températures de conservation préconisées par le fabricant ou la réglementation,
- ♦ erreur de stockage suite à l'ouverture d'un conditionnement "stabilisant" (boîtes de conserves, Tetrapak),

- ◆ temps d'attente trop long à une température trop élevée avant remisage (produits intermédiaires ou finis non entreposés au froid dans le respect du délai réglementaire,...),
- ◆ dysfonctionnement ou mauvais réglage de l'équipement frigorifique ;
- ◆ de donner des exemples sur les précautions à prendre pour éviter la contamination des produits par :
 - ◆ le sol (accumulation de souillures, inondations, remontées d'égouts,...),
 - ◆ les murs et les plafonds peu entretenus,
 - ◆ les nuisibles et leurs déjections,
 - ◆ le croisement de denrées nues d'origine différente (végétale ou animale) ou de degré de transformation inégal (végétaux crus, végétaux cuits) ;

en tenant compte des recommandations du Guide de Bonne pratique et en utilisant des documents de référence recommandés par l'Inspection des denrées alimentaires et les fabricants,

- ◆ d'identifier les principaux risques alimentaires encourus ainsi que les moyens de les maîtriser en ce qui concerne, par exemple :
 - ◆ les farines, fécules, amidons, sucres et sirops,
 - ◆ les œufs, les ovoproduits,
 - ◆ les laits, crèmes, fromages blancs,
 - ◆ les beurres,
 - ◆ les fruits,
 - ◆ les arômes, alcools, colorants,
 - ◆ les chocolats, poudre de cacao, pâte de cacao,
 - ◆ les épices et condiments,
 - ◆ les conserves et les semi-conserves,
 - ◆ les produits congelés,
 - ◆ ... ;
- ◆ de repérer sur une étiquette la conformité, la fraîcheur d'une matière première notamment à partir des sigles (DLC, DLUO) ;
- ◆ d'identifier les comportements à mettre en œuvre pour assurer :
 - ◆ la propreté des locaux,
 - ◆ la qualité alimentaire des produits (emballage, circulation des aliments,...),
 - ◆ la propreté des équipements, du matériel,
 - ◆ les modes opératoires conformes aux différentes règles d'hygiène pour la gestion, le transport, la conservation des matières premières et des produits transformés ;

en technologie de boulangerie-pâtisserie,

pour la connaissance des denrées et autres produits utilisés en boulangerie et en pâtisserie,

- ◆ d'identifier et d'expliquer :
 - ◆ les différents procédés de conservation, les différents formats de commercialisation et l'action du produit dans les différentes préparations :
 - ◆ le lait, la crème, le beurre,
 - ◆ les œufs et les ovoproduits,
 - ◆ les matières grasses d'origine végétale,
 - ◆ les sucres,

- ♦ les fruits,
- ♦ le cacao, les chocolats, les enrobages,
- ♦ les édulcorants de synthèse,
- ♦ les arômes naturels et artificiels,
- ♦ les additifs : les émulsifiants, les stabilisants, les colorants, les acides ;
- ♦ la fonction dans la chaîne de fabrication, le principe de fonctionnement, la disposition dans l'atelier, les procédures de conduite et de contrôle dans le respect des règles de sécurité, les opérations de maintenance de premier niveau (ou leur entretien) de l'équipement et de l'outillage de base ;

pour les techniques de base de boulangerie,

- ♦ d'expliquer la réglementation concernant le transport et l'étiquetage des farines ;
- ♦ d'identifier les différentes qualités de farines, d'en préciser leur influence sur le pain (farine de blé et farines diverses : propriétés physiques, plastique, fermentatives) et les contraintes d'utilisation ;
- ♦ d'expliquer le processus de panification ;
- ♦ de décrire et d'expliquer :
 - ♦ le rôle de l'eau dans la panification et dans la conservation,
 - ♦ le mode d'action de la levure, sa composition, le mode de fabrication (levures pressées, sèches, lentes et rapides),
 - ♦ la différence de nature en une poudre levante et la levure de boulangerie,
 - ♦ la législation, le rôle et les effets du sel sur la pâte,
 - ♦ l'intérêt nutritif du lait et les conséquences de son utilisation en panification fine,
 - ♦ les produits adjuvants autorisés en panification ;
- ♦ de décrire et d'expliquer :
 - ♦ les différents types de pétrissage, le choix d'un mode de pétrissage en fonction du pain à obtenir,
 - ♦ l'influence du choix du pétrin sur la qualité du produit et la relation durée du pétrissage / mode de fermentation,
 - ♦ les transformations qui se déroulent dans la pâte et les facteurs favorisant la fermentation,
 - ♦ les différents types de fermentation panaire (sur direct, sur pâte fermentée, sur poolish, sur levain naturel),
 - ♦ les défauts des pâtes les plus couramment rencontrés (nature du défaut, causes et moyens d'y remédier),
 - ♦ les modes de mise en forme (boulage, façonnage),
 - ♦ l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction de produits,
 - ♦ les étapes de la transformation de la pâte en pain,
 - ♦ le fonctionnement, les avantages et les inconvénients de différents types de fours ;

pour les techniques et les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane, au beurre), la meringue suisse et italienne ainsi que l'utilisation de produits occasionnels comme les pâtes de fruits, le massepain,....

- ♦ de décrire et d'expliquer les procédés à appliquer selon la quantité de produits à fabriquer pour :
 - ♦ calculer la quantité des matières premières, des ingrédients ;

- ◆ peser des solides, des liquides (poids net) ;
- ◆ calculer des proportions pour des mélanges courants (en rapport avec la pratique) ;
- ◆ mesurer une température à l'aide d'appareils utilisant différents capteurs : lecture d'échelles gradées, de cadrans, d'affichages numériques et digitaux ;
- ◆ estimer le temps à consacrer à un processus ou un ensemble de processus ;
- ◆ de caractériser les différents types de crèmes (à chaud, à froid) ;
- ◆ d'établir une fiche de fabrication pour chaque produit réalisé en pratique professionnelle ;

en pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique d'hygiène en boulangerie-pâtisserie,
en respectant les règles de sécurité,
pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, produits croquants, pâtes "à snack", produits de fine boulangerie,....
pour les types de produits fabriqués en pâtisserie : crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse, italienne et biscuits,

de prendre en charge les opérations suivantes :

- ◆ préparer le poste de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et l'équipement en contrôlant la conformité :
 - ◆ des produits (emballage, qualité, fraîcheur,...),
 - ◆ du matériel de fabrication, de mesure, de cuisson, mis à disposition ;
- ◆ appliquer le processus de préparation pour le type de produit visé en tenant compte :
 - ◆ des consignes de travail dans un but de conservation ou de présentation directe (quantité, qualité, mode de fabrication),
 - ◆ des techniques spécifiques de fabrication, de finition, de stockage et de conservation,
 - ◆ des techniques d'utilisation de l'équipement et de l'outillage ;
- ◆ mettre en œuvre l'ensemble des opérations de fabrication, de finition, de stockage, de conservation en tenant compte :
 - ◆ du type de produit,
 - ◆ des quantités de produits,
 - ◆ des règles de base du bon fonctionnement et de la maintenance d'un atelier de boulangerie-pâtisserie (gestion du temps, sens de l'économie,...).

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,
en respectant les règles de sécurité,
pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, pâtes "à snack", produits de fine boulangerie,....

pour les types de produits fabriqués en pâtisserie : crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse, italienne et biscuits.

- ◆ d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ de mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ d'expliquer les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en boulangerie-pâtisserie,
 - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
 - ◆ l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau de vigilance mise en œuvre pour les règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- ◆ la précision des gestes professionnels,
- ◆ le bon usage du vocabulaire technique usuel.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

**FORMATION GENERALE DE BASE
POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 04 01 02 U11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 001 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

FORMATION GENERALE DE BASE POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir une formation générale de base nécessaire à l'exercice des métiers de l'alimentation, à savoir :

- ◆ résoudre des problèmes courants par l'utilisation de l'outil mathématique ;
- ◆ traiter des informations professionnelles ;
- ◆ communiquer.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication

- ◆ répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible :
 - ◆ se présenter et donner ses coordonnées ;
 - ◆ expliquer sa motivation pour la formation ;
- ◆ lire et décoder des consignes simples de sécurité.

en mathématiques,

- ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales ;

- ♦ opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Mathématiques appliquées	CT	B	48
Communication professionnelle	CT	B	48
Biologie appliquée	CT	B	16
Sciences humaines appliquées	CT	B	16
3.2. Part d'autonomie		P	32
Total des périodes			160

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

4.1. en mathématiques appliquées

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation et impliquant l'utilisation de l'outil mathématique,

- ♦ d'identifier les données d'un problème ;
- ♦ de choisir le mode de calcul approprié ;
- ♦ pour la mise en œuvre des quatre opérations fondamentales, des notions de pourcentage et de proportion (adaptation des proportions d'une recette,...) :
 - ♦ d'effectuer des opérations dans des situations variées (nombres entiers, décimaux limités au millième, fractionnaires) ;
 - ♦ d'estimer, avant d'opérer, l'ordre de grandeur d'un résultat ;
 - ♦ d'utiliser les propriétés des opérations pour décomposer les opérands d'un calcul et de mettre en œuvre une démarche appropriée (calcul plus simple, compensation,...) ;
 - ♦ de choisir et d'utiliser avec pertinence le calcul mental, le calcul écrit ou la calculatrice en fonction de la situation ;
 - ♦ de respecter les priorités des opérations ;
 - ♦ d'effectuer un calcul comportant plusieurs opérations à l'aide de la calculatrice, en tenant compte des priorités et des propriétés de ces opérations ;
 - ♦ de vérifier le résultat d'une opération ;
 - ♦ d'écrire des nombres sous une forme adaptée (entière, décimale ou fractionnaire) en vue de les comparer, de les organiser ou de les utiliser ;
 - ♦ de fractionner des objets en vue de les comparer ;

- ◆ d'additionner et de soustraire deux grandeurs fractionnées ;
- ◆ de calculer des pourcentages ;
- ◆ de résoudre des problèmes simples de proportionnalité directe ;

pour la comparaison et l'estimation de grandeurs.

- ◆ de comparer des grandeurs de même nature et de concevoir la grandeur comme une propriété de l'objet, de la reconnaître et de la nommer ;
- ◆ d'utiliser des unités de mesure familières et conventionnelles (mesurer, estimer) ;
- ◆ de construire et d'utiliser des démarches pour calculer des périmètres, des surfaces et des volumes (formes et solides courants) ;
- ◆ de mesurer des angles ;
- ◆ de situer, dans le temps, des événements en rapport avec la profession ;
- ◆ de connaître le sens des principaux préfixes déca., déci.,... et d'effectuer rapidement le passage d'une unité de mesure à une autre ;
- ◆ d'utiliser l'unité de mesure appropriée ;

pour les figures géométriques.

- ◆ de reconnaître, de comparer des volumes et des surfaces, de les différencier et de les classer (sur base de propriétés de côtés, d'arêtes d'angles pour les surfaces) ;
- ◆ de construire des surfaces et des volumes simples avec du matériel varié.

4.2. en communication professionnelle

face à des documents professionnels mentionnant des consignes de travail, des notices, des fiches techniques, des modes opératoires pour l'utilisation de produits courants dans les métiers de l'alimentation,

- ◆ d'identifier l'essentiel d'un message : description, information commerciale ou technique, questionnaire, formulaire à remplir, ... ;
- ◆ de reconnaître le sens d'une demande d'information ;
- ◆ d'expliquer et d'illustrer un schéma ;
- ◆ de structurer des informations (en tableaux ou en schémas) ;
- ◆ de repérer des liens logiques entre informations (et / ou / si...alors / ...) ;

face à des documents diversifiés (manuscrits, dactylographiés, enregistrés,...) illustrant des problèmes techniques de la vie courante (notices techniques, étiquettes de produits, mesures de sécurité, ...),

- ◆ de lire et d'expliquer des messages.

4.3. en biologie appliquée

- ◆ de décrire sommairement le trajet des aliments dans le corps humain ;
- ◆ d'expliquer les besoins nutritionnels généraux d'une personne adulte et les règles d'hygiène alimentaire ;

- ◆ de caractériser les principaux groupes alimentaires et d'y classer des aliments courants.

4.4. en sciences humaines appliquées

- ◆ de rechercher et de donner des informations précises sur des produits courants dans la fabrication d'aliments (matières premières, épices, boissons,...) pour en situer l'origine géographique et l'environnement de production (climat, géologie, aspects historiques ou culturels,...).

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation,

- ◆ d'identifier les données d'un problème et de choisir le mode de calcul approprié :
 - ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales, calculer des pourcentages et des proportions ;
 - ◆ estimer et comparer des grandeurs ;
 - ◆ utiliser les mesures appropriées ;
- ◆ de lire des documents professionnels, d'identifier et d'expliquer les objectifs et le contenu essentiels de ceux-ci ;
- ◆ de présenter un sujet de son choix (recette, plat, habitude alimentaire,...) comprenant :
 - ◆ une description du sujet, son origine ;
 - ◆ une description des produits et leur classification dans un groupe alimentaire.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la clarté et la précision de l'expression,
- ◆ l'utilisation pertinente de l'outil mathématique,
- ◆ la capacité à rechercher et à détailler des informations.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

STAGE : AIDE BOULANGER - PATISSIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 04 U11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

STAGE : AIDE BOULANGER – PATISSIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du métier d'aide boulanger-pâtissier.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique¹,

en respectant les règles de sécurité,

pour une production journalière d'une entreprise artisanale ciblant différents types de produits fabriqués en boulangerie (pains blancs, pains spéciaux et produits de fine boulangerie) et en pâtisserie (crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse et biscuits).

- ◆ effectuer les différentes opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ mener à terme, dans un temps raisonnable, les différents processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respectent les normes de qualité ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel ;
- ◆ expliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie,
 - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
 - ◆ l'utilisation du matériel.

¹ Guide de Bonne Pratique d'hygiène en boulangerie-pâtisserie de la Confédération de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glaceries.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation : « Boulangerie-pâtisserie : niveau élémentaire », code N° 43 11 01 U 11 D1.

2.3. Condition particulière d'accès à l'unité de formation

Etre inscrit dans l'unité de formation « Boulangerie-pâtisserie : niveau de base » code N° 43 11 02 U 11 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Etudiant : 120 périodes

Code U
Z

3.2. Encadrement du stage

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Encadrement de stage d'aide boulanger-pâtissier	PP	O	30
Total des périodes			30

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

- ◆ d'établir et d'entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- ◆ de tenir un carnet de stage et de le présenter régulièrement au personnel chargé de l'encadrement ;
- ◆ de décrire l'organisation générale de l'atelier de boulangerie-pâtisserie ;
- ◆ d'identifier l'équipement et l'outillage ;
- ◆ de participer aux différents travaux de boulangerie et de pâtisserie en suivant les consignes du responsable de stage et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité professionnelles ;
- ◆ d'effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage de différents postes de travail en appliquant les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité professionnelles ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ d'observer les méthodes de travail en usage dans l'atelier de fabrication.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ d'informer les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité de formation ;
- ◆ de sensibiliser les responsables de stage au contenu et à l'esprit de celui-ci, les informer de leurs droits, devoirs et responsabilités ;

- ◆ d'aider à la tenue du carnet de stage ;
- ◆ d'amener les étudiants à y consigner des faits et activités avec clarté et précision ;
- ◆ de contrôler régulièrement les carnets de stage ;
- ◆ d'aider les étudiants à réfléchir sur leur travail ainsi qu'à mieux comprendre les relations professionnelles ;
- ◆ de superviser les étudiants et d'évaluer leur apprentissage ;
- ◆ de vérifier l'adéquation de l'activité des étudiants avec les programmes et finalités de l'unité de formation ;
- ◆ d'amener les stagiaires à construire leur évaluation ;
- ◆ d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec les responsables du stage et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité de formation.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

- ◆ de s'insérer dans une équipe de travail, d'y entretenir des rapports positifs avec le patron et le personnel ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ de réaliser dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène, sous le contrôle d'un responsable qualifié, les opérations suivantes :
 - ◆ application correcte des consignes lors de la préparation des produits et de leur fabrication ,
 - ◆ fabrication de produits de base en boulangerie-pâtisserie ;
 - ◆ nettoyage des postes de travail et du matériel
- ◆ d'utiliser de manière rationnelle et économique les produits, l'équipement, l'outillage et l'énergie ;
- ◆ de tenir et compléter le carnet de stage en suivant les consignes du personnel d'encadrement.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la ponctualité,
- ◆ l'ordre,
- ◆ la qualité des rapports professionnels,
- ◆ l'aisance gestuelle,
- ◆ le soin et la précision du travail.

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

**STAGE : AIDE BOULANGER - PATISSIER -
INSERTION PROFESSIONNELLE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 03 U11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

**STAGE : AIDE BOULANGER - PATISSIER -
INSERTION PROFESSIONNELLE
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du métier d'aide boulanger-pâtissier.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- ◆ Reconnaître des produits et des matières premières nécessaires à une production donnée ;
- ◆ identifier l'organisation générale d'un atelier de boulangerie-pâtisserie et reconnaître les matériels nécessaires aux activités ;
- ◆ doser et peser les matières premières.

Le stage débutera lorsque le Conseil des Etudes aura constaté l'acquisition de ces capacités par l'étudiant.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « boulangerie-pâtisserie : niveau élémentaire » code N° 43 11 01 U 11 D1.

2.3. Condition particulière d'accès à l'unité de formation

Etre inscrit au moins dans l'unité de formation suivante : « Boulangerie-pâtisserie : niveau élémentaire » code N° 43 11 01 U 11 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

Code U

Z

3.1. Etudiant : 120 périodes

3.2. Encadrement du stage

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Encadrement de stage d'aide boulanger-pâtissier - insertion professionnelle	PP	O	30
Total des périodes			30

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

- ◆ d'établir et d'entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- ◆ de tenir un carnet de stage et de le présenter régulièrement au personnel chargé de l'encadrement ;
- ◆ de décrire l'organisation générale de l'atelier de boulangerie-pâtisserie ;
- ◆ d'identifier l'équipement et l'outillage ;
- ◆ d'observer les méthodes de travail en usage dans l'atelier de fabrication ;
- ◆ de participer aux différents travaux de boulangerie et de pâtisserie en suivant les consignes du responsable de stage et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité professionnelles ;
- ◆ d'effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage de différents postes de travail en appliquant les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité professionnelles ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ d'informer les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité de formation ;
- ◆ de sensibiliser les responsables de stage au contenu et à l'esprit de celui-ci, les informer de leurs droits, devoirs et responsabilités ;
- ◆ d'aider à la tenue du carnet de stage ;
- ◆ d'amener les étudiants à y consigner des faits et activités avec clarté et précision ;
- ◆ de contrôler régulièrement les carnets de stage ;
- ◆ d'aider les étudiants à réfléchir sur leur travail ainsi qu'à mieux comprendre les relations professionnelles ;
- ◆ de superviser les étudiants et d'évaluer leur apprentissage ;

- ◆ de vérifier l'adéquation de l'activité des étudiants avec les programmes et finalités de l'unité de formation ;
- ◆ d'amener les stagiaires à construire leur évaluation ;
- ◆ d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec les responsables du stage et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité de formation.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

- ◆ de s'insérer dans une équipe de travail, d'y entretenir des rapports positifs avec le patron et le personnel ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ de réaliser dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène, sous le contrôle d'un responsable qualifié, les opérations suivantes :
 - ◆ application correcte des consignes lors de la préparation des produits et de leur fabrication ,
 - ◆ fabrication de produits de base en boulangerie-pâtisserie ;
 - ◆ nettoyage des postes de travail et du matériel
- ◆ d'utiliser de manière rationnelle et économique les produits, l'équipement, l'outillage et l'énergie ;
- ◆ de tenir et compléter le carnet de stage en suivant les consignes du personnel d'encadrement.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la ponctualité,
- ◆ l'ordre,
- ◆ la qualité des rapports professionnels,
- ◆ l'aisance gestuelle,
- ◆ le soin et la précision du travail.

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
AIDE BOULANGER – PATISSIER**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 43 11 00 U12 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
AIDE BOULANGER – PATISSIER
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE QUALIFICATION**

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à vérifier si le futur aide boulanger-pâtissier est capable d'intégrer des pratiques et des savoirs technologiques de base dans une perspective d'insertion professionnelle lors d'une épreuve théorique et pratique.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

Code U

3.1. Etudiant : 40 périodes

Z

3.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section aide boulanger-pâtissier	CT	I	20
Epreuve intégrée de la section : aide boulanger-pâtissier	PP	O	20
Total des périodes			40

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

4.1.1. Pour la préparation collective de l'épreuve intégrée,

l'étudiant est tenu :

- ◆ de participer aux séances collectives, d'une manière efficace, en posant les questions nécessaires à la bonne compréhension des consignes relatives à l'organisation de l'épreuve théorique : il sera particulièrement sensibilisé au fait que les résultats obtenus lors de l'unité déterminante participent à la sanction de la section ;
- ◆ de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve pratique qui évaluera sa capacité à mener une réflexion technique personnelle.

4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite :

mis en situation de préparation de produits de boulangerie et de pâtisserie comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail,

l'étudiant sera capable :

- ◆ d'analyser correctement la situation qui lui est proposée ;
- ◆ de proposer une réflexion personnelle sur les méthodes de travail à mettre en œuvre pour :
 - ◆ respecter les règles de sécurité et d'hygiène professionnelles liées à :
 - ◆ la réalisation des produits demandés,
 - ◆ leur conservation ;
 - ◆ estimer les quantités nécessaires de produits à traiter et le temps à consacrer pour réaliser la commande ;
- ◆ d'étayer ses justifications techniques à partir d'exemples pratiques concrets ;
- ◆ de réaliser les produits demandés.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

4.2.1. Pour la préparation collective de l'épreuve intégrée,

le chargé de cours veillera à communiquer d'une manière explicite aux étudiants les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation du Conseil des études élargi ;

il organisera, selon les besoins du public, des séances de préparation à la prise de parole en public afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite.

4.2.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

le chargé de cours veillera :

- ◆ à prendre contact avec les membres du Conseil des études élargi pour l'organisation de l'épreuve intégrée ;
- ◆ à organiser le bon déroulement de l'épreuve.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

mis en situation de préparation de produits de boulangerie et de pâtisserie comprenant les différentes étapes des travaux à exécuter et le descriptif des méthodes de travail,

- ◆ d'analyser correctement la situation qui lui est proposée ;
- ◆ de proposer pour chaque étape de travail :
 - ◆ une liste des précautions à prendre en termes de sécurité et d'hygiène professionnelles pour la réalisation et pour la conservation des produits demandés,
 - ◆ une estimation du temps nécessaire pour la réalisation des produits demandés ;
- ◆ de réaliser les produits demandés ;
- ◆ d'étayer ses justifications techniques à partir d'exemples pratiques concrets qu'il a rencontrés au cours des stages ;
- ◆ d'utiliser un vocabulaire technique correct dans ses interventions orales.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la précision et la clarté de l'expression,
- ◆ le niveau de réflexion technique mise en œuvre :
 - ◆ approche réaliste des pratiques professionnelles,
 - ◆ prise en compte des problèmes de sécurité et d'hygiène en termes de responsabilité professionnelle,
 - ◆ connaissance actualisée des ressources matérielles et des produits,
- ◆ le degré d'autonomie atteint.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

- ◆ de vérifier l'adéquation de l'activité des étudiants avec les programmes et finalités de l'unité de formation ;
- ◆ d'amener les stagiaires à construire leur évaluation ;
- ◆ d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec les responsables du stage et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité de formation.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

- ◆ de s'insérer dans une équipe de travail, d'y entretenir des rapports positifs avec le patron et le personnel ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ de réaliser dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène, sous le contrôle d'un responsable qualifié, les opérations suivantes :
 - ◆ application correcte des consignes lors de la préparation des produits et de leur fabrication ,
 - ◆ fabrication de produits de base en boulangerie-pâtisserie ;
 - ◆ nettoyage des postes de travail et du matériel
- ◆ d'utiliser de manière rationnelle et économique les produits, l'équipement, l'outillage et l'énergie ;
- ◆ de tenir et compléter le carnet de stage en suivant les consignes du personnel d'encadrement.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la ponctualité,
- ◆ l'ordre,
- ◆ la qualité des rapports professionnels,
- ◆ l'aisance gestuelle,
- ◆ le soin et la précision du travail.

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.