

Ministère de la Communauté française

Administration générale de  
l'Enseignement et de la Recherche  
scientifique.

-----  
Direction générale de l'Enseignement  
non obligatoire et de la Recherche  
scientifique.

-----  
Service de l'enseignement  
de promotion sociale.

1010 Bruxelles , le 18 Fév 2003  
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0  
02 / 210.58.52

Monsieur Jacques LEFERE  
Administrateur délégué  
CPEONS

rue des Minimes 87-89  
1000 BRUXELLES

Ref.: VS / Dossier pédagogique 3359

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : CHOCOLATERIE - CONFISERIE: NIVEAU ELEMENTAIRE

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE ..  
TRANSITION

Code Référence : 432101U11C1

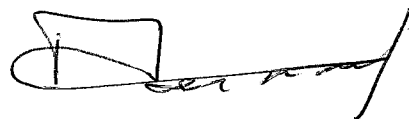
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuterie

Monsieur l'Administrateur délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier  
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,



Julien Laermans

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1****Document 8 bis****Dossier pédagogique****Unité de formation**

1. LA PRESENTE DEMANDE EMANE DU RESEAU

Provincial et communal

IDENTITE DU RESPONSABLE POUR LE RESEAU : JACQUES LEFERE ,  
ADMINISTRATEUR DELEGUE

Date et SIGNATURE

4-9-2002



2. INTITULE DE L'UNITE DE FORMATION <sup>(2)</sup>

**CHOCOLATERIE – CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE**CODE DE L'U.F. <sup>(3)</sup> 4321 01 v m c 1CODE DU DOMAINE DE FORMATION <sup>(4)</sup> 401**401**

- 3 FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION Reprises en annexe 1 de **1** page (s) <sup>(2)</sup>
- 4 CAPACITES PREALABLES REQUISES Reprises en annexe 2 de **1** page (s) <sup>(2)</sup>
- 5 CLASSEMENT DE L'UNITE DE FORMATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

TRANSITION

QUALIFICATION

INFERIEUR

SUPERIEUR

ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

TYPE COURT

TYPE LONG

**Pour le classement dans l'enseignement supérieur :***Date de l'accord du Conseil supérieur**signature du président de l'enseignement supérieur*

TECHNIQUE		TECHNIQUE	
ECONOMIQUE		ECONOMIQUE	
PARAMEDICAL		PARAMEDICAL	
SOCIAL		SOCIAL	
PEDAGOGIQUE		PEDAGOGIQUE	
AGRICOLE		AGRICOLE	
MARITIME		MARITIME	

- 6 CARACTERE OCCPATIONNEL OUI NON X
- 7 CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT Reprises en annexe 3 de **1** page (s) <sup>(2)</sup>
- 8 PROGRAMME Reprises en annexe 4 de **2** page (s) <sup>(2)</sup>
- 9 CAPACITES TERMINALES Reprises en annexe 5 de **1** page (s) <sup>(2)</sup>
- 10 CHARGE(S) DE COURS Reprises en annexe 6 de **1** page (s) <sup>(2)</sup>

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

D 8 BIS/UF : au 01.03.96

CODE DE L'U.F. (3) 432101 V11 C1

CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)  
401

11 HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION  
Horaire minimum

1. Dénomination du (des) cours (2)		Classement du(des) cours (2) (4)	Code U (2) (5)	Nombre de périodes (2)
	HYGIENE ET SECURITE	CT	B	8
1	TECHNOLOGIE DE CHOCOLATERIE - CONFISERIE	CT	B	16
2	PRATIQUE PROFESSIONNELLE DE CHOCOLATERIE - CONFISERIE	PP	L	56
3	Part d'autonomie		P	20
2. Total de périodes				100

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

*Reçu le 11/2/03 A. Collinet*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

A. COLLINET  
ADM. PEDAG.

12 FEV. 2003

Date : .....

Signature : \_\_\_\_\_

- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration
- (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
- (5) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V, W -  
(l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

CHOCOLATERIE – CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE (4-9-2002)

**1. FINALITES**

**1.1. Finalités générales**

Conformément à l'article 7, § 1er et 2ème du décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de promotion sociale , l'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 chocolaterie – confiserie :

- ◆ mener à terme le processus de fabrication pour les produits de base en chocolaterie et confiserie ( différents chocolats, crème de lait, pulpes de fruits, pâte de fondant, pâtes pralinées, nougatine, brésilienne, fruits confits,...)
- ◆ appliquer les règles de sécurité et d'hygiène propres aux ateliers de chocolaterie et de confiserie ;
- ◆ mettre en œuvre des méthodes de travail de base.

CHOCOLATERIE – CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE (4-9-2002)

**2. Capacités préalables 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.**

CHOCOLATERIE – CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE (4-9-2002)

**3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière

## CHOCOLATERIE – CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE (4-9-2002)

## 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 de l'atelier ( petit matériel, appareillages) et les produits de base utilisés en confiserie- chocolaterie ;
      - ◆ décrire les différentes étapes d'un processus de fabrication et les précautions à prendre en terme d'hygiène, de sécurité et des critères de qualité des produits ;
- face à un produit de base en chocolaterie, en confiserie,*
- ◆ appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) : tempérer, mouler, fourrer, dresser, enrober, lisser, démouler, ...;
  - ◆ remplir un formulaire simple ayant trait à un processus de fabrication ;
  - ◆ donner et traiter des informations techniques sur les produits, sur les processus de fabrication et de transformation des produits ;

## 4.1. en hygiène et sécurité

*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 chocolaterie, en confiserie, pour les produits de base en chocolaterie et confiserie ( différents chocolats, crème de lait, pulpes de fruits, pâte de fondant, pâtes pralinées, nougatine, brésilienne, fruits confits, ...)*

- ◆ de repérer sur une étiquette la conformité, la fraîcheur d'une matière première ;
- ◆ d'identifier 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 ;
- ◆ 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 ;

## 4.2. en technologie de chocolaterie - confiserie,

- ◆ d'identifier :
  - ◆ l'organisation générale d'un atelier de chocolaterie :
    - ◆ identifier le petit matériel, le matériel de cuisson,

- ◆ localiser, différencier les postes de travail des aires de travail
- ◆ identifier les équipements et le matériel utilisé pour chaque étape (de la préparation à la finition)
- ◆ les matières entrant dans la composition du chocolat ( noir, au lait et blanc ),
- ◆ les différentes méthodes de la fonte du chocolat : étuvage, bain-marie, utilisation du micro-onde,

*en utilisant les termes techniques d'une manière appropriée,*

*pour des réalisations simples ( différents chocolats, pâte pralinée, pâte de fondant, beurre, crème de lait, sucres, ...)*

- ◆ d'expliquer :
  - ◆ l'origine des matières premières : par exemple, l'origine géographique et climatique, les pays producteurs,
  - ◆ les modes de transformation de la matière première ( les pays spécialisés dans la production des formes commerciales du chocolat) ;
- ◆ de reconnaître les additifs autorisés ;
- ◆ de reconnaître et de classer des produits et des matières premières nécessaires à la réalisation des produits de base, de fabrication simple en fonction :
  - ◆ des processus de transformation et de présentation à la clientèle,
  - ◆ 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 ;

#### **4.3. en pratique professionnelle de chocolaterie - confiserie,**

*En tenant compte des mesures d'hygiène et de sécurité à respecter dans un atelier de chocolaterie et de confiserie,*

*pour les produits de base en chocolaterie et confiserie ( différents chocolats, crème de lait, pulpes de fruits, pâte de fondant, pâtes pralinées, nougatine, brésilienne, fruits confits, ...)*

- ◆ d'identifier et de vérifier sur le plan de qualité les matières premières nécessaires à la réalisation des produits de chocolaterie et de confiserie de base simple,
- ◆ d'appliquer :
  - ◆ les processus et la chronologie des différentes étapes de fabrication,
  - ◆ les méthodes de travail appropriées à la fabrication d'intérieurs simples à base de crèmes de fourrage, dressage des intérieurs dressés à la poche à douille (intérieurs crème, intérieurs en pâte pralinée, ...)
- ◆ de mettre en œuvre les procédés d'utilisation du matériel et de l'appareillage (machines de l'atelier) nécessaires pour effectuer ces opérations ;
- ◆ d'effectuer correctement des mélanges de produits :
  - ◆ interpréter des recettes et calculer des proportions ;
  - ◆ utiliser correctement les appareils de mesures, de poids, de capacité et de température ;
- ◆ de mettre en œuvre :
  - ◆ les différents processus de transformation des produits ( de la préparation à la fabrication ) ;
  - ◆ l'ensemble des opérations de finition, de stockage, de conservation des différents produits fabriqués ;
  - ◆ des pratiques de base :



- ♦ réaliser des moulages, vidanger, égoutter, gratter les formes, fourrer les formes à pralines et lisser celles-ci, moulage de creux, opérer le démoulage ;
- ♦ préparer les différents intérieurs à base de crème, de pâte de fondant, massepain ;
- ♦ garnir et achever par un décor les différentes sortes de pralines enrobées ;
- ♦ fabriquer à l'aide de machine une quantité plus importante d'intérieurs ;
- ♦ appliquer les consignes de mise à température des différents chocolats.

CHOCOLATERIE – CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE (4-9-2002)

**5. CAPACITES TERMINALES**

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

*en tenant compte des mesures d'hygiène et de sécurité à respecter dans un atelier de chocolaterie et de confiserie,  
pour les produits de base en chocolaterie et confiserie ( différents chocolats, crème de lait, pulpes de fruits, pâte de fondant, pâtes pralinées, nougatine, brésilienne, fruits confits, ...)*

- ◆ de mettre en œuvre :
  - ◆ les différents processus de transformation des produits ( de la préparation à la fabrication ) ;
  - ◆ l'ensemble des opérations de finition, de stockage, de conservation des différents produits fabriqués ;
  - ◆ des pratiques de base :
    - ◆ réaliser des moulages, vidanger, égoutter, gratter les formes, fourrer les formes à pralines et lisser celles-ci, moulage de creux, opérer le démoulage ;
    - ◆ préparer les différents intérieurs à base de crème, de pâte de fondant, massepain ;
    - ◆ garnir et achever par un décor les différentes sortes de pralines enrobées ;
    - ◆ fabriquer à l'aide de machine une quantité plus importante d'intérieurs ;
    - ◆ appliquer les consignes de mise à température des différents chocolats.
- ◆ d'appliquer un mode opératoire 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.
- ◆ de justifier les méthodes de travail mises en œuvre en utilisant correctement les termes professionnels.

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

- ◆ de la qualité des gestes professionnels et de sa rapidité,
- ◆ de son souci à mettre en œuvre des procédures de contrôle tout au long de ses activités (hygiène, sécurité, qualité des produits) ;

CHOCOLATERIE – CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE (4-9-2002)

**6. PROFIL DU CHARGE DE COURS**

Un enseignant