

MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA
RECHERCHE ET DE LA FORMATION

Direction générale de la formation,
de la promotion sociale,
de l'enseignement à distance et
des allocations et prêts d'études

Direction d'administration de
l'enseignement de promotion sociale,
de l'enseignement à distance et
des allocations et prêts d'études

Service de l'enseignement
de promotion sociale

1040 BRUXELLES, LE
RUE DE LA SCIENCE, 43
02/238.86.11

10-06-1994

MONSIEUR VLAEMINCK, G.
ADMINISTRATEUR DELEGUE
CPEONS

RUE DES HALLES, 13
1000 BRUXELLES

Ref.: *JF.* / 5236011 / Dossier pédagogique 1070

OBJET : DOSSIERS PEDAGOGIQUES REGIME 1

Unité de formation : PÂTISSERIE : NIVEAU DE BASE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 433101U11C1

Etablissement : INSTITUT PROVINCIAL ENS.PROMOTION SOCIALE HAINAUT OCCIDENTAL

RUE PAUL PASTUR, 49
7900 LEUZE-EN-HAINAUT

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 d'Administration


F. De Laet

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Mme Wilkin (tél:02/238.86.43)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE RÉGIME 1

10700

DOCUMENT 8B1s

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

UNITÉ DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau ¹

- | | |
|--|---|
| <input type="radio"/> Communauté française | <input type="radio"/> Libre - confessionnel |
| <input type="radio"/> Provincial et communal | <input type="radio"/> Libre - non confessionnel |

et se rapporte à l'établissement suivant : ²

dénomination	:	INSTITUT PROVINCIAL DE PROMOTION SOCIALE DU HAINAUT
adresse complète	:	OCCIDENTAL rue Paul Pastur 49 7900 LEUZE-EN-HAINAUT
n° de matricule	:	5.236.011
n° de téléphone	:	069/66 24 79

2. Intitulé de l'unité de formation :

³

Code :

- PATISSERIE : *niveau de base*

-

3. Finalités de l'unité de formation : repris en annexe n° 1 de ..1... pages ²

4. Connaissances préalables requises : repris en annexe n° 2 de ...1.. pages ²

5. Classement de l'unité de formation :

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="radio"/> ¹ enseignement secondaire
degré | <i>transition</i>
transition ¹
inférieur ¹ | qualification ¹
supérieur ¹ |
| <input type="radio"/> ¹ enseignement supérieur de type court
catégorie | | |
| <input type="radio"/> ¹ enseignement supérieur de type long
catégorie | | |

6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes et le regroupement.

repris en annexe n° 3 de1... pages ²

7. Programme de (des) cours

repris en annexe n° 4 de2... pages ²

8. Fixation des capacités terminales

repris en annexe n° 5 de ..1... pages ²

9. Profil du (des) chargé(s) de cours

repris en annexe n° 6 de ..1... pages ²

 (1) Biffer les mentions inutiles
 (2) À compléter
 (3) Réserve à l'administration

10. Horaire de l'unité de formation :

10.1. Dénomination des cours	Classement des cours (4)	Nombre de périodes (5)
Pâtisserie	CTPP	160
.....
.....
10.2. Part d'autonomie		40
	Total des périodes	200

11. Date de la proposition du P.O. : 5 mai 1994

Transmis par le réseau
le :

Signature du :

~~— Chef d'établissement de la C.F. (1) —~~
Représentant du P.O. subventionné (1)
Le Directeur Général a.s.

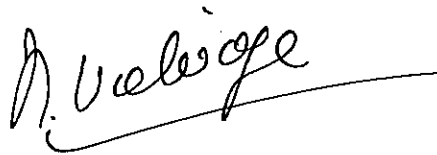

J. FALCINELLI

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

voir annexe

Date : 23/05/94

Signature :



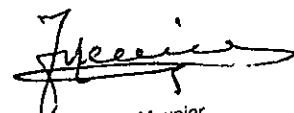
13. Décision : ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS ACCORD~~ (1)

Motivation de la décision

OBSERVATIONS
RENCONTREES

Date : 2 JUIN 1994

Signature :


J. Meunier
Administrateur Pédagogique

(4) soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) 1 période = 50 minutes.

ANNEXE N° 1 : Finalités de l'unité de formation

1. FINALITES GENERALES

1.a. Concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire.

1.b. 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.

2. FINALITES PARTICULIERES

Permettre à l'élève d'aborder dans l'art culinaire, différentes spécialités en pâtisserie.

ANNEXE N°2 : Capacités préalables requises

. Comprendre à la lecture et à l'audition, un texte du niveau de l'enseignement fondamental;

. Exécuter des consignes orales simples.

. Comprendre les unités élémentaires de volume et de masse.

Est admis directement le candidat porteur d'un C.E.B. ou d'un titre équivalent ou supérieur.

ANNEXE N° 3 : Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement

Trois élèves par poste de travail.

ANNEXE 4 : Programme de (des) cours

<p><u>TECHNOLOGIE - COURS TECHNIQUES : SAVOIR</u> <u>NOTIONS GENERALES ET TECHNOLOGIES DU METIER</u></p>	<p><u>PRATIQUE PROFESSIONNELLE : SAVOIR FAIRE</u> <u>TECHNIQUES DE REALISATION</u></p>	<p><u>PRATIQUE PROFESSIONNELLE : SAVOIR FAIRE</u> <u>TECHNIQUES D'EXECUTION</u></p>
<p>. Etre capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'identifier, de sélectionner le matériel - Connaissance des fours - différentes températures - Connaissance du matériel : fouet, spatule, etc. - Connaissance technologie de la pâtisserie - D'identifier les différentes matières premières - D'identifier les desserts réalisés chez un pâtissier ou par un restaurateur. 	<p>. Utiliser le vocabulaire ou les termes spécifiques de la discipline</p> <p>. Etre capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de peser - d'incorporer les différentes matières - d'ajuster les températures des fours <p>. Connaissance des différents types de cuisson.</p> <p>. Réalisation des pâtes liquides crêpes pâte levée, brisée, à choux, à pain, feuilletage.</p> <p>. Réalisation des entremets hôteliers : bavarois, mousse, crème anglaise,</p>	<p>. Etre capable de maîtriser les différentes réalisations de pâtes</p> <p>. Réaliser avec organisation une recette de pâtisserie dans un temps défini.</p> <p>. Exécuter des desserts adaptés aux saisons ou lors de différentes occasions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fêtes familiales, mariages, etc. <p>. Réalisation de certains décors à l'aide d'une spatule, poche à douille...</p> <p>. Travail du chocolat.</p>

ANNEXE N° 5 : Fixation des capacités terminales

Au terme de la formation, l'étudiant sera capable :

- de comprendre la signification de la terminologie employée en pâtisserie;
- de réaliser un éventail suffisamment large des desserts prévus dans le programme;

En particulier, l'évaluation portera notamment sur les capacités de l'étudiant à :

- sélectionner les matières premières spécifiques au dessert à réaliser;
- doser les différents ingrédients entrant dans la composition de la recette en respectant les temps de pose, cuisson, température,...
- utiliser le matériel et les accessoires spécifiques à chaque réalisation .

ANNEXE N° 6 : Profil du (des) chargé(s) de cours

Le chargé de cours sera un enseignant.

10700

Pâtisserie

introduit par

Institut provincial ENS. P.S. Haut occidental

7900 Leuze-en-Hainaut

(5836011).

Remarques

Le classement de cette UF en "qualification" ne se justifie pas car la maîtrise des capacités terminales ne permettra pas à l'étudiant(e) d'acquies des compétences qui l'amèneront à un seuil d'embauche ou qui renforceront son employabilité.

Ici, il s'agit d'une base en pâtisserie

→ Pâtisserie : Niveau de base.

Vu le niveau et le contenu de cette UF, je classerais plutôt ces cours en C.T.P.P.

M. Vuelège
23/05/94.