

Communauté Française

Ministère 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'Etudes.

Service de l'Enseignement
de Promotion Sociale.

1040 Bruxelles, le 09 Jul 96
Rue de la Science, 43
02 / 238.86.11

1

Monsieur Philippe Smits
Administrateur Général
Fédération des Etablissements Libres
Subventionnés Indépendants
Boulevard du Triomphe-Batiment H-CP220
1050 Bruxelles

Ref.: JF / Dossier pédagogique 1558

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

Unité de formation : PATISSERIE DE BASE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
 TRANSITION
Code Référence : 433101011F1

Monsieur l'Administrateur Général,

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 Général, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur d'Administration f.f.

G. Schmit

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Melle Schets(02/238.86.54) ou Mr Fortemps (20/238.87.24) ou Mr Dejardin (02/238.87.24)

Objet : Copie interne de l'accusé de réception
----- Dossier reçu à l'administration le 1996-05-29 - Ouverture au plus tôt le 1996-06-23
Date d'application prévue le

No.dossier	Libelle	Périodes :					Clas.
		Total	Base	Auton.	Pres.el	Encadr.	
1558 U	PÂTISSERIE <i>de base</i>	240	200	40	0	0	ESIT
	Code :	Orientation :					433101U11F1

Nic
Nicole Schets
Conseillère adjointe f.f.

ZONE RESERVEE A L'ADMINISTRATION :

DEPOT DOSSIER A L'INSPECTION : . . 29 / -05-1996 RETOUR DE L'INSPECTION : . . . / . . . / . . .

ZONE RESERVEE A L'INSPECTION :

RECEPTION A L'INSPECTION : 30 / 05 / 96 INSPECTEUR : *Yadamu, N. el Naye*
ENVOI INSPECTEUR : 30 / 05 / 96 RETOUR SOUHAITE : 13 / 06 / 96. EFFECTIF : 17 / 06 / 96.

RENOI INSPECTEUR (RETOUR IMMEDIAT) : 19 / 06 / 96.

CONCILIATION : DOSSIER TRANSMIS LE : 18 / 06 / 96 RETOUR LE : 04 / 07 / 96

RENOI DU DOSSIER A L'ADMINISTRATION LE : . . 8 JUL. 1996

Eranomis & Rouneau Bouillot

ldy 18.06.96

AP

 *initiale*

Communauté Française

Ministère 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'Etudes.

Service de l'Enseignement
de Promotion Sociale.

1040 Bruxelles, le 29 Mai 96
Rue de la Science, 43
02 / 238.86.11

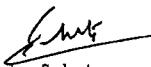
1

Monsieur Philippe Smits
Administrateur Général
Fédération des Etablissements Libres
Subventionnés Indépendants
Boulevard du Triomphe-Batiment H-CP220
1050 Bruxelles

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1
----- Accusé de réception des dossiers reçus à l'administration le 1996-05-29

Date d'application prévue le
Entrée en vigueur au plus tôt le 1996-06-23

Dossier	Section / Unité(s)
1558 U	PATISSERIE


Nicole Schets
Conseillère adjointe f.f.

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Melle Schets(02/238.86.54) ou Mr Fortemps (20/238.87.24) ou Mr Dejardin (02/238.87.24)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) DEWEERDT

Date et signature (2) 23.5.96

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

PATISSERIE DE BASE

CODE (3)	4 3 3 1 0 1 V 1 1 F 1
----------	-----------------------

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ..1..... page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ..1..... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de : (1) transition (1) qualification
- du degré : (1) inférieur (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : (1) oui (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 3 de1... page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de1... page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de1... page(s) (2)

Code de l'unité de formation : (3) 4331 01 U m F 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation : 240

Horaire minimum :200

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
PATISSERIE	CTPP	D	200
2. Part d'autonomie	XXXXXXXX	P	40
		Total des périodes	240

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)] :

*Vu les finalités de cette UF, je conseille de revoir l'initiale
 → Pâtisserie de base N. Velwege 13/06/96
 O.R. → Avis favorable*

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

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : - 8 JUIL. 1996

log
 A. COLLINET
 Signature : INSP. COORD.

N. Velwege 30/06/96

ANNEXE 1: finalités.

1. Finalités générales

- 1.a. Concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnel, sociale, culturelle et scolaire.
- 1.b. Répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités particulières

Cette UF vise à rendre l'étudiant capable de maîtriser les connaissances et techniques élémentaires relatives au matériel et aux produits nécessaires à la réalisation de pâtisserie. De permettre à l'élève d'aborder dans l'art culinaire, différentes spécialités en pâtisserie.

ANNEXE 2: capacités préalables requises:

- ◆ Comprendre à la lecture et/ou à l'audition un texte en langue française 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 3: recommandations particulières pour la constitution
des groupes ou le regroupement**

Trois élèves par poste de travail

Pâtisserie 23/05/96

ANNEXE 4: programme

Notions générales et technologies du métier	Technique de réalisation	Technique d'exécution
<p>être capable :</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ d'identifier, de sélectionner le matériel ✓ connaissance des fours: <ul style="list-style-type: none"> différentes alimentations différentes températures ✓ connaissance et utilisation du matériel: <ul style="list-style-type: none"> <i>fouet, spatule, robot,...</i> ✓ connaissance technologique de la pâtisserie ✓ d'identifier les différentes matières premières ✓ d'identifier les desserts réalisés chez un pâtissier ou par un restaurateur ✓ utilisation des produits finis <ul style="list-style-type: none"> <i>crème à froid, feuilletage, sauce,...</i> ✓ connaissance des prix de revient et comparaison ✓ montrer un caractère social et d'équipe 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ utiliser le vocabulaire ou les termes spécifiques de la discipline ✓ être capable: <ul style="list-style-type: none"> ♦ d'acheter les différents produits ♦ évaluer les proportions ♦ d'incorporer les différentes matières ♦ d'ajuster les températures des fours ✓ connaissance des différents types de cuisson ✓ réalisation des pâtes liquides, levées, à choux ✓ réalisation des entremets hôteliers: <ul style="list-style-type: none"> <i>bavarois, mousse, crème anglaise,...</i> ✓ connaissance de notions scientifiques en fonction des leçons pratiques ✓ être capable d'apprécier les préparations au point de vue goût, présentation,... 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ être capable de préparer des gâteaux sous cuisson: <i>charlotte, bavarois, chipolata,...</i> ✓ être capable de maîtriser les différentes réalisations de pâtes: <ul style="list-style-type: none"> ♦ pâte crémée tournée ♦ pâte levée salée sucrée ♦ pâte à choux ♦ pâte sablée ♦ pâte feuilletée ♦ pâte levée feuilletée ✓ être capable: <ul style="list-style-type: none"> ♦ de réaliser avec organisation une recette de pâtisserie dans un temps défini ♦ de réaliser une recette de pâtisserie avec soin et propreté ♦ d'exécuter des desserts adaptés aux saisons ou lors de différentes occasions (<i>fêtes familiales, mariage,...</i>) ♦ de réaliser certains décors à l'aide d'une spatule, poche à douille,... ♦ de travailler du chocolat <ul style="list-style-type: none"> . glacage et garniture de gâteau . décoration . petits sujets . petits fours . préparation de la raclure

ANNEXE 5: fixation des capacités terminales

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

- ◆ de comprendre la signification de la terminologie employée en pâtisserie
- ◆ de réaliser en 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 6: profil du chargé de cours

Le chargé de cours sera un enseignant.