

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME I

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unite de formation sur la base d'un dossier pedagogique : reseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation

- 1 La presente demande emane du
  - (1) Pouvoir organisateur **PROVINCE DE HAINAUT** (2)
  - (1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communaute française (2)  
et se rapporte a l'etablissement suivant

denomination **UT/I.E.T.S PS**  
 adresse complete **1, boulevard Roullier**  
**6000 CHARLEROI**  
 n° de matricule **5.082.074**  
 n° de telephone **071/32.23.19**

(2) Date et signature du chef d'etablissement ~~et de~~ **12 JUIN 1985**  
 ou du representant du P.O subventionne (1)(2)  
 (2) **Le Directeur, Le Directeur Général régional,**  
 (2) *[Signature]*  
 (2) **B. MAURI** **J. FALCINELLI**

- 2 Transmis en date du (3) par le reseau
  - (1) Communaute française
  - (1) Provincial et communal
  - (1) Libre - confessionnel
  - (1) - non confessionnel

3 Intitule de l'unite de formation Code (4) 433102 U 22 c 1

**PATISSERIE-TRAITEUR** (2)

- 4 Finalites de l'unite de formation repris en annexe 1 n° de **1** page(s) (2)
- 5 Capacites prealables requises repris en annexe 2 n° de **1** page(s) (2)
- 6 Classement de l'unite de formation
  - (1) enseignement secondaire ~~transition~~ (1) qualification (1)  
degre ~~interieur~~ (1) superieur (1)
  - (1) Categorie de l'enseignement superieur de type court (2)
  - (1) Categorie de l'enseignement superieur de type long (2)
- 7 Recommandations particulieres pour la constitution des groupes ou le regroupement  
Repris en annexe n° 3 de **1** page(s) (2)
- 8 Programme de (des) cours Repris en annexe n° 4 de **1** page(s) (2)
- 9 Fixation des capacites terminales Repris en annexe n° 5 de **1** page(s) (2)
- 10 Charge (s) de cours Repris en annexe n° 6 de **1** page(s) (2)

(1) Biffer les mentions indites ou cocher  
 (2) A completer  
 (3) A completer par le Secretaire permanent  
 (4) Reserve a l'administration

11. Horaire de l'unité de formation

Code de l'unité de formation : (4)

4331 02 V22C1

Horaire minimum

1 Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
Harmonie des goûts et des plats .....	CT .....	B .....	20 .....
Technologie pâtisserie traiteur .....	CT .....	B .....	40 .....
Travaux pratiques .....	PP .....	L .....	160 .....
2 Part d'autonomie		P	40
<i>Total des périodes</i>			260 ✓

12. Réserve au Service d'Inspection

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

*Voir annexe.**Le 04/09/95**M. Viehoff*b Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique  
ACCORD PROVISOIRE ~~AS ACCORD (1)~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date 20 SEP. 1995

Signature

  
 J. Meunier  
 Administrateur Pédagogique

(1) Biffer les mentions inutiles au crayon

(2) A compléter

(4) Réserve à l'Administration

(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V

(7) 1 période = 50 minutes



UNITE DE FORMATION :

**PATISSERIE-TRAITEUR**

CAPACITES PREALABLES REQUISES :

Pour être admis à suivre l'U.F "Pâtisserie-Traiteur", l'étudiant sera capable de :

- Fabriquer correctement les produits courants de boulangerie, fine boulangerie et pâtisserie;
- Calculer un rendement, une marge bénéficiaire, étudier et adapter une recette à une quantité et une disparité de fabrications demandées;
- Exposer oralement et par écrit tout le processus de fabrication d'un produit ( de la recette de base à la présentation finale);
- Situer et expliciter les notions de technologie des matières et techniques inhérentes aux produits de fabrications concernées.

Titres pouvant en tenir lieu :

- Certificat d'enseignement secondaire supérieur spécialités soit boulangerie-pâtisserie soit hôtellerie-traiteur et assimilé

ou

- Diplôme ou brevet des mêmes spécialités des cours secondaires supérieurs (CTSS.EPSS.ESST)

UNITE DE FORMATION :

**PATISSERIE-TRAITEUR**

RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES  
OU LE REGROUPEMENT :

Aucune recommandation particulière.

UNITE DE FORMATION :

**PATISSERIE-TRAITEUR**

PROGRAMME :

I. Harmonie des goûts et des plats

L'étudiant sera capable de proposer une harmonie de goûts constituant un ensemble cohérent dans une suite de plats intégrés à un menu.

(Exemples : en collaboration avec une proposition émanant d'un cuisinier.)

II. Technologie et travaux pratiques de Pâtissier-Traiteur

- L'étudiant sera capable d'argumenter sur la réalisation complète des produits en se référant à des notions technologiques, des conseils et données pratiques pour l'élaboration et ce jusqu'à la présentation finale.
- Il sera capable de fabriquer correctement des produits relevant des grandes catégories suivantes :

- A. Les fours salés chauds et froids
  - Les petites pièces individuelles froides
  - Les sandwiches et mini-sandwiches
  - Les canapés
  - Les mignonnettes
  - Les Bouchées chaudes
  - Les pâtés en croûte et tourtes
  - Les croustades
  - Les pizzas, quiches et flamiches
  - Les grosses pièces pour buffets
- B. Les pains spéciaux, décorés, fourrés
- C. Les sorbets sucrés et salés
- D. Les assiettes desserts.

UNITE DE FORMATION :

**PATISSERIE-TRAITEUR**

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES :

En fin de formation, suivant un contexte, une situation donnée, l'étudiant sera capable d'imaginer, budgéter, argumenter et proposer, fabriquer et présenter des produits de "Pâtisserie-Traiteur" pouvant être réalisés lors d'une circonstance exceptionnelle de vie (exemple : un mariage).

L'évaluation portera sur :

- L'imagination, la créativité,
- La fabrication complète (méthode, organisation du travail),
- La présentation (plaisir des yeux),
- L'adéquation aux plats ou moments,
- La qualité (dégustation-goût),
- Le rapport qualité/prix.

**PROFIL DU ( DES ) CHARGES DE COURS**

Un enseignant