

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.

1040 Bruxelles, le 26 Mai 98
Rue de la Science, 43
02 / 238.86.11

Monsieur Jacques Lefere
Administrateur délégué
CPEONS

CM

Rue des Halles, 13
1000 Bruxelles

Ref.: YD / Dossier pédagogique 2292

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

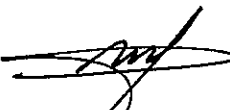
Unité de formation : CONCEPTION, REALISATION ET SERVICE DE
PATISSERIES FINES EN RESTAURATION
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE
QUALIFICATION
Code Référence : 433103U22C1
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuteri

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,


G. Schmit

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE DE FORMATION**1. La présente demande émane du réseau:**

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

Identité du responsable pour le réseau: (2) J. LEFERE

Date et signature (2): 02/03/98

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

Conception, réalisation et service de pâtisseries fines en restauration.

CODE DE L'U.F. (3)	43310302201	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
--------------------	-------------	----------------------------------	-----

3. Finalités de l'unité de formation: repris en annexe 1 n° de 1 page(s) (2)**4. Capacités préalables requises:** repris en annexe 2 n° de 1 page(s) (2)**5. Classement de l'unité de formation:**

- (1) Enseignement secondaire: (1) transition (1) qualification
 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"/>
Maritime	<input type="radio"/>	Maritime	<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 de 1 page(s)**8. Programme de (des) cours** repris en annexe n°4 de 2 page(s)**9. Fixation des capacités terminales** repris en annexe n°5 de 1 page(s)**10. Chargé de cours** repris en annexe n°6 de 1 page(s)

- (1) Cocher la mention utile
 (2) A compléter
 (3) Réserve à l'Administration
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation:(3)	4331 030221	Code du domaine de formation: (4)	401
----------------------------------	-------------	-----------------------------------	-----

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

Horaire minimum:

<u>1. 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)
Technologie du métier cuisine	CT	B	16
Travaux pratiques d'hôtellerie et méthodes	PP	L	80
<u>2. Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

12. Réserve au Service d'Inspection.

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

Recré
28/04/98 A. V. Colinet

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:


A. COLLINET
INSP. COORD.

Date:06.MAI.1998

Signature:

- (2) A compléter
 (3) Réserve à l'Administration
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
 (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
 (6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret du 16 avril 1991, cette unité de formation vise à:

1. Concourir à l'épanouissement personnel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire.
2. Répondre aux besoins et demandes en formation des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière plus générale, des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités particulières

Les étudiants diplômés d'une section du domaine de l'hôtellerie n'ont pas pu aborder de manière approfondie les multiples possibilités de réalisations de desserts: les meringues, pâtes biscuits, crèmes, ...

La finalité de cette unité de formation est donc de permettre aux traiteurs ou restaurateurs de se perfectionner en utilisant des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration de desserts, dans le cadre d'un service à la carte ou d'un service-traiteur. (Chariot de desserts)

Annexe 2

CAPACITES PREALABLES REQUISES

1. Capacités prérequis:

L'étudiant sera capable de:

- réaliser, en se basant sur une recette non illustrée, de manière autonome, un mets élaboré présentant au moins les qualités suivantes:
 - respect du degré de cuisson
 - respect de l'assaisonnement
 - présentation correcte sur assiette

2. Titres pouvant en tenir lieu

- Titre de fin d'études d'une section, de niveau secondaire, relevant du domaine de l'hôtellerie et/ou de la restauration et obtenu dans l'enseignement de plein-exercice ou de promotion sociale.

Annexe 3

RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES

Aucune recommandation particulière.

Annexe 4

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

Technologie du métier: Cuisine

Les étudiants seront capables de:

- ❖ Maîtriser les techniques de base relatives:
 - à la cuisson du sucre
 - au tempérage du chocolat
 - à la réalisation de coulis de fruits et de purées
 - à la préparation de sorbets sucrés
 - à la préparation de différents types de meringues (italiennes, suisses, ...)
- ❖ Concevoir des projets originaux et personnels de pâtisseries fines , en s'inspirant des bases maîtrisées de la technologie
- ❖ Maîtriser différentes techniques de découpe de pâtisseries fines
- ❖ Calculer un prix de revient
- ❖ Concevoir des projets de cartes, buffets ou chariots de desserts selon les critères suivants:
 - diversité des desserts proposés (goût, forme, ingrédients, ...)
 - originalité
 - saison
 - prix
 - nombre de convives
 - type de buffet (buffet d'entrée, buffet de prestige, gastronomique, ...)

Travaux pratiques d'hôtellerie et méthodes

En respectant les règles d'hygiène et de sécurité professionnelle, l'étudiant sera capable, de manière autonome, de:

- * réaliser, à partir de meringues, crèmes, coulis de fruits, purées,... des produits finis relevant des grandes catégories suivantes:
 - a) les pâtes à foncer: pâtes brisées et sablées
 - b) les pâtes feuilletées sucrées
 - c) les pâtes à choux sucrées
 - d) les pâtes levées: à brioche et à tarte
 - e) les pâtes biscuits

- * préparer des bavarois et mousses
- * préparer des mignardises: tuiles , rochers, truffes,...
- * réaliser un échantillon de préparations constituant un chariot de desserts ou un buffet de pâtisseries
- * décorer de manière inédite des buffets ou chariots de desserts pour restaurants, magasins-traiteurs,...
- * procéder à la découpe de desserts variés
- * dresser de manière originale une assiette de dessert(s), notamment en faisant appel aux coulis, aux fruits exotiques,...

Annexe 5

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

Le seuil de réussite sera considéré comme atteint si l'étudiant est capable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, de réaliser, de manière autonome, un chariot de desserts composé au minimum de 3 pièces, dont une pièce personnelle.

Les pièces présenteront au moins les qualités suivantes:

- * cuisson adéquate
- * strict respect des proportions
- * formes, couleurs, goûts et techniques de préparation diversifiés

Elles seront ensuite découpées et dressées sur assiette;

Pour la détermination du degré de maîtrise par l'étudiant, il sera notamment tenu compte:

- * de l'harmonie des couleurs, des goûts, et des formes proposés (chariot)
- * de l'habileté dans le processus d'exécution et dans la découpe
- * du degré d'originalité de la pièce personnelle
- * du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace
- * de la faculté d'adaptation

PROFIL DU CHARGE DE COURS

Un enseignant.