

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 31 Mai 2000  
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0  
02 / 210.58.52

Monsieur Jacques LEFERE  
Administrateur délégué  
CPEONS

rue des Minimes 87-89  
1000 BRUXELLES

Ref.: YD / Dossier pédagogique 2728

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : BUFFETS TRAITEURS: INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE  
QUALIFICATION

Code Référence : 451105U12C1

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.

La Directrice générale adjointe,



Claudine Louis

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8bis

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 J. LEFERE, Administrateur-délégué-CPEONS

Date et signature : 07.06.99

**2. Intitulé de l'unité de formation :**

**BUFFETS TRAITEURS : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**

CODE DE L'U.F. (3)	451105012c1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
--------------------	-------------	----------------------------------	-----

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

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

**5. Classement de l'unité de formation:**

- (1) Enseignement secondaire:  (1) transition
- (1) inférieur
- (1) qualification
- (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 de ...1.. page(s)

**8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° 4 de ...1... page(s)

**9. Capacités terminales :** Repris en annexe n°5 de ...1... page(s)

**10. Chargé(s) de cours :** Repris en annexe n°6 de ...1... page(s)

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



BUFFETS TRAITEURS : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE

## **1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

### ***1.1. FINALITES GENERALES***

Conformément à l'article 7 § 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> du décret, l'unité de formation devra :

- 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 sociaux économiques et culturels.

### ***1.2. FINALITES PARTICULIERES***

La finalité de cette unité de formation est de permettre aux étudiants, dans le cadre de la décoration de buffets traiteurs, d'acquérir les savoirs et savoir-faire indispensables à la réalisation de pièces simples en sucre en utilisant les techniques : du coulé, du tiré, du soufflé.

L'unité de formation contribuera également au développement de la créativité et de l'expression artistique.

BUFFETS TRAITEURS : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE

## 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

### 2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable de :

#### En français :

- lire et comprendre des consignes simples de travail et de sécurité ;
- comprendre à la lecture et / ou à l'audition d'un texte rédigé dans un langage usuel.

#### En mathématique :

- maîtriser les quatre opérations fondamentales ;
- utiliser les mesures : volumes, poids, capacités ;
- réaliser des pourcentages ;
- effectuer une règle de trois.

### 2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

le certificat d'études de base (CEB)

BUFFETS TRAITEURS : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE

### **3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière.

BUFFETS TRAITEURS : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE

## 4. PROGRAMME DES COURS

### *En technologie*

L'étudiant sera capable de :

- identifier et caractériser :
  - ◆ les matières premières : type de sucre, additifs, colorants, ...
  - ◆ les ustensiles et le matériel indispensables à la cuisson et au travail du sucre : thermomètre à sucre, aérographe, poires, marbre, paillasons, lampes, ...
  - ◆ les différentes phases et techniques de cuisson du sucre :
    - ◇ les dosages (eau, sucre, acides, colorants),
    - ◇ la montée en température,
    - ◇ les seuils de cuisson.
  - ◆ les principales techniques de coloration,
  - ◆ les techniques de base du travail du sucre :
    - ◇ coulé,
    - ◇ tiré,
    - ◇ soufflé
  - ◆ les règles et techniques d'hygiène et de sécurité professionnelles prévues par la législation.

### *En travaux pratiques et méthodes*

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

- sélectionner et utiliser les ustensiles et le matériel adaptés au travail à réaliser ;
- sélectionner et appliquer les techniques :
  - ◆ de cuisson du sucre en fonction de la pièce à réaliser,
  - ◆ de la coloration : dans la masse, à l'aide de l'aérographe, au pinceau, ...
  - ◆ de travail du sucre :
    - ◇ couler un socle, une base, une forme, ...
    - ◇ tirer des rubans, feuilles, pétales, ...
    - ◇ souffler des fruits, de petits sujets, et autres volumes, ...
  - ◆ d'assemblage des différents éléments constituant la pièce à réaliser.
- Assurer la conservation des pièces réalisées.

**BUFFETS TRAITEURS : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE**

## **5. CAPACITES TERMINALES**

Le seuil de réussite sera considéré comme atteint si l'étudiant est capable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et les consignes de travail, de réaliser, de manière autonome, une pièce requérant la maîtrise des trois techniques de base du travail du sucre.

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

- de l'harmonie des formes, des volumes et des couleurs,
- de l'habileté dans le processus d'exécution,
- du degré d'originalité de la pièce réalisée,
- du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace,
- de la faculté d'adaptation.

BUFFETS TRAITEURS : INITIATION AU TRAVAIL DU SUCRE

## **6. CHARGE(S) DE COURS**

Un expert engagé pour son expérience professionnelle et pour ses compétences particulières dans le domaine Du travail du sucre coulé, tiré et soufflé.