

Ministère de la Fédération
Wallonie-Bruxelles

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service général de l'Enseignement de
promotion sociale, de l'Enseignement
secondaire artistique à horaire réduit
et de l'Enseignement à distance

Direction de l'Enseignement de
promotion sociale

1080 Bruxelles , le 17 Oct 2018
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

1

Mme DOTTI
~~Monsieur Roberto GALLUCCIO~~
~~Administrateur délégué~~
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: a) / Dossier pédagogique 5664

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

Unité d'enseignement DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 1
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 433104U11C2
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 d'enseignement mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,



Etienne Gilliard

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Michaël Goulet ou Jean Hannecart (02/690.87.21 ou 02/690.87.19)

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE
(Document 8 bis)¹

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE Niveau 1 (1)

CODE DE L'U.E. (2): 43 31 04 U1 C2	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): 401
------------------------------------	---------------------------------------

La présente demande émane du réseau:

☐ (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	☐ (4) Libre subventionné confessionnel
☒ (4) Officiel subventionné	☐ (4) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau : (1) Roberto GALLUCCIO
Date et signature (1) : 17/09/2018

¹ Article 7 de l'A.G.C.F du 15 mai 2014 relatif aux dossiers pédagogiques des sections et unités d'enseignement de l'enseignement de promotion sociale

1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page) (1)

2. Capacités préalables requise : reprises en annexe n° 2 (1 page) (1)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement secondaire	X (4) du niveau inférieur	O (4) du niveau supérieur
de	X (4) transition	O (4) qualification

4. Acquis d'apprentissages: repris en annexe n° 3 (1 page) (1)

5. Programme:

5.1. Etudiant

repris en annexe n° 4 (1 page) (1)

5.2. Chargé de cours

6. Constitution des groupes ou regroupement : repris en annexe n° 5 (1 page) (1)

7. Chargé(s) de cours: repris en annexe n° 6 (1 page) (1)

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

<u>Dénomination du (des) cours</u> (1)	<u>Classement du(des) cours</u> (1) (5)	<u>Code U</u> (1) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (1)	<u>Code foncti</u>
Technologie pâtisserie- Hygiène et sécurité	CT	B	32	
Travaux pratiques de pâtisserie	PP	L	128	
Part d'autonomie		P	40	
Total des périodes			200	

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

repris en annexe n° 7 (1 page) (1)

10. Réserve au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] (1):

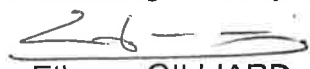
COPIE CONFORME

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

ACCORD PROVISOIRE (4) - ~~PAS D'ACCORD~~ (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Le Directeur général adjoint,


Etienne GILLIARD

Date : 16/10/2018 Signature :

Instructions

(1) A compléter

(2) Réserve à l'administration

(3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.

(4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile

(5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »


Philippe DELFOSSE
Inspecteur général

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 1

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème 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 socio-économiques et culturels.

1.2 FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à rendre l'étudiant capable, dans le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité, de caractériser et de mettre en œuvre les techniques de base et préparation de différentes pâtes et crèmes en vue de la réalisation de pâtisseries classiques et d'entremets simples.

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 1

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable de :

En pratique de la langue française

Face à des situations courantes de communication,

- répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible:
 - se présenter et donner ses coordonnées ;
 - expliquer sa motivation pour la formation ;
- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité.

En mathématique

- utiliser les quatre opérations fondamentales;
- opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (masse, capacité, température).

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Certificat d'Etudes de Base (C.E.B.)

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 1

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 1

4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable de en :

TECHNOLOGIE PATISSERIE – HYGIENE ET SECURITE

- acquérir les notions élémentaires relatives à :
 - o l'hygiène :
 - individuelle : hygiène corporelle, hygiène des vêtements et influence de l'état de santé sur l'hygiène des préparations,
 - environnement professionnel : entretien du plan de travail, de l'outillage, de l'appareillage, du linge, de cuisine et des locaux,
 - des matières (prévention des contaminations, conservation) ;
 - o la sécurité : définition des principaux risques et des réactions adéquates.
- décrire les principes de base de l'organisation du travail ;
- identifier et caractériser le matériel de préparation et de cuisson ;
- définir le vocabulaire technique de base ;
- identifier les matières premières et énoncer leurs critères de fraîcheur ;
- identifier et caractériser :
 - les pâtes de base (liquides, tournées, levées, brisée, sablée, battues, à choux),
 - les crèmes de base,
 - les entremets simples ;
- identifier et caractériser différents modes de cuisson des pâtes (à la poêle, à la friture, au four,...) ;
- adapter les proportions d'une recette.

TRAVAUX PRATIQUES DE PATISSERIE

En s'organisant correctement dans le temps et dans l'espace, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et sur base d'une recette :

- sélectionner et utiliser correctement le matériel spécifique ;
- sélectionner et doser les matières premières ;
- réaliser des pâtes de base :
 - liquides,
 - tournées,
 - levées,
 - brisée,
 - sablée,
 - battues à froid,
 - à choux ;
- appliquer différents modes de cuisson des pâtes (sélection de la température et évaluation du degré de cuisson) ;
- réaliser :
 - des crèmes de base (pudding, anglaise, pâtissière au beurre, chantilly,...),
 - des flans,

- des sirops,
- des glaçages ;
- utiliser des fruits frais, en sirop, en compote ;
- utiliser correctement la poche à douille et réaliser des décors simples ;
- réaliser des pâtisseries classiques et des entremets simples ;
- utiliser des produits semi finis (pâtes surgelées, glaçage,...).

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 1

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, du temps imparti, des consignes reçues et du matériel mis à sa disposition, l'étudiant sera capable de réaliser une pâtisserie classique après avoir sélectionné judicieusement et dosé correctement les matières premières.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- le sens de l'organisation,
- l'habileté dans le processus d'exécution,
- les qualités organoleptiques,
- le soin apporté à la présentation.

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE- NIVEAU 1

6. CHARGE DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.