

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau:

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

Identité du responsable pour le réseau: Roberto. GALLUCCIO, Date et signature: Le 8 mai 2007  
 Administrateur délégué

2. Intitulé de l'unité de formation: 

**DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2**

|  |   |
|--|---|
| CODE DE l'U.F. (3): <b>43 81 05 U M C1</b> | CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) <b>401</b> |
|--|---|

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

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

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de:
 
 (1) transition  
 (1) inférieur
 

 (1) qualification  
 (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
  (1) Enseignement supérieur de type long

| Pour le classement de la section 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 ..2.. page(s)
9. Capacités terminales: Reprises 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) Réserve à l'Administration  
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

|                     |              |                                  |     |
|---------------------|--------------|----------------------------------|-----|
| CODE DE l'U.F. (3): | 433105 UM C1 | CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) | 401 |
|---------------------|--------------|----------------------------------|-----|

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

| 1. Dénomination du(des) cours (2) | Classement du(des) cours (2) (4) | Code U (2) (5)     | Nombre de périodes (2) |
|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------|------------------------|
| Technologie pâtisserie            | CT                               | B                  | 32                     |
| Travaux pratiques de pâtisserie   | PP                               | L                  | 128                    |
|                                   |                                  |                    |                        |
|                                   |                                  |                    |                        |
|                                   |                                  |                    |                        |
|                                   |                                  |                    |                        |
|                                   |                                  |                    |                        |
|                                   |                                  |                    |                        |
|                                   |                                  |                    |                        |
| 2. Part d'autonomie               | XXXXXXXXXX                       | P                  | 40                     |
|                                   |                                  |                    |                        |
|                                   |                                  | Total des périodes | 200                    |

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)]:

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: ..... M. 06.07 .....

Signature:  J. LEONARD  
Administrateur pédagogique

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

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

(5) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V, W - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

## DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2

### 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 de caractériser et de mettre en œuvre, dans le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité, des techniques de pâtisserie permettant la réalisation de différentes spécialités.

## **DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2**

### **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

#### **2.1. CAPACITES**

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

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

Attestation de réussite de l'Unité de Formation « Découverte de la Pâtisserie : niveau 1 »  
Code :

## **DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2**

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

Aucune recommandation particulière.



## DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2

### 4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable de en :

#### TECHNOLOGIE PATISSERIE

- d'enrichir son vocabulaire technique ;
- d'identifier et décrire les différentes étapes de panification ;
- pour chacune des grandes catégories de produits suivants :
  - les matières grasses,
  - les œufs,
  - le chocolat,
  - la farine,
  - les sucres et édulcorants,
  - les produits laitiers,
  - la levure,
    - les fruits secs,...
- de les identifier et les caractériser succinctement (origine, procédés de fabrication,...),
- d'en énoncer les principales règles de conservation,
- d'en citer les principales variétés commerciales et leurs conditionnements spécifiques ;
- d'identifier les principaux améliorants et leurs rôles ;
- de proposer un assortiment original de pâtisseries salées et/ou sucrées en fonction du budget, de la saison, des circonstances.

#### 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 :

*En boulangerie :*

- de réaliser, à partir de différentes farines, des pains blancs, des pains spéciaux (pains soja, multi - céréales, pauvres en gluten, pains de circonstance, pains briochés,...) et des produits croquants ;

*En pâtisserie :*

- de réaliser :
  - des pâtes de base,
  - des pâtes (grasses, à biscuits, feuilletées, levées feuilletées et battues à chaud),
  - des crèmes de base et leurs dérivées
  - des ganaches,
  - des meringues et macarons,
  - des mignardises à base de massepain, pâte, chocolat, fruits,...
  - des entremets salés (quiches, pissaladières, gougères,...) ;

- de réaliser différentes pâtisseries (appellations classiques, régionales et à base de bavarois, mousses,...) ;
- de réaliser le montage de pâtisseries en utilisant les techniques et le matériel mis à disposition ;
- de réaliser des décors classiques et originaux.

## DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2

### 5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des contraintes imposées (temps imparti, budget, circonstances, types d'ingrédients,...), l'étudiant sera capable de proposer et de réaliser de manière autonome des spécialités différentes (salées et/ou sucrées).

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,
- la faculté d'adaptation,
- les qualités esthétiques de l'ensemble réalisé.



## **DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2**

### **6. CHARGE DE COURS**

Un enseignant.