

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,
Administrateur délégué

Date et signature: Le 8 mai 2007

2. Intitulé de l'unité de formation:**DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 1**

CODE DE l'U.F. (3):	43 31 04 UMC1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
------------------------	---------------	-------------------------------------	-----

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:
 du degré:
- (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) Réservé à l'Administration
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

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.