5108 3 - U1 -

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8bis DOSSIER PEDAGOGIQUE UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de la formation sur la base d'un dossier pédagogique / réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation

1. La présente demande émane du :
   0 (1) Pouvoir organisateur : ..... (2)
   0 (1) Directeur(-trice) de l'Institut pour la Communauté française : **Pierre RADELET**..... (2)
   et se rapporte à l'établissement suivant :

dénomination : **CEFOR-I.E.P.S.**
adresse complète : **bd Cauchy 9/10** (2)
5000 NAMUR
n° de matricule : **9236040**
n° de téléphone : **081/255180**

(2)Date et signature du chef d'établissement de la C.F. ~~ou du représentant du P.O. subventionné~~ : (1) (2)

Le 23 janvier 1996

2. Transmis en date du : 31.01.96 (3) par le réseau :

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

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code : (4) 43 11 01 U 11 E2

BOULANGER - PATISSIER - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES
..... (2)
.....

4. Finalités de l'unité de formation : repris en annexe n°1 de **1** page(s) (2)

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

6. Classement de l'unité de formation :

   0 (1) enseignement secondaire : transition (1) ~~qualification~~ (1)
   degré : inférieur (1) ~~supérieur~~ (1)
   0 (1) ~~Catégorie de l'enseignement supérieur de type court~~ : .....(2)
   0 (1) ~~Catégorie de l'enseignement supérieur de type long~~ : .....(2)

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement repris en annexe n°3 de **1** page(s)

8. Programmes de (des) cours repris en annexe n° 4 de **3** page(s)

9. Fixation des capacité 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) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(3) A compléter par le Secrétarie permanent
(4) Réservé à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation : | Code de l'unité de formation : (4)

Horaire minimum

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
BOULANGER - PATISSIER - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES			
Technologie : - boulangerie ✓	CT	B	34 ✓
- pâtisserie	CT	B	18 ✓
Hygiène et sécurité	CT	B	10
Travaux pratiques et méthodes de travail	PP	L	170
2. Part d'autonomie		P.	8
	Total des périodes		**240**

12. Réservé au Service d'Inspection

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

Avis favorable
16/02/96
D. Vielvoye

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 : 29 MARS 1996 Signature :

---

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(4) Réservé à l'administration
(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J , K ,L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
(7) 1 période = 50 minutes

FINALITES DE L'UF BOULANGER - PATISSIER - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES

FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;

- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

FINALITES PARTICULIERES

Elle a pour finalités particulières de permettre à l'élève de :

- réaliser la fabrication de différents produits simples de boulangerie-pâtisserie sous la responsabilité d'un boulanger-pâtissier;

- apprendre à identifier les matières premières, à les peser;

- identifier , entretenir et utiliser le petit matériel courant;

- définir des termes techniques usuels;

- respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité.

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UF BOULANGER - PATISSIER - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES

1. Les capacités requises :

   - lire et comprendre une recette;
   - écrire de manière très lisible en respectant un modèle donné les noms des gâteaux, le prénom d'une personne, des mentions telles que "bon anniversaire", "Joyeuses Pâques"...;
   - effectuer des calculs sur base des quatre opérations fondamentales;
   - utiliser et convertir les unités de mesures courantes qu'elles soient de poids, de capacité ou de température (litre, centilitre, millilitre, kilo gramme, gramme, degré Celsius);
   - reconnaître des formes géométriques simples;

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

   - le CEB ou un titre équivalent ou supérieur, ou d'un document équivalent délivré par un centre ou un organisme de formation reconnus

Date : 23/01/96

RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES OU LE REGROUPEMENTDE L'UF BOULANGER - PATISSIER - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES

Néant.

PROGRAMME DES COURS DE L'UF BOULANGER - PATISSIER - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES

1. **Technologie boulangerie** (40 périodes)

L'élève sera capable de :

- identifier les matières premières nécessaires à la réalisation des produits de base, de fabrication simple (farines, levures, oeufs, lait, matières grasses, sel, eau, sucres) ainsi que les adjuvants et additifs autorisés;

- restituer les moyens et durées de conservation et stockage des matières premières étudiée;

- identifier, utiliser et entretenir le petit matériel usuel et les machines de l'atelier;

- utiliser correctement les appareils de mesures, de poids, de capacité et de température;

- définir les termes techniques usuels propres à la boulangerie (détailler, bouler, panifier, pétrir, fermentation, arôme, caramélisation, façonner, croûte, mie, lamer, enfourner, lever, cuire, levain, saveur, alvéolation, pointage, apprêt, abricoter, beurrer, treiller, pousser);

- restituer les étapes du développement et de fermentation d'une pâte à pain, de la pâte levée sucrée (fermentation panaire ou alcoolique et fermentation chimique);

- restituer et expliquer clairement l'action du sel et du sucre sur la levure;

- connaître les appellations légales du pain : ménage, fantaisie, amélioré, bis et intégral.

2. **Technologie pâtisserie** (18 périodes)

- identifier les matières premières nécessaires à la réalisation des produits de base, de fabrication simple (farines, levures, oeufs, lait, matières grasses, sel, eau sucres), les féculents ainsi que les adjuvants et additifs autorisés;

- restituer chronologiquement les étapes de la fabrication des crèmes (au beurre et pâtissière);

- identifier, utiliser et entretenir le petit matériel usuel et les machines de l'atelier particuliers à la pâtisserie;

- utiliser correctement les appareils de mesures, de poids, de capacité et de température;

- définir les termes techniques usuels propres à la pâtisserie (tempérer, battre, chinoiser, incorporer, monter, aromatiser, fouet, corne, poche, onctuosité, appareil, fraiser, siroper, glacer).

3. **Hygiène et sécurité** (10 périodes)

- acquérir des notions élémentaires d'hygiène corporelle et vestimentaire ainsi que d'ergonomie;
- acquérir des notions élémentaires de sécurité.

4. **Pratique professionnelle boulangerie** (200 périodes)

L'élève sera capable de :

- réaliser à la main une pâte à pain blanc, bis, intégral, qui sera souple et homogène;

- détailler les différentes pâtes à pain;

- façonner des pains platines ronds, rectangulaires, de mie, de ménage, de campagne, boulot;

- panifier les différents produits;

- enfourner, surveiller la cuisson et défourner les différents produits après cuisson;

- réaliser à la main une pâte levée sucrée, la détailler en différents produits (ex. sandwiches, noeuds, gosettes, cramiques, craquelins, boules de Berlin, pains au sucre, cougnous, gaufres de Liège...), les façonner et les cuire;

- garnir et finir (siroper, glacer) les produits réalisés en d'une pâte grasse;

- fabriquer à l'aide de machines une quantité plus importante de pâte à pain, de pâte levée sucrée, de les travailler de manière semi-industrielle;

- analyser et comparer tous les produits réalisés en fonction des critères de réussite usuels et légaux;

5. **Pratique professionnelle pâtisserie** (100 périodes)

- réaliser une crème pâtissière et une crème au beurre;

- réaliser un biscuit duchesse;

- écrire au cornet;

- dresser à la poche.;

- réaliser, dresser et cuire une pâte à choux;

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'UF BOULANGER - PATISSIER - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES

A l'issue de l'unité de formation, l'élève sera capable de :

- respecter et appliquer les mesures d'hygiène et sécurité élémentaires;

- restituer les différentes étapes de la fabricattion de d'une pâte à pain, d'une pâte levée sucrée;

- utiliser à bon escient et définir les termes techniques usuels;

- réaliser à la main et à la machine un produit à base de
  - pâte à pain,
  - pâte levée sucrée,
  - pâte à choux;

- fabriquer une crème pâtissière et une crème au beurre;

- fabriquer un biscuit duchesse.

CHARGE(S) DE COURS DE L'UF BOULANGER - PATISSIER - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES

Professeur