50213

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l' établissement suivant :

   Institut d'Enseignement de Promotion Sociale de la Communauté Française
   CEFOR - I.E.P.S

   adresse complète : **9/10 boulevard Cauchy**
   5000 NAMUR
   n° de matricule : **9 236 040**
   n° de téléphone : **081 / 222196**

   Code: 433101U12E1
   dom: 401

2. Intitulé de l'unité de formation :

   Pâtisserie fine

3. Finalités de l'U.F. : repris en annexe n° 1 de 1 page

4. Prérequis de l'U.F. : repris en annexe n° 2 de 1 page

5. Classement de l'U.F. :
   Enseignement secondaire du degré inférieur, de qualification

6. Recommandations particulières de dédoublement ou de regroupement : repris en annexe n° 3 de 1 page

7. Programme du cours : repris en annexe n°4 de 3 pages

8. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page

9. Profil du (des) chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page.

12. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

réant

Date : 18/02/93 Signature :

---

13. DECISION : ~~ACCORD~~ - ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

Motivation de la décision

Date : ..... Signature :

---

10. Horaire de l' U.F. :

A. HORAIRE MINIMUM

Dénomination des cours	Classe-ment des cours	Nombre de périodes
Pâtisserie fine	C.P.	80
Part d'autonomie		0
TOTAL GENERAL DES PERIODES	C.P.	**80**

11. Date de la proposition :
le 25 janvier 1993

Date de transmission au réseau :

Signature du Chef d'établissement
de la Communauté française :

Pierre RADELET

Finalités

Conformément à l'article 7 du décret 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 entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

Elle a pour finalités :

- de donner aux candidats les moyens et les outils nécessaires à l'approfondissement et au renouvellement de leurs connaissances des techniques de base ;

- d'accentuer le professionnalisme des différents candidats en affinant leur choix de matières premières et la mise en oeuvre des techniques de base;

- de préparer les candidats à la maîtrise de nouvelles techniques, matières premières et façons pour qu'ils puissent réaliser des pièces de qualité esthétique et gustative ;

- de préparer les candidats à la conception, l'élaboration et la réalisation de pièces qui développent la partie artistique du métier de pâtissier ;

Connaissances préalables requises de l'unité de formation

1. Les candidats posséderont les connaissances en français et mathématique requises pour le niveau de fin d'études de l'enseignement primaire (CEB).

2. Les candidats seront en possession d'un bagage en pâtisserie, en restauration et en service traiteur. Seront dispensés d'une épreuve d'admission, les candidats en possession d'un diplôme de l'enseignement technique ou professionnel, inférieur ou supérieur, de plein exercice ou de promotion sociale, d'une section agro-alimentaire.

3. Une épreuve d'admission peut être organisée pour vérifier les connaissances requises aux points 1 et 2.

Recommandations pour la constitution de groupes et de regroupements

Néant.

Programme des cours de l'unité de formation

L'élève sera capable :

- d'identifier les matières premières spécifiques à chaque préparation reprise ci-dessous;

- d'identifier et d'utiliser le matériel et les machines en fonction des préparations à réaliser;

- d'entretenir le matériel et les machines se trouvant dans l'atelier;

- de sélectionner les matières premières en fonction des préparations à réaliser;

- de passer commande des matières premières nécessaires à la fabrication des produits à réaliser, d'évaluer le coût de production;

- de fabriquer les produits nommés ci-après, de les présenter et les garnir avec originalité ou suivant les désidérata des clients (fututrs);

- d'enfourner, défourner et de contrôler les cuissons;

- de contrôler les congélations de certains produits;

- de conserver les matières premières et les produits finis en fonction des normes de conservation légales et des produits eux-mêmes;

- d'abaisser toutes les pâtes de base (feuilletée, brisée, grasse, levée...)

Date :25/01/93

PRODUITS A REALISER

- **Les Bavarois**

- à base de crème anglaise ;
- aux fruits à base de crème anglaise ;
- aux fruits à base de sirop ;
- les entremets à base de ces différents bavarois.

- **Les Mousses**

- à base de beurre ;
- à base d'appareil à bombe au sucre cuit ;
- à base de crème anglaise ;
- aux fruits à base de crème anglaise ;
- aux fruits à base de sirop ;
- les entremets à base de ces différentes mousses.

- **Les Charlottes**

- à base de crème anglaise ;
- à base de pulpe de fruits ;
- glacées.

- **Les Sauces Sucrées**

- à base de chocolat ;
- sabayon ;
- coulis ;

- **Les Glaces**

- à base de crème anglaise ;
- aux fruits à base de crème anglaise ;
- sorbets à base de vin, alcool et liqueur ;
- sorbets à base de fruits ;
- parfaits glacés ;
- soufflés glacés
- vacherins glacés ;
- mousses glacées aux fruits ;

- Les Pâtes Fines

- biscuits à la cuiller ;
- génoise ;
- pâte peignée ;
- pâte aux amandes ;
- pâte à succès ;
- pâte à tulipes.

- Les Gâteaux Fins

- individuels ;
- en bandes à découper ;
- en pièces montées.

- Les Décors

- en chocolat ;
- en massepain ;
- en sucre tiré et soufflé .

- Le Dressage d'Assiettes Composées

- Le Montage de Buffets de Desserts

Fixation des capacités terminales

A l'issue de la formation, l'étudiant

- aura les connaissances théoriques et pratiques suffisantes pour maîtriser des techniques permettant la réalisation de pièces de pâtisserie fine ;

- sera capable :

  - de réaliser des pièces de qualité esthétique et gustative supérieure ;
  - de développer la partie artistique du métier de pâtissier par la réalisation de produits en chocolat, sucre tiré et soufflé, massepain ;
  - de sélectionner des matières premières en fonction des produits à réaliser et du nombre de convives et d'en déterminer le coût ;
  - de dresser des buffets et chariots de desserts ;
  - de dresser des assiettes dites "gourmandes".

Profil du (des) chargé(s) de cours

Enseignant ou expert engagé pour son expérience professionnelle et/ou ses compétences particulières dans le travail de la pâtisserie fine.