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

Monsieur Roberto GALLUCCIO
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: a) / Dossier pédagogique 5666

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1
Unité d'enseignement CONCEPTION, REALISATION ET SERVICE DE PATISSERIES FINES EN RESTAURATION
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION
Code Référence : 433103U21C2
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

U-5666

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE
(Document 8 bis) [1]

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

CONCEPTION, REALISATION ET SERVICE DE PATISSERIES FINES EN RESTAURATION(1)

CODE DE L'U.E. (2): 73310302122	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): **401**

La présente demande émane du réseau:

O (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	**O** (4) Libre subventionné confessionnel
X (4) Officiel subventionné	**O** (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	**O** (4) du niveau inférieur	**X** (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 :

Dénomination du (des) cours (1)	**Classement du(des) cours** (1) (5)	**Code U** (1) (5)	**Nombre de périodes** (1)	**Code fonct**
Technologie du métier cuisine	CT	B	16	
Travaux pratiques d'hôtellerie et méthodes	PP	L	80	
Part d'autonomie		P	24	
Total des périodes			120	

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

repris en annexe n° **7** (1 page) (1)

10. Réservé 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 :

Le Directeur général adjoint,

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

Etienne GILLIARD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 16/10/2018 Signature :

Philippe DELFOSSE
Inspecteur général

Instructions

(1) A compléter
(2) Réservé 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 »

Annexe 1

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret du 16 avril 1991, cette unité de formation vise à:

1. Concourir à l'épanouissement personnel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire.
2. Répondre aux besoins et demandes en formation des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière plus générale, des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités particulières

Les étudiants diplômés d'une section du domaine de l'hôtellerie n'ont pas pu aborder de manière approfondie les multiples possibilités de réalisations de desserts: les meringues, pâtes biscuits, crèmes, ...
La finalité de cette unité de formation est donc de permettre aux traiteurs ou restaurateurs de se perfectionner en utilisant des techniques élaborées et originales de préparation et de décoration de desserts, dans le cadre d'un service à la carte ou d'un service-traiteur. (Chariot de desserts)

Annexe 2

CAPACITES PREALABLES REQUISES

1. Capacités prérequises:

L'étudiant sera capable de:

- réaliser, en se basant sur une recette non illustrée, de manière autonome, un mets élaboré présentant au moins les qualités suivantes:
  - respect du degré de cuisson
  - respect de l'assaisonnement
  - présentation correcte sur assiette

2. Titres pouvant en tenir lieu

- Titre de fin d'études d'une section, de niveau secondaire, relevant du domaine de l'hôtellerie et/ou de la restauration et obtenu dans l'enseignement de plein-exercice ou de promotion sociale.

Annexe 3

RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES

Aucune recommandation particulière.

Annexe 4

PROGRAMME DE L'UNITE DE FORMATION

Technologie du métier: Cuisine

Les étudiants seront capables de:

- Maîtriser les techniques de base relatives:
  - à la cuisson du sucre
  - au tempérage du chocolat
  - à la réalisation de coulis de fruits et de purées
  - à la préparation de sorbets sucrés
  - à la préparation de différents types de meringues (italiennes, suisses, ...)
- Concevoir des projets originaux et personnels de pâtisseries fines , en s'inspirant des bases maîtrisées de la technologie
- Maîtriser différentes techniques de découpe de pâtisseries fines
- Calculer un prix de revient
- Concevoir des projets de cartes, buffets ou chariots de desserts selon les critères suivants:
  - diversité des desserts proposés (goût, forme, ingrédients, ...)
  - originalité
  - saison
  - prix
  - nombre de convives
  - type de buffet (prestige, gastronomique, ...)

En respectant les règles d'hygiène et de sécurité professionnelle, l'étudiant sera capable, de manière autonome, de:

* réaliser, à partir de meringues, crèmes, coulis de fruits, purées,... des produits finis relevant des grandes catégories suivantes:

    a) les pâtes à foncer: pâtes brisées et sablées
    b) les pâtes feuilletées sucrées
    c) les pâtes à choux sucrées
    d) les pâtes levées: à brioche et à tarte
    e) les pâtes biscuits

* préparer des bavarois et mousses
* préparer des mignardises: tuiles , rochers, truffes,...
* réaliser un échantillon de préparations constituant un chariot de desserts ou un buffet de pâtisseries
* décorer de manière inédite des buffets ou chariots de desserts pour restaurants, magasins-traiteurs,...
* procéder à la découpe de desserts variés
* dresser de manière originale une assiette de dessert(s), notamment en faisant appel aux coulis, aux fruits exotiques,...

Annexe 5

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

Le seuil de réussite sera considéré comme atteint si l'étudiant est capable , en respectant les règles d'hygiène et de sécurité, de réaliser, de manière autonome, un chariot de desserts composé au minimum de 3 pièces, dont une pièce personnelle.

Les pièces présenteront au moins les qualités suivantes:

* cuisson adéquate
* strict respect des proportions
* formes, couleurs, goûts et techniques de préparation diversifiés

Elles seront ensuite découpées et dressées sur assiette;

Pour la détermination du degré de maîtrise par l'étudiant, il sera notamment tenu compte:

* de l'harmonie des couleurs, des goûts, et des formes proposés (chariot)
* de l'habileté dans le processus d'exécution et dans la découpe
* du degré d'originalité de la pièce personnelle
* du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace
* de la faculté d'adaptation

CONCEPTION, REALISATION ET SERVICE DE PATISSERIES FINES EN RESTAURATION

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.

ANNEXE 7

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :20 /09/2018
Date d'approbation :

« CONCETION, REALISATION ET SERVICE DE PATISSERIES FINES EN RESTAURATION»

Date d'application :
Date limite de certification :

Code régime 1 ~~définitif~~ /provisoire	Code domaine de formation	Intitulé régime 1 ~~définitif~~ / provisoire	Code régime 1 ~~définitif~~ /provisoire	Code domaine de formation	Intitulé régime 1 ~~définitif~~ / provisoire
433103U22C2	401	Conception, réalisation et service de pâtisseries fines en restauration	433103U22C1	401	Conception, réalisation et service de pâtisseries fines en restauration