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 5665

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1
----- Unité d'enseignement DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION
Code Référence : 43310U11C2
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

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Michaël Goulet ou Jean Hannecart (02/690.87.21 ou 02/690.87.19)

U-5665

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE
(Document 8 bis) [1]

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : Niveau 2 (1)

CODE DE L'U.E. (2): 43 31 05 U 11 C2	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	**X** (4) du niveau inférieur	**O** (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 pâtisserie	CT	B	32	
Travaux pratiques de pâtisserie	PP	L	128	
Part d'autonomie		P	40	
Total des périodes			200	

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 :

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

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Le Directeur général adjoint,

Etienne GILLIARD

Date : 16/10/2017 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 »

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 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 :

« DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2»

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
433105U11C2	401	DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2	433105U11C1	401	DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2

Annexe 40 – tableau de concordance – modèle de TC de transformation d'une UE