U-5331

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

(Document 8 bis) [1]

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Les pains du Monde (1)

CODE DE L'U.E. (2): 433107U11E1.	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): **401**

La présente demande émane du réseau:

● (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	**O** (4) Libre subventionné confessionnel
O (4) Officiel subventionné	**O** (4) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) ....D. LETURCQ DGA
Date et signature (1) : 27/01/2016

[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

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°**2 :**1 page

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement secondaire	● du niveau inférieur	~~O du niveau supérieur~~
de	● transition	~~O qualification~~

4. Acquis d'apprentissage : repris en annexe n° **3** :1 page

5. Programme du ou des cours:

Repris en annexe n°**4 :** 2 pages

6. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° **5 :**1 **page**

7. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° **6** :1 page

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

Dénomination du (des) cours (1)	**Classement du(des) cours**	**Code U**	**Nombre de périodes**	**Code fonction**
Hygiène et sécurité professionnelles	CT	B	10	525
Technologie de boulangerie	CT	B	30	525
Pratique professionnelle de boulangerie	PP	L	120	616
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

---

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)] : Néant

b) Avis de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : le 24/02/16 Signature : Pour Mr Léonard I.G.C

Jacques Soblet

Annexe 1

U.E. : LES PAINS DU MONDE — le 15/02/2016

1. Finalités de l'Unité d'enseignement

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- 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. Finalités particulières

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base en boulangerie afin de s'initier à la réalisation des pains du monde dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des bonnes pratiques de la boulangerie en général ;
- de découvrir et de fabriquer les différents « pains » qui existent dans le monde et donc de s'ouvrir à la culture des autres peuples, aux matières premières autres que la farine traditionnellement utilisée dans notre région et à leurs apports en terme nutritionnel ;
- de développer des compétences de communication de d'observation et de réflexion technique

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités

En français,

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, plus précisément :
  - lire couramment, avec une prononciation correcte et en respectant les pauses de sens correspondant à la ponctuation ;
  - répondre à des questions de compréhension pour, par exemple, retrouver des informations explicites ;
  - consulter des ouvrages de références familiers, tels que dictionnaires, annuaires, tables de matières ;
- s'exprimer oralement et par écrit :
  - produire des énoncés variés (informatifs, narratifs, injonctifs, expressifs), au message simple mais clair ;

  A l'oral, le débit sera fluide et la prononciation correcte.
  L'écrit respectera les règles fondamentales d'orthographe, la ponctuation, les majuscules et l'écriture sera lisible.

En mathématiques,

- savoir calculer :
  - maîtriser le système de numération de base 10 ;
  - opérer sur les nombres naturels et les décimaux positifs limités (addition, soustraction, multiplication, division) ;
  - connaître les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10 ;
  - prendre une fraction d'un nombre ;
  - calculer un pourcentage d'un nombre ;

- savoir structurer l'espace et ses composants :
  - reconnaître et différencier les solides et les figures planes classiques ;
  - calculer le périmètre et l'aire de ces figures planes ;
  - calculer l'aire et le volume de ces solides ;
  - dans un plan donné, construire une droite parallèle (perpendiculaire) à une droite donnée ;

- savoir mesurer :
  - mesurer et construire un angle à l'aide du rapporteur ;

  - pratiquer les conversions de mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse, de durée, de monnaie et d'angle (cas simples).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

4. Acquis d'apprentissage

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de la boulangerie, en respectant les règles de sécurité,

- d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- de mener à terme, dans un temps raisonnable, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de conservation des produits abordés en classe en respectant les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- d'assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel ;
- d'expliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour la manipulation des matières premières utilisées dans la fabrication des pains du monde, les techniques de refroidissement et de conservation des produits, l'utilisation du matériel ;
- de caractériser les produits en fonction de leur origine géographique, des matières premières utilisées (allergènes, apports nutritionnels).

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- le niveau de vigilance mise en œuvre pour les règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- la précision des gestes professionnels,
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

5. Programme

L'étudiant sera capable :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de la boulangerie, en respectant les règles de sécurité,

5.1. en sécurité et hygiène professionnelles,

face à des problématiques d'hygiène et de sécurité, en se référant aux fiches techniques s'y rapportant, au règlement d'ordre intérieur des ateliers de boulangerie,

- d'identifier les risques alimentaires les plus courants dus soit aux allergènes contenus dans le produit soit à de mauvaises manipulations des outils, des produits (matières premières, produits transformés) pendant les processus de transformation, de cuisson ou de refroidissement, de conservation,
- de repérer sur une étiquette la conformité, la fraîcheur d'une matière première ;

5.2. en technologie de boulangerie,

face à un produit de boulangerie,

- d'appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) ;
- de reconnaître des produits et des matières premières nécessaires à une production donnée ;
- de donner et de traiter des informations techniques sur les produits ;
- d'identifier les différentes qualités de farines et autres produits de base, d'en préciser leur origine et les contraintes d'utilisation ;
- d'expliquer le processus de panification : le mode d'action de la levure, sa composition, le mode de fabrication (levures pressées, sèches, lentes et rapides),
- restituer la législation, le rôle et les effets du sel sur la pâte,
- caractériser les principaux produits utilisés tels que les matières grasses (beurres, huiles), le lait, les œufs et les règles d'hygiène et de sécurité qui leur sont appliquées,
- décrire et expliquer les modes de mises en forme (boulage, façonnage)
- décrire et expliquer l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction des produits,

5.3. en pratique professionnelle de boulangerie,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène en boulangerie,
en respectant les règles de sécurité,

- de préparer le poste de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et de l'équipement en contrôlant la conformité : des produits (emballage, qualité, fraîcheur,...), du matériel de fabrication, de mesure et de cuisson mis à disposition ;

- d'appliquer le processus de fabrication pour en tenant compte pour les types de produits visés (pâtes à croûte/levée (scones, hamburgers, pizza, focaccia, vaudois, l'ekmek...), pains plats (pita, nan, tortillas, africain, klachapuri, azyme...), pains briochés (buns, pancake, pain anglais), pains noirs (pimpernickel), cuits vapeur (pain chinois), pains frits (...), pains de fêtes (fougasse, muffin...)
  - des critères de qualité qui lui sont communiqués sous forme de consignes :
  - du dosage précis des composants,
  - de la température des produits,
  - la durée du pétrissage,
  - de l'élasticité de la pâte,
  - du développement de la fermentation,
  - du mode (four, poêle, vapeur, cocotte, friture...) et de la durée de la cuisson,
  - du mode de refroidissement.

- mettre en œuvre les processus de finition et de conservation ;

- accorder les pains à des mets ou autres produits consommés dans les pays d'origine.

6. Constitution des groupes ou regroupement

Pour les cours de pratique professionnelle de boulangerie, il est conseillé que chaque étudiant dispose d'un poste de travail.

7. Chargé(s) de cours

Le chargé de cours sera 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

U.E. : LES PAINS DU MONDE le 15/02/2016

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

« Les pains du monde »

Date limite de certification :

Code régime 1 provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
433107U11 E1	401	Les pains du monde	Néant	Néant	Néant