U-5343

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Pâtisseries régionales d'Europe

CODE DE L'U.E.: 433108 U11 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401

La présente demande émane du réseau:

X organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	O Libre subventionné confessionnel
O Officiel subventionné	O Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) M/LETURCQ, DGA.....
Date et signature (1) : .....

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 pâtisserie	CT	B	30	525
Pratique professionnelle de pâtisserie	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 (4) - ~~PAS D'ACCORD~~ (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 11.04.16 Signature : Jacques Sablet

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 »

U.E. : Pâtisseries régionales d'Europe

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 pâtisserie afin de s'initier à la réalisation de pâtisseries régionales européennes dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et des bonnes pratiques de la pâtisserie en général.
- de découvrir et de fabriquer les différents produits traditionnels qui existent dans les régions d'Europe et sont réalisés de manière artisanale et « familiale ».
- de découvrir les régions d'Europe au travers des éléments culturels liés à l'alimentation et plus spécifiquement aux pâtisseries ;
- 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

C.E.B.

U.E. : Pâtisseries régionales d'Europe

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 pâtisserie, 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 produits de pâtisseries régionales d'Europe, 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 pâtisserie, 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 pâtisserie,

- 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 pâtisserie,

face à un produit de pâtisserie,

- 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'en préciser leur origine et les contraintes d'utilisation ;
- caractériser les principaux produits utilisés tels que les matières grasses (beurres, huiles), le lait, les œufs, les fruits, les alcools, les arômes, les épices… et les règles d'hygiène et de sécurité qui leur sont appliquées,
- 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 pâtisserie,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène en pâtisserie,
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 les différents produits en respectant des critères de qualité qui lui sont communiqués sous forme de consignes :
  - du dosage précis des composants,
  - de la température des produits,
  - de la texture du produit,
  - du mode de cuisson (four, poêle, friture…) et de la durée de la cuisson,
  - du mode de refroidissement.

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

- accorder les pâtisseries avec des boissons locales (thés, cidres, bières, vins, cafés…) ;
- choisir la saison idéale pour la confection du produit (produits saisonniers, fêtes…).

A titre indicatif, le tableau ci-dessous reprend quelques pâtisseries en fonction des régions et des saisons.

Saisons	Régions	Produits
Automne	Wallonie	Beignets de fruits au Péket
	Pays de Herve	Rombosse
	Dinant	Couque
	Bretagne (France)	Crêpes aux pommes flambées et caramel au beurre salé Far breton aux pruneaux du Sud-Ouest
	Allemagne	Forêt Noire Boules de Berlin Strudel
	Espagne	Biscuit de Cordoba
	Italie	Sfogliatelle napolitaine Gâteau de Semoule Napolitain
	Danemark/Suède	Kanelbulle
Hiver	Suisse	Brioche
	Normandie (France)	Teurgoule (riz cannelle)
	Espagne	Churros
	Binche (Belgique)	Beignets de Carnaval
	Bastogne (Belgique)	Biscuits à la cannelle
Printemps /Eté	Hainaut	Macarons de Beaumont
	Wépion	Crème brûlée aux fraises
	Pologne	Babka
	Bordeaux (France)	Cannelés

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
le 15/02/2016

U.E. : Pâtisseries régionales d'Europe

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

« Pâtisserie régionales d'Europe »

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
433108 U11E1	401	Pâtisseries régionales d'Europe	Néant	Néant	Néant