b-5662

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Initiation à la tarterie

CODE DE L'U.E.: 93 31 14 U11 61	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) : Le 18/09/2018

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** (1 page)

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**
Technologie : Hygiène et sécurité	CT	6	4	
Technologie tarterie	CT	6	4	
Pratique tarterie	PP	6	40	
Part d'autonomie		P	12	
Total des périodes			60	

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)] :

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 : ..... 16/12/2015 .....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
le 28/08/2018

U.E. : Initiation à la tarterie

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 de formation vise à permettre à l'étudiant de s'approprier le vocabulaire et les techniques de base de la boulangerie-pâtisserie spécifiquement dédié à la tarterie afin de réaliser des tartes sucrées et salées destinées à une consommation familiale.

Cette unité vise à permettre à l'étudiant de savoir

- réaliser les pâtes et les appareils de base destinés à la confection de tartes sucrées et salées,
- agrémenter une tarte sucrée ou salée en fonction de la saison,
- interpréter des recettes vues dans des livres ou sur des sites spécialisés
- conserver les aliments dans de bonnes conditions.

Annexe 2
le 28/08/2018

U.E. : Initiation à la tarterie

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

Titres pouvant en tenir lieu

CEB

U.E. : Initiation à la tarterie

4. Acquis d'apprentissage

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de la Boulangerie-Pâtisserie,,
en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,
en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage,

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation d'une tarte sucrée ou d'une tarte salée ;
- de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;

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

- la rapidité dans l'organisation des tâches;
- l'originalité des réalisations (ingrédients apportés, touches personnelles à la recette de base) ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

U.E. : Initiation à la tarterie

5. Programme

L'étudiant sera capable :

pour toutes les activités d'enseignement de cette unité d'enseignement :

- d'adopter un comportement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité,
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

Législation, hygiène et sécurité alimentaire

- définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des ingrédients couramment utilisés pour fabriquer des tartes destinées à une consommation familiale ;
- identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation ;
- tenir compte de la législation en vigueur sur les dates de consommation des produits.

Technologie

- définir les termes de boulangerie-pâtisserie de base ;
- identifier le matériel de base utilisé en boulangerie-pâtisserie.

Pratique

- sélectionner et utiliser correctement le matériel nécessaire à la réalisation de tartes sucrées ou salées (quantité limitée à un usage familial) ;
- s'organiser correctement dans le temps et dans l'espace ;
- adapter les recettes proposées en fonction des besoins de la famille, des produits de saison... ;
- réaliser des préparations de base en respectant les indications des fiches techniques ;
- présenter agréablement les tartes ;
- conserver les tartes et les ingrédients de manière optimale.

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

Annexe 6
le 28/08/2018

U.E. : Initiation à la tarterie

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 28/08/2018

U.E. : Initiation à la tarterie

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

Initiation à la tarterie

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
43314U11E1	401	**Initiation à la tarterie**	Néant	Néant	Néant