

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**  
(Document 8 bis)<sup>1</sup>

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

**DECOUVERTE DE LA PATISSERIE: Niveau 2 (1)**

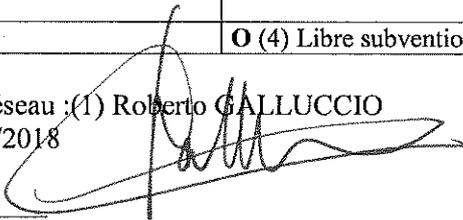
CODE DE L'U.E. (2): 4331 05 011 C 2	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (3): 401
-------------------------------------	---------------------------------------

**La présente demande émane du réseau:**

<input type="radio"/> (4) organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="radio"/> (4) Libre subventionné confessionnel
<input checked="" type="radio"/> (4) Officiel subventionné	<input type="radio"/> (4) Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau : (1) Roberto GALLUCCIO

Date et signature (1) : 17/09/2018



<sup>1</sup> 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 foncti
Technologie pâtisserie	CT	B	32	
Travaux pratiques de pâtisserie	PP	L	128	
<b>Part d'autonomie</b>		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. Réserve 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):

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 : .....*10/10/2017*.....Signature :

**Instructions**

(1) A compléter

(2) Réserve 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 »

*Philippe FEFOSSE*  
Philippe FEFOSSE  
Inspecteur général

## **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.

## 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
43310SUMCL	401	DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2	433105U11CI	401	DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2