

Ministère de la Communauté française

1080 Bruxelles , le 11 Jun 2007
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

Monsieur Roberto GALLUCCIO
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: CC / Dossier pédagogique 4129

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 433105U11C1
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 de formation mentionnée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

P.O. La Directrice générale f.f.,

Chantal Kaufmann



Nicole SCHETS
Directrice

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Régine Renard ou Carine Cacheux (02/690.87.08 ou 02/690.87.11)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**DOCUMENT 8 bis****DOSSIER PEDAGOGIQUE****UNITE DE FORMATION****1. La présente demande émane du réseau:**

- (1) Communauté française
 Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
 (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Roberto. GALLUCCIO,
Administrateur délégué

Date et signature: Le 8 mai 2007

2. Intitulé de l'unité de formation:

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2

CODE DE l'U.F. (3):	43 31 05 U M C1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
------------------------	-----------------	-------------------------------------	-----

3. Finalités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités de l'unité de formation:

Reprises en annexe n° 2 de ..1.. page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de:
 du degré:
- (1) transition
 (1) inférieur
- (1) qualification
 (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
 (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil
Supérieur:

Signature du Président du
Conseil supérieur:

6. Caractère occupationnel: (1) oui- (1) non**7. Constitution des groupes ou regroupement:** Repris en annexe n° 3 de ..1.. page(s)**8. Programme du(des) cours:** Repris en annexe n° 4 de ..2.. page(s)**9. Capacités terminales:** Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)**10. Chargé(s) de cours:** Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

- (1) Cocher la mention utile
 (2) A compléter
 (3) Réservé à l'Administration
 (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

CODE DE l'U.F. (3):	433105 UMC1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
---------------------	-------------	----------------------------------	-----

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

Horaire minimum:

<u>1. Dénomination du(des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Technologie pâtisserie	CT	B	32
Travaux pratiques de pâtisserie	PP	L	128
<u>2. Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXXX	P	40
		Total des périodes	200

12. Réserve au Service d'inspection:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique[annexe(s) éventuelle(s)]:


COPIE CONFORME


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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

Date: M. 06.07

Signature:  J. LEONARD
Administrateur pédagogique


Nicole SCHETS
Directrice

- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration
- (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
- (5) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V, W - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :

DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
U n i t é F o r m a t i o n		401	DECOUVERTE DE LA PATISSERIE : NIVEAU 2 200 Périodes			NEANT	540102	401	ECONOMIE MENAGERE en partie	CPSI	FL	480
							540214	401	ART CULINAIRE- NUTRITION -PETITE RESTAURATION en partie	CPSI	FL	480
							540204	401	CUISINE ET PATISSERIE FAMILIALES en partie	CPSI	FL	120
							540204	401	CUISINE ET PATISSERIE FAMILIALES en partie	CPSI	FL	480

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.