

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

BOULANGERIE-PATISSERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 01 U 11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

BOULANGERIE–PATISSERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant 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 d'acquérir des compétences techniques et pratiques élémentaires en boulangerie-pâtisserie, à savoir :

lors de la préparation des postes de travail et des produits (matières premières), de la fabrication et de la conservation des produits fabriqués,

- ◆ mener à terme le processus de fabrication :
 - ◆ pour les produits de boulangerie : les pains blancs, les pains spéciaux et les produits de fine boulangerie ;
 - ◆ pour les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane), la meringue suisse, les biscuits ;
- ◆ mettre en œuvre, sur base de consignes précises :
 - ◆ des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles,
 - ◆ des modes opératoires de base de fabrication.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

- ◆ répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible :
 - ◆ se présenter et donner ses coordonnées ;

- ◆ expliquer sa motivation pour la formation ;
- ◆ lire et décoder des consignes simples de sécurité ;

en mathématiques,

- ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- ◆ opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	12
Technologie de boulangerie-pâtisserie	CT	B	40
Pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie	PP	L	140
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ de développer des compétences en communication professionnelle :
 - ◆ utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
 - ◆ nommer les différents équipements et produits utilisés ;
 - ◆ décrire les différentes étapes d'un processus de fabrication ;
- face à un produit de base en boulangerie et en pâtisserie,*
- ◆ appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) ;
 - ◆ remplir un formulaire simple ayant trait à un processus de fabrication ;
 - ◆ donner et traiter des informations techniques sur les produits, sur la méthode de travail la plus courante ;

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 et de pâtisserie,

- ◆ de reconnaître des produits et des matières premières nécessaires à une production donnée :
 - ◆ classer les produits en fonction :
 - ◆ de leur utilisation en boulangerie et/ ou en pâtisserie,

- ◆ des risques alimentaires les plus courants dus 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 stockage,
 - d'emballage ou de transport ;
- ◆ repérer sur une étiquette la conformité, la fraîcheur d'une matière première ;
- ◆ d'identifier :
 - ◆ l'organisation générale d'un atelier de boulangerie et de pâtisserie :
 - ◆ différencier les postes de préparation, de transformation, de conservation et de stockage ;
 - ◆ identifier les équipements et le matériel utilisé, leur mode d'utilisation et d'entretien associés à ces différents processus ;
 - ◆ les procédés à mettre en œuvre ainsi que les produits et le matériel utilisés pour :
 - ◆ l'hygiène personnelle (savons liquides, gants,...),
 - ◆ le nettoyage des locaux, des plans de travail, des équipements et du matériel,
 - ◆ la désinfection, la désinsectisation et la dératisation ;
 - ◆ les modes opératoires conformes aux différentes règles d'hygiène pour la gestion, le transport, la conservation des matières premières et des produits transformés ;
- ◆ de repérer dans des documents de référence simples (fiches, schémas, pictogrammes) les informations pertinentes relatives aux règles d'hygiène :
 - ◆ à respecter lors de toute manipulation de matières premières ;
 - ◆ à mettre en œuvre :
 - ◆ lors de la préparation du poste de travail et des matières premières,
 - ◆ lors des différentes étapes de fabrication, de conservation ou d'utilisation directe des produits,
 - ◆ lors de l'entretien du matériel utilisé, des plans de travail et des locaux ;
 - ◆ à faire respecter par les intervenants externes à l'atelier ;
- ◆ de lire et d'interpréter un mode opératoire écrit conforme aux règles d'hygiène et de sécurité lors des différentes opérations (notes, fiches techniques, plans et schémas) notamment pour éviter des risques alimentaires par contamination, multiplication et survie ;

en technologie de boulangerie–pâtisserie,

pour les techniques élémentaires de boulangerie,

- ◆ d'expliquer la réglementation concernant le transport et l'étiquetage des matières premières ;
- ◆ d'identifier les différentes qualités de farines, d'en préciser leur influence sur le pain (farine de blé et farines diverses : propriétés physiques, plastiques, fermentatives) et les contraintes d'utilisation ;
- ◆ d'expliquer le processus de panification ;
- ◆ de décrire, d'expliquer :
 - ◆ le rôle de l'eau dans la panification et dans la conservation,
 - ◆ le mode d'action de la levure, sa composition, le mode de fabrication (levures pressées, sèches, lentes et rapides),
 - ◆ la différence de nature entre une poudre levante et la levure de boulangerie,
 - ◆ la législation, le rôle et les effets du sel sur la pâte,
 - ◆ l'intérêt nutritif du lait et les conséquences de son utilisation en panification fine,

- ◆ les produits adjuvants autorisés en panification ;
- ◆ de décrire, d'expliquer :
 - ◆ les différents types de pétrissage, le choix d'un mode de pétrissage en fonction du pain à obtenir,
 - ◆ l'influence du choix du pétrin sur la qualité du produit et la relation durée du pétrissage / mode de fermentation,
 - ◆ les transformations qui se déroulent dans la pâte et les facteurs favorisant la fermentation,
 - ◆ les différents types de fermentation panaire (sur direct, sur pâte fermentée, sur poolish, sur levain naturel),
 - ◆ les défauts des pâtes les plus couramment rencontrés (nature du défaut, causes et moyens d'y remédier),
 - ◆ les modes de mise en forme (boulage, façonnage),
 - ◆ l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction des produits,
 - ◆ les étapes de la transformation de la pâte en pain,
 - ◆ le fonctionnement, les avantages et les inconvénients de différents types de fours ;

pour les techniques et les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane), la meringue suisse, les biscuits,

- ◆ de décrire, d'expliquer les procédés à appliquer selon le produit à obtenir :
 - ◆ préparation des matières premières pour :
 - ◆ la farine (tempérage, tamisage et pesée),
 - ◆ le sucre (pesée),
 - ◆ le beurre, le lait (tempérage et pesée),
 - ◆ les œufs (tempérage, cassage et pesée),
 - ◆ les ovoproduits liquides (tempérage, pesée) et en poudre (pesée),
 - ◆ les arômes (dosage),
 - ◆ ... ,
 - ◆ techniques et utilisation du petit matériel :
 - ◆ de mélange (utilisation du fouet),
 - ◆ d'incorporation,
 - ◆ de battage (manuel et mécanique),
 - ◆ de cuisson (verser le mélange, agiter pendant l'ébullition), de chauffage au bain-marie et de dressage à la poche,
 - ◆ de refroidissement,
 - ◆ de conservation,
 - ◆ ... ;

en pratique professionnelle de boulangerie-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 boulangerie-pâtisserie¹, en respectant les règles de sécurité,

de prendre en charge les opérations suivantes :

¹ Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène en boulangerie-pâtisserie de la Confédération de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glacierie.

- ◆ 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 ;
- ◆ appliquer le processus de fabrication pour le type de produit visé en tenant compte :

pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, produits de fine boulangerie,....

 - ◆ des critères de qualité qui lui sont communiqués sous forme de consignes :
 - ◆ le dosage précis des composants,
 - ◆ la température de l'eau,
 - ◆ la durée du pétrissage,
 - ◆ l'élasticité de la pâte,
 - ◆ le taux d'humidité,
 - ◆ le degré de fermentation,
 - ◆ la durée de la cuisson,
 - ◆ le mode de refroidissement,

pour les types de produits fabriqués en pâtisserie : crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse et biscuits,

 - ◆ des techniques appropriées :
 - ◆ de mélange (utilisation du fouet),
 - ◆ d'incorporation,
 - ◆ de battage (manuel et mécanique),
 - ◆ de cuisson,
 - ◆ de refroidissement,
 - ◆ de conservation,
 - ◆ d'aromatisation,
 - ◆ de dressage à la poche,
 - ◆ ... ;
- ◆ mettre en œuvre l'ensemble des opérations de finition, de stockage, de conservation en tenant compte :
 - ◆ du type de produit,
 - ◆ des quantités de produits,
 - ◆ des règles de base du bon fonctionnement et de la maintenance d'un atelier de boulangerie–pâtisserie (organisation du travail, sens de l'économie,...).

5. CAPACITES TERMINALES

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,

en respectant les règles de sécurité,

pour une production journalière d'une entreprise artisanale ciblant différents types de produits fabriqués en boulangerie (pains blancs, pains spéciaux et produits de fine boulangerie) et en pâtisserie (crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse et biscuits),

- ◆ 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 stockage et de conservation qui respecte 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 en boulangerie-pâtisserie,
 - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
 - ◆ l'utilisation du matériel.

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.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.