

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

PATISSERIE : NIVEAU AVANCE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 05 U 21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 16 mai 2003
sur avis conforme de la Commission de concertation

PÂTISSERIE : NIVEAU AVANCE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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 :

- ◆ de prendre en charge, dans un temps raisonnable, tous les travaux de pâtisserie et notamment à partir de pâtes surgelées ;
- ◆ d'acquérir les notions de base de gestion des risques et de sécurité alimentaires spécifiques à la pâtisserie pour les intégrer dans sa pratique professionnelle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Pour les techniques et pratiques en pâtisserie de base,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

pour une production journalière d'une entreprise artisanale ciblant différents types de produits fabriqués en pâtisserie (crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringues et biscuits).

- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité communiqués ;
- ◆ expliquer les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en pâtisserie,

- ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
- ◆ l'utilisation du matériel ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien des postes de travail et du matériel.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de l'unité de formation « BOULANGERIE-PÂTISSERIE : NIVEAU DE BASE » code N° 43 11 02 U 11 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Hygiène alimentaire et sciences appliquées	CT	B	8
Technologie en pâtisserie	CT	B	12
Pratique professionnelle de pâtisserie	PP	L	108
3.2. Part d'autonomie		P	32
Total des périodes			160

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ de traiter des informations techniques : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;
- ◆ de consulter des documents de référence et d'y rechercher des informations pertinentes sur l'évolution :
 - ◆ des besoins et des comportements alimentaires de la clientèle,
 - ◆ des techniques et des méthodes de travail,
 - ◆ des matériels et des équipements,
 - ◆ des contraintes de la qualité des produits agroalimentaires.

4.1. En hygiène alimentaire et sciences appliquées,

pour les connaissances scientifiques appliquées à la pâtisserie,

- ◆ d'appréhender la diversité du monde microbien (champignons microscopiques, bactéries et virus) ;
- ◆ d'indiquer les conditions favorables ou défavorables à l'activité ou à la multiplication des bactéries (température, oxygène,...) ;
- ◆ de citer les germes susceptibles d'être rencontrés et de les situer par rapport aux différents types alimentaires connus, notamment les principaux germes recherchés en microbiologie alimentaire ;
- ◆ d'expliquer la relation température/temps sur les causes d'altération microbienne des aliments et des ingrédients utilisés ;

à partir de l'analyse de situations professionnelles rencontrées en pâtisserie (observation directe, films ou analyse de cas,...),

- ◆ d'expliquer le rôle des agents anti-microbiens (agents physiques, chimiques, ...);
- ◆ d'identifier les risques alimentaires inhérents aux produits frais utilisés en garniture et en décoration ;
- ◆ de proposer des mesures d'hygiène, de réaménagement d'installation, de réorganisation de méthodes de travail conformes aux bonnes pratiques en pâtisserie ;
- ◆ d'expliquer les méthodes d'investigation de l'inspection alimentaire pour le contrôle des entreprises de production d'aliments ;

pour les techniques de gestion des risques alimentaires,

- ◆ d'expliquer les risques alimentaires (contamination des produits, multiplication des germes) :
 - ◆ lors de la mise en oeuvre de techniques de conservation (congélation / décongélation) :
 - ◆ avantages de la congélation ventilée comme moyen de stabilisation des denrées alimentaires,
 - ◆ étude des réglementations imposées par les autorités sanitaires,
 - ◆ problèmes liés
 - à l'utilisation d'un matériel défectueux,
 - au manque d'hygiène,
 - à une congélation des produits dans leur emballage d'origine,
 - au comportement d'un produit lors de la congélation / décongélation,
 - ... ;
 - ◆ lors de la manipulation, de la conservation et de la mise à l'étalage de produits auxiliaires tels que :
 - ◆ fruits (frais, secs séchés, confits, au sirop, surgelés),
 - ◆ parfums arômes, alcools et colorants,
 - ◆ épices et condiments incorporés avec d'autres composants alimentaires non cuits,
 - ◆ crèmes.

4.2. En technologie de pâtisserie,

face à des problématiques illustrant les fonctions techniques et les responsabilités du pâtissier, en relation directe avec les activités du cours pratique,

pour les décors en chocolat et les nappages,

- ◆ d'identifier :
 - ◆ les matières et leurs modes d'utilisation,
 - ◆ les processus de fabrication, les défauts éventuels issus de dysfonctionnements courants et les moyens d'y remédier,
 - ◆ les techniques de conservation, de stockage ;

pour tous les types de produits de pâtisserie et pour une production journalière,

- ◆ de déterminer la planification des différents travaux et d'établir un plan de travail pour chaque type de produits en tenant compte des différents modes de cuisson et de l'ordre chronologique des processus de production dans le cadre d'une entreprise artisanale.

4.3. En pratique professionnelle de pâtisserie,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

sur base de fiches techniques,

pour tous les types de produits fabriqués en pâtisserie,

- les pâtes : à choux, grasses, à biscuits(génoise, vanille, à dessert, spéculoos,...), feuilletées, brisées,
 - les pâtisseries salées,
 - les crèmes : pâtissière, fraîche, frangipane, bavaroise, anglaise, au beurre,
 - le massepain,
 - les meringues,
 - les ganaches,
 - les décors en chocolat, les nappages,
 - les mousses à base de chocolat et de fruits,
 - ... ;
- ◆ d'identifier les besoins du client ou les éléments d'un bon de commande (quantité, qualité, délai de livraison) ;
 - ◆ d'interpréter une fiche technique ;
 - ◆ de suivre l'évolution des différents processus (fabrication, cuisson, conservation,...) ;
 - ◆ de faire des choix professionnels :
 - ◆ choisir les matières premières (quantité, qualité) ;
 - ◆ gérer le temps de travail pour assurer une commande de pâtisseries variées (détermination des processus de fabrication, de préparation et de conservation jusqu'à l'utilisation directe) ;
 - ◆ assurer la présentation marchande des produits (décoration, fraîcheur,...) ;
 - ◆ déterminer et assurer les différents contrôles (risques alimentaires, procédures de qualité, planification des tâches) ;
 - ◆ d'assurer une fonction de production en appliquant les techniques les plus adéquates, dans un temps raisonnable, pour réaliser et cuire des pâtes et des appareils pour des fabrications traditionnelles et des spécialités ;
 - ◆ de réaliser le montage des pâtisseries et des différents décors en utilisant les techniques et le matériel adéquats ;
 - ◆ de contrôler les résultats obtenus.

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 de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

sur base de fiches techniques,

pour tous les types de produits fabriqués en pâtisserie, à partir d'un bon de commande et en tenant compte des temps de fabrication,

- ◆ de réaliser et de cuire des pâtes et des appareils pour des fabrications traditionnelles et des spécialités en respectant les processus de fabrication et de conservation ;

- ◆ de réaliser le montage des pâtisseries et des différents décors en utilisant les techniques et le matériel adéquats ;
- ◆ de justifier les précautions à prendre au cours des diverses opérations (préparation des matières premières, vérification de leur fraîcheur, processus de fabrication jusqu'à leur stockage et leur conservation) pour se prémunir des risques alimentaires encourus en pâtisserie.

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

- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- ◆ le niveau de performance en terme de rendement,
- ◆ le niveau de vigilance lors des différents contrôles.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.