



|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| Boulanger-Pâtissier<br>Niveau de base | Enseignement Secondaire Inférieur de Transition<br><b>DOSSIER PEDAGOGIQUE : UE250</b> – Code 431102U11D1<br><a href="http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=250">http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=250</a> |
|---------------------------------------|---|

|                     |                 |   |
|---------------------|-----------------|---|
| <b>Organisation</b> | Nombre périodes | 240 p   |
| Local               |                 | Atelier Boulangerie   |
| Horaire             |                 | 1 fois semaine matin (9H30 à 14H45) ou soir (17h00 à 22h15) |
| Divers              |                 | Sortie(s)pédagogique(s) extra-horaire                       |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Conditions d'entrée</b>        | Attestation de réussite de l'unité de formation : « Boulangerie- pâtisserie : niveau élémentaire », code N° 43 11 01 U 11 D1<br><u>Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI)</u><br>FBA : accès à la profession   |
| <b>Participation financière :</b> | <b>Inscription +- 105 €</b><br>+- 30 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans<br>Support de cours : Livre + notes à charge de l'étudiant<br>Matières premières : achetées par chaque élève<br>Matériel professionnel : Tenue (notamment sécurité) + matériel : +-120 €<br>Le Cefor ouvre un magasin de la 2ème semaine de cours jusqu'au début octobre |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Programme de cours</b> | Produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, produits croquants, pâtes "à snack ", produits de fine boulangerie,...., Produits fabriqués en pâtisserie : crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse, italienne et biscuits,.... Technologie alimentaire : Classer les denrées alimentaires en fonction de quatre caractéristiques : Origine (animale ou végétale), Présentation (nue ou emballée), .... Degré de transformation [matière première brute, produits semi élaborés (fondant) ou intermédiaires, élaborés par l'entreprise (crème pâtissière, génoise), produits finis], Importance du respect de la chaîne du froid à partir d'exemples issus de sa pratique ... |
|---------------------------|---|

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Méthodes d'enseignement</b> | : respect des horaires et présences requises<br>cours pratiques en atelier réalisés en groupes, cours théoriques |
| <b>Evaluations</b> :           | L'évaluation portera sur les acquis d'apprentissage ( voir dossier pédagogique)                                  |