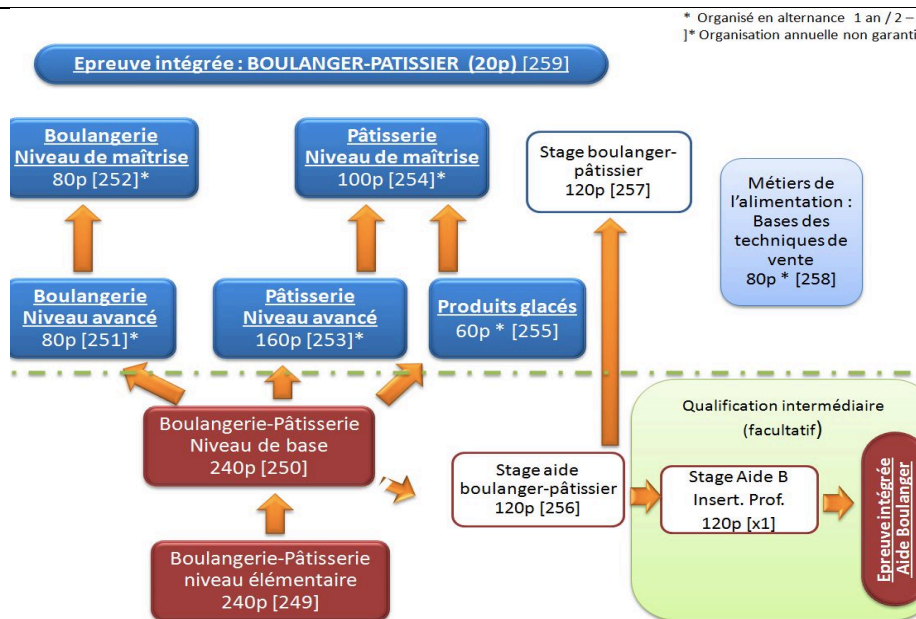


Métier

BOULANGER PATISSIER

La section vise à permettre à l'étudiant de s'installer comme indépendant ou de pouvoir exercer un emploi de boulanger pâtissier. L'ensemble des modules doit être réussi et la qualification (Épreuve Intégrée doit être réussie).

Durée globale : 4 ans à raison d'1 fois/semaine



Boulangier-Pâtissier Niveau de base

Enseignement Secondaire Inférieur de Transition
DOSSIER PEDAGOGIQUE : UE250 – Code 431102U11D1
<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=250>

Organisation	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

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

Programme de cours	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 ...
---------------------------	---

Méthodes d'enseignement : respect des horaires et présences requises
cours pratiques en atelier réalisés en groupes, cours théoriques

Evaluations : L'évaluation portera sur les acquis d'apprentissage (voir dossier pédagogique)
- **Evaluation formative et continue** (en cas d'absence, report sur l'évaluation finale)
- **Evaluation finale** : juin selon date(s) à préciser par le professeur
- **2^{ème} session (si ajourné)** : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)