



Boulangier Niveau avancé et maîtrise	Enseignement <b>Secondaire Supérieur de Transition</b> <b>DOSSIER PEDAGOGIQUE : UE252</b> – Code 43110 4U21D1 <a href="http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=252">www.cefor.be/web/formations.php?Adm=252</a> <b>UE251</b> – Code 43110 5U21D1 <a href="http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=251">http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=251</a>
--	---

<b>Organisation</b>	Nombre périodes	160 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-PATISSERIE : NIVEAU DE BASE » code N° 43 11 02 U 11 D1. Attestation de réussite de l'unité de formation « BOULANGERIE-PATISSERIE : NIVEAU DE AVANCE » code N° 43 11 02 U 11 D1. <u>Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI)</u> FBA : accès à la profession
<b>Participation financière :</b>	Inscription +- <b>105 €</b> +- <b>40 €</b> 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

<b>Programme de cours</b>	Pains blancs, pains spéciaux, produits croquants, pâtes " à snack ", produits de fine boulangerie et notamment les produits de luxe tendres : cramique, craquelin... la pâte levée feuilletée, croissant, les pâtes congelées, ... Constituer une documentation professionnelle sur la législation et son évolution, par exemple pour les domaines suivants : les produits agroalimentaires, la gestion des risques sanitaires, la protection de l'environnement (gestion des déchets), Production sur pâte fermentée, sur poolish ou en pétrissage amélioré, portant sur les pâtes levées, les pâtes levées sucrées et les viennoiseries,.... Hygiène alimentaire, technologie ....
---------------------------	--

<b>Méthodes d'enseignement</b>	: respect des horaires et présences requises cours pratiques en atelier réalisés en groupes, cours théoriques
<b>Evaluations</b>	: L'évaluation portera sur les acquis d'apprentissage ( voir dossier pédagogique) - <b>Evaluation formative et continue</b> (en cas d'absence, report sur l'évaluation finale) - <b>Evaluation finale</b> : juin selon date(s) à préciser par le professeur - <b>2<sup>ème</sup> session (si ajourné)</b> : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)