



<b>PÂTISSIER</b> Niveau avancé et maîtrise	Enseignement Secondaire Supérieur de Transition <b>DOSSIER PEDAGOGIQUE :UE253</b> – Code 431105U21D1 <a href="http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=253">www.cefor.be/web/formations.php?Adm=253</a> <b>:UE254</b> – Code 431106U21D1 <a href="http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=254">http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=254</a>
---	--

<b>Organisation</b>	Nombre périodes	260 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 « PATISSERIE : NIVEAU AVANCE » code N° 43 11 05 U 21 D1. Acceptation <a href="#">Règlement d'Ordre Intérieur (ROI)</a> FBA : accès à la profession
<b>Participation financière :</b>	Inscription +- <b>110 €</b> +- <b>35 €</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>	Pâtes : à choux, grasses, à biscuits(génoise, vanille, à dessert, spéculoos,...), feuilletées, brisées, les pâtisseries salées, les crèmes ,le massepain, .... Production de pâtisserie courante et régionale comprenant la fabrication, le fourrage et la garniture de : pâtes (levées, sucrées, brisées, feuilletées,...), pâte à choux et appareils crévés et meringués, biscuits servant à la fabrication d'entremets et de gâteaux ; Tourage, dressage, glaçage, détaillage, montage, écriture au cornet, décors (chocolat, nougatine, fruits frais, pastillage), ...Appréhender la diversité du monde microbien (champignons microscopiques, bactéries et virus) ; Indiquer les conditions favorables ou défavorables à l'activité ou à la multiplication des bactéries (température, oxygène,...) ;
---------------------------	---

<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)