



CEFOR-IEPSCF
Bd Cauchy 10 – 5000 NAMUR
www.cefor.be

Adresse infos étudiants : info@cefor.be
☎ 081/255180



Pâtisseries régionales d'Europe

Enseignement Secondaire Inférieur
Dossier pédagogique n°

Lien vers dossier
www.cefor.be?Adm=-901

Découvrir les pâtisseries régionales d'Europe en commençant par la Belgique, la France, en passant par en l'Allemagne, la Suède, la Pologne, la Grèce, l'Italie, l'Espagne... et les fabriquer avec les conseils d'un pâtissier professionnel. Déguster les réalisations tous ensemble avec un accompagnement approprié, en rapporter à la maison pour partager des nouvelles saveurs.

Les heures de cours se répartissent en :

Hygiène et sécurité	10 périodes
Technologie	30 périodes
Pratique professionnelle	120 périodes
Part d'autonomie	40 périodes



Organisation

Nombre de périodes : 200
Local : Atelier de pâtisserie
Jour de cours : **Mercredi**
Horaire : **8h20 à 13h00**

Professeur¹ : Frédéric GOFFAUX

Capacités préalables requises (= entrée)

CEB

Test d'entrée possible sur demande : en mathématiques (calcul mental et écrit, pourcentages, règle de trois, surfaces...) et en français (écrit et oral : compréhension de texte).

Contenu

- Notions d'hygiène et de sécurité à mettre en application lors de la préparation des pâtisseries
- Vocabulaire et technologie des recettes (les termes techniques, les ingrédients...)
- Réaliser des pâtisseries régionales d'Europe en suivant les recettes et consignes : Far breton, Crêpes aux pommes flambées et caramel salé, Forêt noire, Strudel, Boule de Berlin, Biscuit de Cordoba, Brioche suisse, Babka polonais, Cannelés de Bordeaux, Churros espagnols, Kanelbulle suédois, Sfogliatelle napolitaine et gâteau de semoule, beignets de fruits au Peket wallons, Couque de Dinant, Macarons de Beaumont, Biscuit Cannelle de Bastogne, Rombosse du pays de Herve...
- Accorder les pâtisseries régionales aux boissons (cafés, thés, cidres, vins, bières) et les réaliser en fonction des saisons ou événements (Carnaval, fêtes de fin d'année...)
- Conservation des pâtisseries régionales

Participation financière :

Inscription : cf statut de l'étudiant
Prix voir site

Prévoir 10 € à 15 € par cours pour les matières premières (ce qu'il faut pour confectionner les pâtisseries et les boissons qui les accompagnent et qui sont dégustés en classe ou emportés à la maison) + tenue professionnelle et matériel personnel (100 €) + supports de cours à imprimer soi-même

Bics et bloc papier pour notes personnelles

Sorties pédagogiques : non prévues

Evaluation (à compléter avec le professeur)

Quand ?
1e session :
2e session :

Comment ?

¹ Prérrogative de l'établissement : professeur désigné selon horaire