



SPECIALISATIONS Design pâtissier

Enseignement Secondaire Inférieur de *Transition*

DOSSIER PEDAGOGIQUE :

UE 505 – Code 43 31 13 U11 E1

<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=505>

Organisation	Nombre périodes	80 p
	Local	Atelier
	Horaire	1 fois semaine soir 18h00 à 22h15

Conditions d'entrée	CEB (fin d'études primaires) ou passer un <u>test</u> : français + 4 opérations mathématiques + unités de mesures <u>Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor</u>
Participation financière :	<u>Inscription</u> +- 60 € +- 15 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans <u>Support de cours</u> : Notes à charge de l'étudiant <u>Matières premières</u> : +- 20 €/cours

Programme de cours	Sélectionner et préparer les matières premières, les modèles, les moules nécessaires à la réalisation des pièces ; Utiliser les différents matériels de manière professionnelle ; Réaliser des structures en 3D comestibles ou non (cakes, biscuits duchesse, RKT, biscuits secs, polystyrène expansé) ... ; Décrypter un plan proposé pour réaliser un sujet (repérer les formes de base à utiliser pour créer la pièce, leur taille...) ; Tempérer correctement les chocolats et réaliser une ganache, un élément de décoration comme une plaquette, Colorer et réaliser des décors à base de sucre, amande, papier de riz ou hostie, glace royale, pastillage, pâte à sucre... ; Enseignement secondaire – Initiation au design pâtissier Réaliser des crèmes simples en respectant les consignes et les mettre en œuvre pour créer différents sujets ou supports de décoration ; Réaliser un lissage et un pliage impeccables aux coins bien droits ; Assembler les éléments constitutifs des pièces en veillant à exécuter des soudures solides et esthétiques ; Pistoler une partie ou la totalité d'une pièce (aérographe) ; Décorer une pièce au cornet ou à la poche (glace royale, chocolat...) ; Réaliser un miroir avec ou sans effets (marbré, teinté...), une confiture de décoration ; Mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation, de transport des produits finis. Eviter les gaspillages et les erreurs « professionnelles »
---------------------------	--

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** : Date(s) à préciser par le professeur
- **2^{ème} session (si ajourné)** : début septembre (pas de report en cas d'absence injustifiée)



CEFOR-IEPSCF
Bd Cauchy 10 – 5000 NAMUR
☎ 081/255180 - www.cefor.be - Infos étudiants : info@cefor.be

