



SPECIALISATIONS

Découverte de la fabrication des sorbets et des mousses glacées

Enseignement Secondaire Inférieur de Transition

DOSSIER PEDAGOGIQUE :

UE-506 –Code 43 31 12 U11 E1

<http://www.cefor.be/web/formations.php?Adm=506>

Organisation	Nombre périodes	40 p
	Local	Atelier
	Horaire	1 fois semaine

Conditions d'entrée	CEB (fin d'études primaires) ou passer un test : français + 4 opérations mathématiques + unités de mesures) Acceptation Règlement d'Ordre Intérieur (ROI) du Cefor
----------------------------	---

Participation financière :	Inscription +- 40 € +- 10 € Sur présentation d'attestation FOREM, CPAS, AWIPH, - 18 ans Support de cours : Notes à charge de l'étudiant Matières premières : +- 15 €/cours (prévoir avance 30 € au 1 ^{er} cours) Matériel professionnel :
-----------------------------------	---

Programme de cours	Identifier les matières premières de base et les critères de fraîcheur et qualité Utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage. Fabrication des sorbets et des mousses glacées : préparer le sirop de sucre, les purées de fruits en pesant ou mesurant les ingrédients ; en les mélangeant en respectant l'ordre donné ; vérifier le taux de sucre des sirops à l'aide d'un réfractomètre, homogénéiser les préparations, turbiner, refroidir ; conditionner en bacs ; surgeler ; stocker ; Assembler des gâteaux glacés (glaces et préparations autres que les sorbets ou mousses glacées entrant dans la conception des gâteaux mises à disposition des étudiants) en plaçant des sorbets façon « inserts » Etablir un examen visuel, olfactif et gustatif d'une préparation (à chaud, à froid, en combinaison avec d'autres préparations); Mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation, de transport des produits finis et les préparer à la consommation.
---------------------------	---

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**