

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

BOULANGERIE : NIVEAU DE MAITRISE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 43 11 04 U 22 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 16 mai 2003
sur avis conforme de la Commission de concertation

BOULANGERIE : NIVEAU DE MAITRISE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- ◆ concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- ◆ répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et, d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

1.2. Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant :

- ◆ de prendre en charge, dans un temps alloué, tous les travaux de boulangerie (commande de produits, fabrication, processus de contrôle, stockage et présentation commerciale du produit) ;
- ◆ de démontrer son niveau de qualification professionnelle devant un jury extérieur.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

*En se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,
en respectant les règles de sécurité,
sur base de fiches techniques,*

pour les types de produits fabriqués en boulangerie : 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,

- ◆ à partir d'un bon de commande, réaliser divers produits dans un temps raisonnable en respectant les processus de fabrication et de conservation ;
- ◆ réaliser un type de pâte en vue de sa congélation ;
- ◆ réaliser un produit à partir d'une pâte congelée ;
- ◆ justifier les précautions à prendre au cours des diverses opérations (préparation des matières premières, vérification de leur fraîcheur, processus de fabrication jusqu'à leur stockage et leur conservation) pour se prémunir des risques alimentaires encourus.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « BOULANGERIE : NIVEAU AVANCE » code N° 43 11 03 U21 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie de boulangerie	CT	B	16
Pratique professionnelle de boulangerie	PP	L	48
3.2. Part d'autonomie		P	16
Total des périodes			80

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

4.1. En technologie de boulangerie,

- ◆ de se 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),
 - ◆ l'information et la protection du consommateur,
 - ◆ l'évolution du secteur et des besoins de la clientèle ;

à partir d'un bon de commande, pour une production sur pâte fermentée, sur poolish ou en pétrissage amélioré, portant sur les pâtes levées, les pâtes levées sucrées et les viennoiseries,

- ◆ de réaliser des fiches de fabrication précisant :
 - ◆ les quantités d'ingrédients nécessaires (dosage, qualité des produits, température),
 - ◆ les modes de fermentation, y compris le contrôle du temps (élaboration d'un organigramme),
 - ◆ les modes de contrôle de qualité à mettre en œuvre pour chaque étape,
 - ◆ les formes commerciales,
 - ◆ les méthodes de gestion des risques alimentaires et professionnels,
 - ◆ les méthodes de conservation,
 - ◆ les règles de sécurité liées à l'utilisation du matériel ;

pour le contrôle et l'adaptation des fermentations au cours des différentes étapes,

- ◆ de déterminer la méthode de fermentation à mettre en œuvre (directe, au levain, pâte fermentée, sur poolish) ;

pour le choix des critères de qualité d'un produit,

- ◆ d'expliciter les modes d'appréciation de qualité des produits finis :
 - ◆ des différents modes de cuisson,

- ◆ l'ordre chronologique des processus :
 - ◆ de fabrication et de production,
 - ◆ de conservation et de stockage.

4.2. En pratique professionnelle de boulangerie,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

pour une commande imposée en travail sur pâte fermentée, sur poolish ou en pétrissage amélioré et portant sur les pâtes levées, les pâtes levées sucrées et les viennoiseries,

- ◆ de planifier les différentes opérations à mettre en œuvre en fonction du temps imparti :
 - ◆ commande des matières premières nécessaires à la réalisation de la production,
 - ◆ préparation, contrôle et vérification du poste de travail, du matériel, des matières premières et de l'équipement,
 - ◆ détermination :
 - ◆ des processus de fabrication (ordonnancement des différentes étapes du processus en tenant compte de la diversité / la spécificité des produits à présenter et en fonction du type de produits courants ou spécialités – maison),
 - ◆ des critères de qualité (conformité sanitaire, goût,...) à respecter pour une présentation à la clientèle (vente directe) ou pour une conservation,
 - ◆ des procédures de contrôle de la qualité des produits,
 - ◆ des méthodes de conservation en vue d'une présentation à la clientèle ;
- ◆ de réaliser la production demandée ;
- ◆ de contrôler les résultats obtenus ;
- ◆ d'ajuster les procédures lors d'éventuels dysfonctionnements ;
- ◆ de rédiger un rapport de production reprenant l'ensemble des opérations effectuées et une fiche technique pour chaque type de produit réalisé.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage,

pour une commande imposée, en travail sur pâte fermentée, sur poolish ou en pétrissage amélioré et portant sur les pâtes levées, les pâtes levées sucrées et les viennoiseries,

- ◆ de déterminer avec précision :
 - ◆ les processus de fabrication,
 - ◆ l'ordre chronologique des différentes étapes du processus en tenant compte de la diversité / la spécificité des produits à présenter,
 - ◆ les critères de qualité à respecter pour une présentation à la clientèle (vente directe) ou pour une conservation ;

- ◆ de mener à terme, dans le respect du temps imparti, les différents processus de fabrication, de stockage et de conservation en vue d'une présentation à la clientèle qui respecte :
 - ◆ les normes de qualité des produits agroalimentaires,
 - ◆ les techniques de présentation des produits avant mise à l'étalage ;
- ◆ d'évaluer le goût et la qualité de sa production, de justifier les choix opérés et éventuellement de proposer une remédiation ;
- ◆ de présenter et de commenter un rapport technique de sa production reprenant la planification des différentes opérations.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps de travail,
- ◆ le niveau de performance en terme de rendement,
- ◆ le niveau d'autonomie atteint.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.