

**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**

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :  
BOULANGER-PATISSIER**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION**

<p><b>CODE : 43 11 00 U 22 D1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p>
--

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

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :**  
**BOULANGER-PATISSIER**  
**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**

A travers une épreuve, le futur boulanger-pâtissier démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

- ◆ souci de la qualité des produits,
- ◆ sens de l'organisation et de planification des travaux,
- ◆ recherches d'informations professionnelles dans des documents de référence ou auprès d'organisations professionnelles et / ou économiques.

Le Conseil des études proposera à cette fin des scénarios illustrant des situations-problèmes permettant l'évaluation du niveau de compétences atteint par l'étudiant à savoir :

- ◆ l'intégration des connaissances, des techniques, des démarches méthodologiques spécifiques à l'exercice de la profession ;
- ◆ la mise en œuvre d'une activité pratique ;
- ◆ la capacité à évaluer une situation professionnelle, à l'analyser et à communiquer son point de vue (approche critique et autonome).

**2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

Sans objet.

**3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION**

**3.1. Etudiant :** 20 périodes

Code U  
Z

### 3.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section « boulanger-pâtissier »	CT	I	4
Epreuve intégrée de la section : « boulanger-pâtissier »	CT	I	16
<b>Total des périodes</b>			20

## 4. PROGRAMME

### 4.1. Programme pour les étudiants

#### 4.1.1. Pour la préparation collective de l'épreuve intégrée,

l'étudiant est tenu :

- ◆ de participer aux séances collectives, d'une manière efficace, en posant les questions nécessaires à la bonne compréhension des consignes relatives à l'organisation de l'épreuve théorique et pratique : il sera particulièrement sensibilisé au fait que les résultats obtenus lors des unités déterminantes participent à la sanction de la section ;
- ◆ de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve intégrée qui évaluera sa capacité à mener une réflexion technique personnelle, son sens de l'organisation des travaux en atelier ;
- ◆ de participer à des séances d'exercice de prise de parole en public.

#### 4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite :

L'étudiant sera capable,

*pour un des scénarios suivants (ou tout autre scénario visant le même niveau d'intégration de compétences) choisi par le Conseil des études,*

##### **scénario 1 :**

*pour l'organisation d'un événement tel que « petit déjeuner d'affaires » ou buffet de produits de pâtisserie, ou présentation de produits du terroir (desserts et pâtisserie)*

- ◆ concevoir un projet personnalisé d'organisation pour l'événement choisi ;
- ◆ établir une fiche technique reprenant :
  - ◆ la commande des matières premières,
  - ◆ la planification des travaux à mettre en œuvre,
  - ◆ les procédures de contrôle nécessaires pour garantir la qualité des différents produits,
  - ◆ une stratégie de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle,
  - ◆ une estimation du prix de revient de la réalisation pour au moins une cinquantaine de convives ;

- ◆ justifier ses choix en se fondant sur des techniques et des connaissances actualisées et appropriées ;
- ◆ présenter un échantillon de chaque produit–type,
- ◆ organiser une dégustation ;

### **scénario 2 :**

*face à un buffet déjà réalisé comprenant des entremets, des pâtisseries, des produits glacés,*

- ◆ contrôler la qualité des produits et de leur présentation en tenant compte des règles de prévention des risques alimentaires ;
- ◆ présenter son évaluation sur une fiche technique et la commenter ;
- ◆ proposer une amélioration ou une autre approche ;
- ◆ justifier ses méthodes de contrôle mises en œuvre et étayer ses justifications techniques à partir d'exemples pratiques concrets ou issus de ses recherches professionnelles;

### **scénario 3 :**

*sur base d'une recherche personnelle relative à une spécialité de pâtisserie comprenant un produit glacé ( recette traditionnelle ou novatrice) ,*

- ◆ présenter sommairement la recherche mise en œuvre et les résultats obtenus ;
- ◆ rédiger une fiche technique comprenant :
  - ◆ la commande des matières premières,
  - ◆ la planification des travaux à mettre en œuvre,
  - ◆ les procédures de fabrication spécifiques,
  - ◆ les procédures de contrôle nécessaires pour garantir la qualité des différents produits,
  - ◆ une stratégie de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle ;
- ◆ présenter un échantillon de la spécialité choisie ;
- ◆ concevoir une stratégie adaptée pour présenter le produit auprès de la clientèle.

## **4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement**

### **4.2.1. Pour la préparation collective de l'épreuve intégrée,**

le chargé de cours veillera à communiquer, d'une manière explicite aux étudiants, les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation ;

il organisera, selon les besoins des étudiants, des séances de préparation à la prise de parole en public afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite.

### **4.2.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,**

le chargé de cours veillera :

- ◆ à prendre des contacts pour l'organisation de l'épreuve intégrée ;
- ◆ à organiser le bon déroulement de l'épreuve.

## **5. CAPACITES TERMINALES**

*A partir d'un scénario choisi par le Conseil des études,*

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

- ◆ de prendre des initiatives, de mettre en œuvre des comportements autonomes ;
- ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la boulangerie et de la pâtisserie pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ de démontrer son souci de garantir des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ de communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
  - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle et à mobiliser son sens organisationnel ;
  - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
  - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
  - ◆ interpréter et à utiliser correctement le vocabulaire technique de la profession ;
  - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.

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

- ◆ la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite ;
- ◆ le niveau de réflexion technique et économique mise en œuvre :
  - ◆ approche réaliste des pratiques professionnelles,
  - ◆ prise en compte des problèmes de performance et de sécurité,
  - ◆ connaissance approfondie des ressources matérielles et des équipements,
  - ◆ prise en compte de l'évolution des technologies nouvelles dans la pratique du métier ;
- ◆ le sens critique.

## **6. CHARGE(S) DE COURS**

Un enseignant.

## **7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Sans objet.