

**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**

**PATISSERIE : NIVEAU DE MAITRISE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION**

<p><b>CODE : 43 11 06 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**

# **PÂTISSERIE : NIVEAU DE MAÎTRISE**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPÉRIEUR 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 pâtisserie (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 tous les types de produits fabriqués en pâtisserie, à partir d'un bon de commande et en tenant compte des temps de fabrication.

- ◆ réaliser et cuire des pâtes et des appareils pour des fabrications traditionnelles et des spécialités en respectant les processus de fabrication et de conservation ;
- ◆ réaliser le montage des pâtisseries et des différents décors en utilisant les techniques et le matériel adéquats ;
- ◆ 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 en pâtisserie.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « PATISSERIE : NIVEAU AVANCE » code N° 43 11 05 U 21 D1.

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

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie de pâtisserie	CT	B	8
Pratique professionnelle de pâtisserie	PP	L	72
<b>3.2. Part d'autonomie</b>		P	20
Total des périodes			100

## 4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

### 4.1. En technologie de pâtisserie,

- ◆ 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 ;

pour une production de pâtisserie courante et régionale comprenant la fabrication, le fourrage et la garniture de :

- pâtes (levées, sucrées, brisées, feuilletées,...),
- pâte à choux et appareils crévés et meringués,
- biscuits servant à la fabrication d'entremets et de gâteaux ;

et nécessitant l'application des techniques suivantes : tourage, dressage, glaçage, détaillage, montage, écriture au cornet, décors (chocolat, nougatine, fruits frais, pastillage),

- ◆ de rédiger des fiches de fabrication précisant :
  - ◆ les quantités d'ingrédients nécessaires (dosage, qualité des produits, température),
  - ◆ la répartition des étapes, 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 ;
- ◆ d'explicitier les modes d'appréciation et de contrôle de qualité des produits finis.

#### 4.2. En pratique professionnelle de pâtisserie,

*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 production de pâtisserie courante et régionale comprenant la fabrication, le fourrage et la garniture de :

- pâtes (levées, sucrées, brisées, feuilletées,...),
- pâte à choux et appareils crévés et meringués,
- biscuits servant à la fabrication d'entremets et de gâteaux ;

et nécessitant l'application des techniques suivantes : tourage, dressage, glaçage, détaillage, montage, écriture au cornet, décors (chocolat, nougatine, fruits frais, pastillage).

- ◆ 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 qualité des produits,
    - ◆ des méthodes de conservation en vue d'une présentation à la clientèle ;
- ◆ de goûter un produit et de rectifier une situation et une appréciation ;
- ◆ 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 production de pâtisserie courante et régionale comprenant la fabrication, le fourrage et la garniture de :

- pâtes (levées, sucrées, brisées, feuilletées,...),
- pâte à choux et appareils crévés et meringués,
- biscuits servant à la fabrication d'entremets et de gâteaux ;

et nécessitant l'application des techniques suivantes : tourage, dressage, glaçage, détaillage, montage, écriture au cornet, décors (chocolat, nougatine, fruits frais, pastillage).

- ◆ 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 recherche esthétique ou de créativité (harmonie des proportions, couleurs,...) pour le montage des garnitures,
- ◆ 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.