

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

PRODUITS GLACES

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 07 U 21 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

PRODUITS GLACES

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

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 la préparation et la fabrication de produits glacés courants ;
- ◆ d'appliquer les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifiques à ce type de produits.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Pour les techniques et pratiques en pâtisserie de base,

*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 journalière d'une entreprise artisanale ciblant différents types de produits fabriqués en pâtisserie (crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringues et biscuits),

- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité communiqués ;
- ◆ expliquer les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en pâtisserie,

- ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
- ◆ l'utilisation du matériel ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien des postes de travail et du matériel.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de l'unité de formation « BOULANGERIE-PÂTISSERIE : NIVEAU DE BASE »
code 43 11 02 U 11 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie des produits glacés	CT	B	8
Pratique professionnelle : produits glacés	PP	L	40
3.2. Part d'autonomie		P	12
Total des périodes			60

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

4.1. En technologie des produits glacés,

en terme de techniques de fabrication,

face à des problématiques illustrant les fonctions techniques et les responsabilités du boulanger-pâtissier, en relation directe avec les activités du cours pratique,

- ◆ d'utiliser correctement le vocabulaire (oral et écrit) lié au métier, notamment le nom des produits courants ;
- ◆ d'expliquer les modes de fabrication et de conservation des préparations glacées à base de crème anglaise en tenant compte des principes de sécurité alimentaires (micro-organismes) ;
- ◆ de nommer et d'expliquer les modes de fabrication et la composition des produits de base pour les produits suivants :
 - ◆ les produits glacés de grande consommation à base de crème ou d'eau,
 - ◆ les arômes et les parfums utilisés,
 - ◆ les supports pour les entremets,
- ◆ d'interpréter une fiche (pour des matières premières et des produits finis) :
 - ◆ de fabrication,
 - ◆ d'analyse bactériologique,
 - ◆ de traçabilité ;

en terme d'hygiène et de sécurité,

- ◆ de traiter des informations techniques pour les méthodes d'analyse et de contrôle de qualité des produits et pour les précautions à prendre en terme de sécurité alimentaire (application des règles d'hygiène personnelle et professionnelle) ;
- ◆ de justifier l'importance de la chaîne du froid, de donner les règles d'utilisation des produits congelés et surgelés ;
- ◆ d'identifier les règles d'emballage, d'étiquetage avant la mise en conservation des produits glacés et d'expliquer la nécessité d'établir une rotation des produits pendant le stockage ;
- ◆ d'identifier les conseils à donner à la clientèle concernant les produits glacés ainsi que les conditions de conservation et de préparation à leur consommation.

4.2. En pratique professionnelle : produits glacés,

pour la gestion de l'approvisionnement et la traçabilité des produits glacés,

- ◆ de rédiger un bon de commande auprès des fournisseurs ;
- ◆ de réunir les denrées et autres produits prévus pour réaliser une fabrication et de vérifier leur conformité ;
- ◆ de contrôler les types, les quantités, les qualités des denrées ou autres produits livrés ;
- ◆ de remplir divers documents de gestion des produits (jusqu'au stockage) permettant la traçabilité des matières premières utilisées et des produits fabriqués ;

pour la fabrication de produits glacés : glaces de consommation et crèmes glacées, bombes, sorbets et entremets glacés,

- ◆ de préparer la crème anglaise et les mix :
 - ◆ peser, mesurer ;
 - ◆ mélanger en respectant l'ordre donné ;
 - ◆ pasteuriser ;
 - ◆ homogénéiser ;
 - ◆ maturer ;
 - ◆ glacer ;
 - ◆ conditionner ;
 - ◆ surgeler ;
 - ◆ stocker ;
- ◆ de confectionner les autres éléments entrant dans la composition des produits glacés :
 - ◆ préparer, cuire les meringues, les biscuits ;
 - ◆ préparer les coulis, cuire les sucres ;
 - ◆ préparer, mettre au point les couvertures ;
 - ◆ préparer les fruits ;

conformément aux fiches techniques mises à sa disposition, en recherchant une présentation ou une décoration esthétique sur le plan des formes, des dimensions, des couleurs,

- ◆ d'assurer le montage de différents produits glacés (produits traditionnels, de fête, mode) :
 - ◆ chemiser, mouler, démouler, décorer ;

- ◆ préparer des coupes glacées ;

pour l'appréciation de la qualité des produits,

- ◆ de proposer un ajustement si des dysfonctionnements sont constatés au cours des différents processus de fabrication et de conservation.

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,

- ◆ d'exécuter en autonomie les tâches professionnelles conduisant à la réalisation de produits glacés courants (glaces de consommation et crèmes glacées, bombes, sorbets et entremets glacés) ;
- ◆ de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;
- ◆ de réaliser une coupe glacée originale (forme et couleurs) sur un thème choisi.

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

- ◆ le goût et la qualité des différents produits glacés et de leur accompagnement,
- ◆ le niveau de recherche esthétique pour la présentation à la clientèle,
- ◆ la qualité des choix techniques opérés (de la préparation jusqu'à la finition),
- ◆ le niveau d'autonomie atteint.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.