

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

BOULANGER-PATISSIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

<p>CODE : 43 11 00 S 20 D1 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

BOULANGER–PATISSIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR

1. FINALITES DE LA SECTION

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 section 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 section vise à permettre à l'étudiant d'acquérir le niveau de qualification de boulanger–pâtissier, conformément au profil de formation tel qu'approuvé par le Gouvernement de la Communauté française sur base des travaux élaborés par la C.C.P.Q.

Les fonctions professionnelles visées sont :

- ◆ planifier et organiser le travail ;
- ◆ fabriquer les produits de boulangerie ;
- ◆ fabriquer les produits de pâtisserie ;
- ◆ conserver ;
- ◆ préparer à la vente ;
- ◆ prendre les commandes et servir ;
- ◆ nettoyer, désinfecter et ranger ;
- ◆ contrôler le travail, prévenir et résoudre les problèmes ;
- ◆ s'intégrer dans les milieux professionnels.

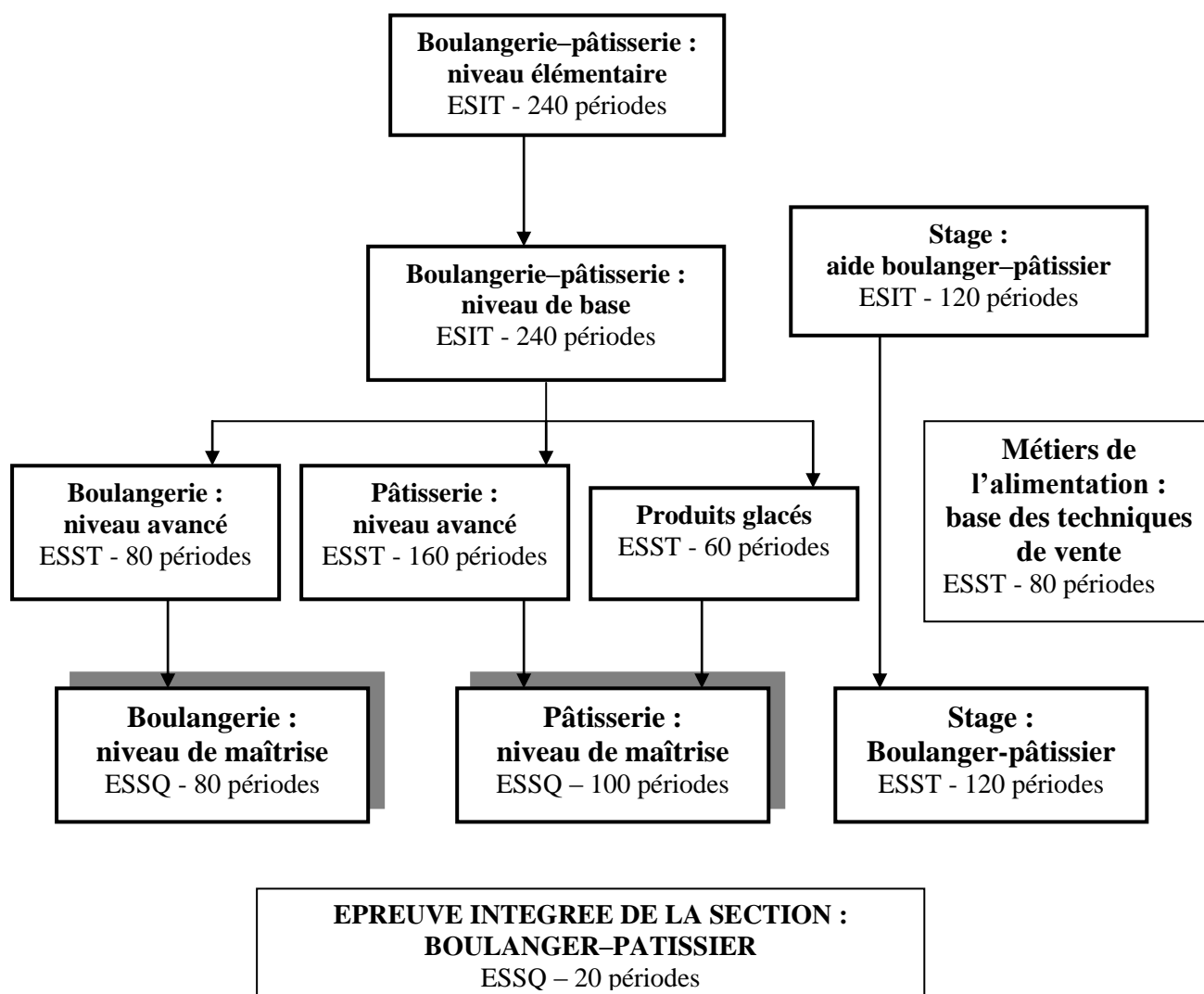
Pour exercer la profession à titre « indépendant », l'étudiant devra obtenir le certificat de connaissances de gestion de base, conformément à la législation en vigueur.

2. UNITES DE FORMATION CONSTITUTIVES DE LA SECTION

INTITULES	Classement des unités de formation (2) (5)	Code des unités de formation (2) (5)	code du domaine de formation	U.F. déterminantes	Nombre de périodes (2)
BOULANGERIE-PÂTISSERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE	ESIT	43 11 01 U 11 D1	401		240
BOULANGERIE-PÂTISSERIE : NIVEAU DE BASE	ESIT	43 11 02 U 11 D1	401		240
BOULANGERIE : NIVEAU AVANCE	ESST	43 11 03 U 21 D1	401	X	80
BOULANGERIE : NIVEAU DE MAITRISE	ESSQ	43 11 04 U 22 D1	401	X	80
PÂTISSERIE : NIVEAU AVANCE	ESST	43 11 05 U 21 D1	401	X	160
PÂTISSERIE : NIVEAU DE MAITRISE	ESSQ	43 11 06 U 22 D1	401	X	100
PRODUITS GLACES	ESST	43 11 07 U 21 D1	401	X	60
STAGE : AIDE BOULANGER-PÂTISSIER	ESIT	43 11 04 U 11 D1	401		120
STAGE : BOULANGER-PÂTISSIER	ESST	43 11 08 U 21 D1	401		120
METIERS DE L'ALIMENTATION : BASE DES TECHNIQUES DE VENTE	ESST	71 42 11 U 21 D1	704		80
EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : BOULANGER-PÂTISSIER	ESSQ	43 11 00 U 22 D1	401		20

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'élève (2)	1300
B) nombre de périodes professeur (2)	1110

3. MODALITES DE CAPITALISATION : ORGANIGRAMME DE LA SECTION



Le délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite des unités de formation déterminantes et leur prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée est fixée à 5 ans.

4. TITRE DELIVRE A L'ISSUE DE LA SECTION

Certificat de qualification de boulanger-pâtissier, spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.

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

CONSEIL SUPERIEUR DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

Profil professionnel

BOULANGER-PATISSIER

Enseignement secondaire supérieur

Approuvé par le Conseil supérieur de l'Enseignement de Promotion sociale le 25 avril 2002

BOULANGER-PÂTISSIER

I - CHAMP D'ACTIVITE

Le boulanger-pâtissier réalise les opérations de fabrication :

- du pain et des pains spéciaux,
- de toutes sortes de - pâtisseries,
 - viennoiseries,
 - tartes,
 - gâteaux divers...

Il exécute ces opérations à l'aide d'équipements mécanisés ou automatisés.

En tenant compte des dispositions réglementaires générales et spécifiques aux entreprises agroalimentaires, notamment en terme de gestion et de contrôle des risques alimentaires, il procède aux différents contrôles tout au long de la production, de la transformation et de la conservation des produits et ce, sous son entière responsabilité.

II – TÂCHES

En se conformant aux horaires particuliers, notamment le travail de nuit, et en tenant compte des bonnes pratiques à mettre en œuvre dans les métiers de l'agroalimentaire en matière de santé publique, de protection de l'environnement, notamment de gestion des déchets et des règles d'hygiène et de sécurité professionnelles spécifiques à la profession,

- ◆ veiller :
 - ◆ à la planification des différents travaux (de la préparation au stockage),
 - ◆ à l'organisation du travail en atelier,
 - ◆ au suivi technique et administratif des différentes opérations de fabrication et de transformation des produits,
 - ◆ à l'entretien et au nettoyage de l'équipement et des différentes aires de travail ;
- ◆ choisir et contrôler, sur le plan de la conformité et de la fraîcheur, les matières premières et auxiliaires selon les produits à fabriquer ;
- ◆ contrôler les différents processus de transformation des produits jusqu'à leur conservation ou la présentation à la clientèle ;
- ◆ (faire) contrôler la conformité de l'équipement et des outils utilisés et en assurer la maintenance de premier niveau ;
- ◆ exécuter les étapes successives de la fabrication de différents produits :

pour la fonction de fabrication de produits de boulangerie,

- ◆ les différentes sortes de pain : pain blanc, pains spéciaux, pain précuit, pistolets, pâtes "à snack",
- ◆ les produits de fine boulangerie ,
- ◆ les produits de luxe tendres : cramiq, craquelin, ...
- ◆ la pâte levée feuilletée : croissant ...
- ◆ la pâte congelée,
- ◆ ...

pour la fonction de fabrication de produits de pâtisserie,

- ♦ les pâtes : à choux, grasses, à biscuits(génoise, vanille,...), à dessert, feuilletées,
- ♦ les pâtisseries salées,
- ♦ les crèmes : pâtissière, fraîche, frangipane, bavaroise, anglaise, au beurre,
- ♦ le massepain : cuit, cru,
- ♦ les meringues,
- ♦ les biscuits (spéculoos, ...)
- ♦ ...
- ♦ les pâtes de fruits,
- ♦ les gelées et confitures,...

pour la fonction de fabrication de produits glacés,

- ♦ la crème glacée,
- ♦ les sauces et coulis,
- ♦ les sorbets,
- ♦ ...

pour le service à la clientèle,

- ♦ mettre en valeur la marchandise mise en vente directe (éclairage, étalage, décoration des produits et des aires de présentation) ;
- ♦ prendre les commandes et servir ;
- ♦ s'informer de l'évolution des goûts et des attentes de la clientèle, la conseiller dans ses choix ;
- ♦ répondre de manière adaptée aux réclamations ;

pour le développement de l'entreprise,

- ♦ se tenir informé de l'évolution des technologies et des pratiques professionnelles notamment dans la gestion des risques sanitaires ;
- ♦ diversifier ses produits ;
- ♦ s'intégrer dans son environnement et dans les milieux professionnels ;
- ♦ contribuer à la formation de ses collaborateurs.

III - DEBOUCHES

Le boulanger - pâtissier peut exercer son métier dans :

- une entreprise artisanale (boulanger pâtissier indépendant) ;
- une très petite, petite ou moyenne entreprise de boulangerie pâtisserie ;
- une moyenne ou grande surface ;
- une entreprise industrielle.

Le boulanger – pâtissier peut accéder au statut d'indépendant sous réserve de se conformer à la législation en vigueur en terme d'accès à la profession.