

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-PATISSERIE : NIVEAU DE BASE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 02 U 11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 août 2002
sur avis conforme de la Commission de concertation

BOULANGERIE–PATISSERIE : NIVEAU DE BASE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR 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 d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base en boulangerie-pâtisserie, à savoir :

lors de la préparation des postes de travail et des produits (matières premières), de la fabrication et de la conservation des produits fabriqués,

- ◆ mener à terme, dans un temps imparti, le processus de fabrication pour :
 - ◆ les produits de boulangerie : les pains blancs, les pains spéciaux et les produits de fine boulangerie,
 - ◆ les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane), la meringue suisse, les biscuits ;
- ◆ mettre en œuvre, sur base de consignes précises :
 - ◆ des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles,
 - ◆ des modes opératoires de base de la fabrication jusqu'à la présentation à la clientèle,
 - ◆ une réflexion technologique personnelle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En boulangerie-pâtisserie,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique¹,

¹ Guide de Bonne Pratique d'hygiène en boulangerie-pâtisserie de la Confédération de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glacierie.

en respectant les règles de sécurité,

pour une production journalière d'une entreprise artisanale ciblant différents types de produits fabriqués en boulangerie (pain blanc, pains spéciaux et produits de fine boulangerie) et en pâtisserie (crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse 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 raisonnable, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel ;
- ◆ expliquer les règles élémentaires de sécurité et d'hygiène professionnelles et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie,
 - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
 - ◆ l'utilisation du matériel ;

en formation générale de base pour les métiers de l'alimentation,

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation,

- ◆ identifier les données d'un problème et de choisir le mode de calcul approprié :
 - ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales, calculer des pourcentages et des proportions ;
 - ◆ estimer et comparer des grandeurs ;
 - ◆ utiliser les mesures appropriées ;
- ◆ lire des documents professionnels, identifier et expliquer les objectifs et le contenu essentiels de ceux-ci ;
- ◆ présenter un sujet de son choix (recette, plat, habitude alimentaire,...) comprenant :
 - ◆ une description du sujet, son origine ;
 - ◆ une description des produits et leur classification dans un groupe alimentaire.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Pour la boulangerie-pâtisserie, attestation de réussite de l'unité de formation : « Boulangerie-pâtisserie : niveau élémentaire », code N° 43 11 01 U 11 D1

Pour la formation générale de base des métiers de l'alimentation, C.E.B. ou attestation de réussite de l'unité de formation « Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation », code N° 04 01 02 U 11 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	12
Technologie de boulangerie-pâtisserie	CT	B	40
Pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie	PP	L	140
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ d'utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
 - ◆ identifier les informations « significatives » contenues dans :
 - ◆ des recettes (choix et quantités de produits, modes opératoires, organisation du temps,...),
 - ◆ des notices de fabrication, des étiquettes, des organigrammes,
 - ◆ des documents de référence utilisés dans le domaine professionnel ;
 - ◆ traiter des informations techniques et prendre des notes sur un formulaire, une fiche ou un schéma : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;

lors de séances de dégustation,

- ◆ de découvrir les qualités organoleptiques de la production (saveurs, parfums) et d'exprimer sa perception sensorielle ;

en sécurité et hygiène professionnelles,

face à des problématiques d'hygiène et de sécurité, en se référant aux fiches techniques s'y rapportant, au règlement d'ordre intérieur des ateliers de boulangerie et de pâtisserie,

- ◆ de classer les denrées alimentaires en fonction de quatre caractéristiques :
 - ◆ leur origine (animale ou végétale),
 - ◆ leur présentation (nue ou emballée),
 - ◆ leur degré de transformation [matière première brute, produits semi élaborés (fondant) ou intermédiaires, élaborés par l'entreprise (crème pâtissière, génoise), produits finis],
 - ◆ leur température de stabilité (température ambiante, froid positif et froid négatif) ;
- ◆ d'expliquer l'importance du respect de la chaîne du froid à partir d'exemples issus de sa pratique illustrant les situations suivantes :
 - ◆ non respect des températures de conservation préconisées par le fabricant ou la réglementation,
 - ◆ erreur de stockage suite à l'ouverture d'un conditionnement "stabilisant" (boîtes de conserves, Tetrapak),
 - ◆ temps d'attente trop long à une température trop élevée avant remisage (produits intermédiaires ou finis non entreposés au froid dans le respect du délai réglementaire,...),

- ◆ dysfonctionnement ou mauvais réglage de l'équipement frigorifique ;
- ◆ de donner des exemples sur les précautions à prendre pour éviter la contamination des produits par :
 - ◆ le sol (accumulation de souillures, inondations, remontées d'égouts,...),
 - ◆ les murs et les plafonds peu entretenus,
 - ◆ les nuisibles et leurs déjections,
 - ◆ le croisement de denrées nues d'origine différente (végétale ou animale) ou de degré de transformation inégal (végétaux crus, végétaux cuits) ;

en tenant compte des recommandations du Guide de Bonne pratique et en utilisant des documents de référence recommandés par l'Inspection des denrées alimentaires et les fabricants,

- ◆ d'identifier les principaux risques alimentaires encourus ainsi que les moyens de les maîtriser en ce qui concerne, par exemple :
 - ◆ les farines, féculs, amidons, sucres et sirops,
 - ◆ les œufs, les ovoproduits,
 - ◆ les laits, crèmes, fromages blancs,
 - ◆ les beurres,
 - ◆ les fruits,
 - ◆ les arômes, alcools, colorants,
 - ◆ les chocolats, poudre de cacao, pâte de cacao,
 - ◆ les épices et condiments,
 - ◆ les conserves et les semi-conserves,
 - ◆ les produits congelés,
 - ◆ ... ;
- ◆ de repérer sur une étiquette la conformité, la fraîcheur d'une matière première notamment à partir des sigles (DLC, DLUO) ;
- ◆ d'identifier les comportements à mettre en œuvre pour assurer :
 - ◆ la propreté des locaux,
 - ◆ la qualité alimentaire des produits (emballage, circulation des aliments,...),
 - ◆ la propreté des équipements, du matériel,
 - ◆ les modes opératoires conformes aux différentes règles d'hygiène pour la gestion, le transport, la conservation des matières premières et des produits transformés ;

en technologie de boulangerie–pâtisserie,

pour la connaissance des denrées et autres produits utilisés en boulangerie et en pâtisserie.

- ◆ d'identifier et d'expliquer :
 - ◆ les différents procédés de conservation, les différents formats de commercialisation et l'action du produit dans les différentes préparations :
 - ◆ le lait, la crème, le beurre,
 - ◆ les œufs et les ovoproduits,
 - ◆ les matières grasses d'origine végétale,
 - ◆ les sucres,
 - ◆ les fruits,
 - ◆ le cacao, les chocolats, les enrobages,
 - ◆ les édulcorants de synthèse,
 - ◆ les arômes naturels et artificiels,

- ◆ les additifs : les émulsifiants, les stabilisants, les colorants, les acides ;
- ◆ la fonction dans la chaîne de fabrication, le principe de fonctionnement, la disposition dans l'atelier, les procédures de conduite et de contrôle dans le respect des règles de sécurité, les opérations de maintenance de premier niveau (ou leur entretien) de l'équipement et de l'outillage de base ;

pour les techniques de base de boulangerie,

- ◆ d'expliquer la réglementation concernant le transport et l'étiquetage des farines ;
- ◆ d'identifier les différentes qualités de farines, d'en préciser leur influence sur le pain (farine de blé et farines diverses : propriétés physiques, plastique, fermentatives) et les contraintes d'utilisation ;
- ◆ d'expliquer le processus de panification ;
- ◆ de décrire et d'expliquer :
 - ◆ le rôle de l'eau dans la panification et dans la conservation,
 - ◆ le mode d'action de la levure, sa composition, le mode de fabrication (levures pressées, sèches, lentes et rapides),
 - ◆ la différence de nature en une poudre levante et la levure de boulangerie,
 - ◆ la législation, le rôle et les effets du sel sur la pâte,
 - ◆ l'intérêt nutritif du lait et les conséquences de son utilisation en panification fine,
 - ◆ les produits adjuvants autorisés en panification ;
- ◆ de décrire et d'expliquer :
 - ◆ les différents types de pétrissage, le choix d'un mode de pétrissage en fonction du pain à obtenir,
 - ◆ l'influence du choix du pétrin sur la qualité du produit et la relation durée du pétrissage / mode de fermentation,
 - ◆ les transformations qui se déroulent dans la pâte et les facteurs favorisant la fermentation,
 - ◆ les différents types de fermentation panair (sur direct, sur pâte fermentée, sur poolish, sur levain naturel),
 - ◆ les défauts des pâtes les plus couramment rencontrés (nature du défaut, causes et moyens d'y remédier),
 - ◆ les modes de mise en forme (boulage, façonnage),
 - ◆ l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction de produits,
 - ◆ les étapes de la transformation de la pâte en pain,
 - ◆ le fonctionnement, les avantages et les inconvénients de différents types de fours ;

pour les techniques et les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane, au beurre), la meringue suisse et italienne ainsi que l'utilisation de produits occasionnels comme les pâtes de fruits, le massepain,....

- ◆ de décrire et d'expliquer les procédés à appliquer selon la quantité de produits à fabriquer pour :
 - ◆ calculer la quantité des matières premières, des ingrédients ;
 - ◆ peser des solides, des liquides (poids net) ;
 - ◆ calculer des proportions pour des mélanges courants (en rapport avec la pratique) ;
 - ◆ mesurer une température à l'aide d'appareils utilisant différents capteurs : lecture d'échelles graduées, de cadrans, d'affichages numériques et digitaux ;
 - ◆ estimer le temps à consacrer à un processus ou un ensemble de processus ;

- ◆ de caractériser les différents types de crèmes (à chaud, à froid) ;
- ◆ d'établir une fiche de fabrication pour chaque produit réalisé en pratique professionnelle ;

en pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie :

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique d'hygiène en boulangerie-pâtisserie,
en respectant les règles de sécurité,*

pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, produits croquants, pâtes "à snack", produits de fine boulangerie,....

pour les types de produits fabriqués en pâtisserie : crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse, italienne et biscuits,

de prendre en charge les opérations suivantes :

- ◆ préparer le poste de travail en tenant compte du matériel, des matières premières et l'équipement en contrôlant la conformité :
 - ◆ des produits (emballage, qualité, fraîcheur,...),
 - ◆ du matériel de fabrication, de mesure, de cuisson, mis à disposition ;
- ◆ appliquer le processus de préparation pour le type de produit visé en tenant compte :
 - ◆ des consignes de travail dans un but de conservation ou de présentation directe (quantité, qualité, mode de fabrication),
 - ◆ des techniques spécifiques de fabrication, de finition, de stockage et de conservation,
 - ◆ des techniques d'utilisation de l'équipement et de l'outillage ;
- ◆ mettre en œuvre l'ensemble des opérations de fabrication, de finition, de stockage, de conservation en tenant compte :
 - ◆ du type de produit,
 - ◆ des quantités de produits,
 - ◆ des règles de base du bon fonctionnement et de la maintenance d'un atelier de boulangerie-pâtisserie (gestion du temps, sens de l'économie,...).

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,

pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, pâtes "à snack", produits de fine boulangerie,....

pour les types de produits fabriqués en pâtisserie : crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse, italienne et biscuits,

- ◆ d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ de 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 qui lui sont communiqués ;
- ◆ d'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 boulangerie-pâtisserie,
- ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
- ◆ l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel.

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

- ◆ le niveau de vigilance mise en œuvre pour les règles de sécurité et d'hygiène professionnelles,
- ◆ la précision des gestes professionnels,
- ◆ le bon usage du vocabulaire technique usuel.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.