

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :**  
**CHOCOLATIER-CONFISEUR**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION**

<p><b>CODE : 43 21 00 U 22 D2</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 .....**  
**sur avis conforme du Conseil général**

<p style="text-align: center;"><b>EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :</b> <b>CHOCOLATIER-CONFISEUR</b> <b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION</b></p>
---

## **1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT**

### **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 d'enseignement 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 chocolatier-confiseur démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

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

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

Sans objet.

## **3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE**

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

- ◆ de réaliser et de présenter une production personnelle de chocolaterie-confiserie ;
- ◆ de prendre des initiatives, de mettre en œuvre des comportements autonomes ;
- ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la chocolaterie et de la confiserie 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 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 :

- ◆ les qualités organoleptiques de la production,
- ◆ les qualités esthétiques de la présentation,
- ◆ le niveau de rendement,
- ◆ le niveau de réflexion technique mise en œuvre,
- ◆ la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite.

## **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 de manière efficace, en posant les questions nécessaires à la bonne compréhension des consignes relatives à l'organisation de l'épreuve ;
- ◆ de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve intégrée qui évaluera sa capacité à mener une réflexion technique personnelle et son sens de l'organisation des travaux en atelier ;
- ◆ de participer à des exercices de prise de parole.

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

l'étudiant sera capable :

- ◆ de réaliser un étalage ou un présentoir composé d'une gamme de produits diversifiés en chocolaterie-confiserie, sur base d'un projet personnel ;
- ◆ d'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,
  - ◆ la stratégie de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle,
  - ◆ l'estimation du prix de revient de la réalisation ;
- ◆ de justifier ses choix en se fondant sur des techniques et des connaissances actualisées et appropriées ;
- ◆ d'organiser une dégustation.

## 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. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée.

## 6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

## 7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Etudiant : 20 périodes

Code U  
Z

7.2. 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 : « chocolatier-confiseur »	CT	I	4
Epreuve intégrée de la section : « chocolatier-confiseur »	CT PP	I O	4 12
<b>Total des périodes</b>			20