

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU DE BASE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 43 21 02 U 11 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**

# CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU DE BASE

## ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

### 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

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base en chocolaterie-confiserie pour mener à terme, dans un temps imparti, des processus de fabrication de produits courants en mettant en œuvre, sur base de consignes :

- ◆ des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles,
- ◆ des modes opératoires de base de la fabrication jusqu'à la présentation à la clientèle.

### 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

#### 2.1. Capacités

**En chocolaterie-confiserie,**

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

pour les produits de base en chocolaterie et confiserie :

- bâtons : pleins, aux fruits secs, à la crème « fondant » et à la pâte pralinée,
- orangettes, mendiants, œufs de Pâques, rochers et bûches de coco, caramels au coco, truffes au beurre, mousses au chocolat,
- massepain façonné, modelé ou moulé,
- fruits secs grillés ;
- ◆ mettre en œuvre :
  - ◆ des pratiques de base :

- ◆ effectuer le tempérage du chocolat et en contrôler l'évolution
- ◆ préparer les différents intérieurs à base de crème, de pâte de fondant, massepain ;
- ◆ réaliser des moulages : vidanger, égoutter, gratter, fourrer et lisser les formes, mouler en creux, démouler ;
- ◆ garnir et achever les différentes sortes de pralines par un décor ;
- ◆ différents processus de transformation des produits ;
- ◆ l'ensemble des opérations de finition, de stockage et de conservation des différents produits fabriqués ;
- ◆ appliquer un mode opératoire conforme aux règles d'hygiène et de sécurité lors des différentes opérations (notes, fiches techniques, plans et schémas) notamment pour éviter des risques alimentaires par contamination, multiplication,... ;
- ◆ décrire les produits, les matières premières et les méthodes de travail mises en œuvre en utilisant correctement les termes professionnels ;
- ◆ assurer la remise en ordre des matières premières, du matériel et des postes de travail.

### **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**

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement : « chocolaterie-confiserie : niveau élémentaire », code N° 43 21 01 U 11 D2.

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

### 3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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,*

*sur base de fiches techniques,*

pour les produits de base en chocolaterie et confiserie :

- bâtons : pleins, aux fruits secs, à la crème « fondant » et à la pâte pralinée,
  - orangettes, mendiants, ...,
  - œufs de Pâques, petits œufs mixtes (2 couleurs),
  - rochers et bûches de coco, caramels au coco, mousses au chocolat,
  - massepain façonné, modelé ou moulé, pralines intérieur massepain,
  - fruits secs grillés,
  - truffes au beurre, au caramel, pralinées, moka, ...,
  - moulages creux de circonstance,
  - gianduja, « coup de fourchette », châtaignes en massepain,
  - bonbons à base de pâte pralinée,
  - autres ;
- ◆ de réaliser tout type de moulage et d'enrobage en mettant en œuvre des techniques professionnelles (soin, précision, vigilance et respect des normes de présentation commerciale) ;
  - ◆ 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 décoration, de stockage et de conservation qui respectent 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 chocolaterie-confiserie,
    - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
    - ◆ l'utilisation du matériel ;
  - ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel et des postes de travail.

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

- ◆ la précision des gestes professionnels,
- ◆ la diversité du vocabulaire technique usuel utilisé,

- ◆ le degré de vigilance atteint dans la mise en œuvre des règles de sécurité et d'hygiène professionnelles et de la qualité des produits.

#### **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 découverte,*

- ◆ de découvrir :
  - ◆ les qualités organoleptiques de la production (saveurs, parfums),
  - ◆ les critères esthétiques : formes, couleurs, ... ;
  - ◆ d'exprimer sa perception sensorielle (goût , vue) ;

##### **en sécurité et hygiène professionnelles,**

*face à des problématiques d'hygiène et de sécurité, en se référant au règlement d'ordre intérieur des ateliers de chocolaterie-confiserie,*

- ◆ d'expliquer l'importance du respect des normes d'hygiène et de contrôle de la qualité des matières premières et des additifs ;
- ◆ de donner des exemples sur les précautions à prendre pour éviter la contamination des produits par de mauvaises conditions d'hygiène :
  - ◆ dans les locaux,
  - ◆ par les nuisibles,
  - ◆ par le croisement de denrées d'origines différentes,
  - ◆ par les conserves et les semi-conserves ;
- ◆ 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 s'assurer de :
  - ◆ la propreté du matériel, des équipements et des locaux,
  - ◆ la qualité alimentaire des produits (emballage, circulation des aliments,...),
  - ◆ les modes opératoires conformes aux différentes règles d'hygiène pour la gestion, le transport, la conservation des matières premières et des produits transformés ;
  - ◆ la conformité des équipements électriques ;

##### **en technologie de chocolaterie-confiserie,**

- ◆ d'expliquer des techniques de travail du chocolat, de décrire le matériel et l'équipement nécessaires pour mettre en œuvre :
  - ◆ le tempérage (mise au point), le contrôle des courbes de températures,
  - ◆ le moulage simple (intérieur crème), le moulage double par transparence (fruits de mer),
  - ◆ le modelage en massepain,
  - ◆ le glaçage, la cristallisation, l'enrobage, la pulvérisation,
  - ◆ le montage, le collage, l'assemblage,
  - ◆ les différents procédés de refroidissement, de conservation,
  - ◆ les différents formats de commercialisation des produits courants ;
- ◆ de différencier les composants entrant dans la fabrication du chocolat artisanal et des produits chocolatés de la production industrielle ;
- ◆ de commenter des notions de base de la législation relative aux productions artisanales et industrielles ;

### **en pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie :**

*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 produits de base en chocolaterie et confiserie :

- bâtons : pleins, aux fruits secs, à la crème « fondant » et à la pâte pralinée,
  - orangettes, mendiants,...
  - œufs de Pâques, petits œufs mixtes (2 couleurs),
  - rochers et bûches de coco, caramels au coco, mousses au chocolat,
  - massepain façonné, modelé ou moulé, pralines intérieur massepain,
  - fruits secs grillés,
  - truffes au beurre, au caramel, pralinées, moka,...
  - moulages creux de circonstance,
  - gianduja, « coup de fourchette », châtaignes en massepain,
  - bonbons enrobés à base de pâte pralinée,
  - autres ;
- ◆ de réaliser tout type de moulage et d'enrobage en mettant en œuvre des techniques professionnelles (soin, précision, vigilance et respect des normes de présentation commerciale)
    - ◆ prendre en charge les opérations suivantes :
      - ◆ préparation du poste de travail, vérification de l'équipement (hygiène et sécurité), des matières premières (qualité, fraîcheur), de contrôle des quantités à utiliser,
      - ◆ fabrication : tempérage du chocolat, application de recettes, moulage et enrobage,
      - ◆ décoration : respect des formes commerciales, précision ;
    - ◆ appliquer les techniques de contrôle appropriées,
    - ◆ remplir les formulaires techniques pour un contrôle général de la production ;
  - ◆ de mettre en œuvre l'ensemble des opérations de fabrication, de finition, de décoration, 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 chocolaterie-confiserie (gestion du temps, sens de l'économie,...) ;
- ◆ de commenter les résultats lors du contrôle des produits à chaque étape de leur fabrication (contrôles à vue, au goût).

## 5. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

## 6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

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

7.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	8
Technologie de chocolaterie-confiserie	CT	B	12
Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie	PP	L	60
<b>7.2. Part d'autonomie</b>		P	20
Total des périodes			100