

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU DE MAITRISE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 43 21 04 U 21 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 MAITRISE**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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 :

- ◆ de développer :
  - ◆ des comportements professionnels (rapidité, performance, respect des éléments et des délais d'une commande,...),
  - ◆ des compétences dans la fabrication de produits spécialisés d'excellente qualité, de pièces montées d'exposition,... ;
- ◆ de mettre en œuvre toutes les procédures de travail de la fabrication jusqu'à la présentation à la clientèle ;
- ◆ d'appréhender l'évolution des goûts du consommateur : nouveaux arômes, épices, approches originales dans l'association de parfums, d'aromates ;
- ◆ de rechercher et de mettre en œuvre des recettes nouvelles.

### **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

#### **2.1. Capacités**

**Pour les techniques et pratiques en 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,*

*sur base d'un projet choisi en équipe ou individuellement,*

**pour les produits de chocolaterie et de confiserie :**

- bâtons : pleins, aux fruits secs, à la crème « fondant », à la pâte pralinée,

- orangettes, mendiants,...
- œufs et sujets de Pâques, petits œufs mixtes (2 couleurs), œufs en fondant conserve,
- rochers et bûches de coco, caramels au coco, mousses au chocolat et aux fruits,
- massepain façonné, modelé et 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,
- noix au caramel et noix brûlées,
- têtes de nègre, caramels acidulés,
- pralines crème fraîche,
- pralines aux fruits et à la liqueur,
- autres ;
- ◆ réaliser tout type de moulage, d'enrobage et d'assemblage en mettant en œuvre des techniques professionnelles ;
- ◆ 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 décoration, de stockage et de conservation qui respectent les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ expliquer et prendre en charge un travail de conception et de fabrication d'une pièce montée de présentation ;
- ◆ se conformer aux délais impartis et aux normes de qualité définis.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « Chocolaterie-confiserie : niveau avancé » code N° 43 21 03 U 21 D2.

## 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,*

pour des produits spécialisés :

- ◆ de réaliser, dans un temps imparti, un assortiment de produits : préparation, fabrication et contrôle de la qualité des produits ;
- ◆ de concevoir et de réaliser une pièce montée d'exposition (thème, techniques d'assemblage, de collage, de décoration,...) ;
- ◆ de justifier ses choix (conception de projet, techniques mises en œuvre, enjeux économiques,...).

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

- ◆ le degré de vigilance dans la fabrication de produits de qualité,
- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps de travail,
- ◆ le niveau de performance en terme de rendement,
- ◆ le niveau de recherche esthétique et d'originalité.

#### 4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

##### **au cours des diverses activités d'enseignement,**

- ◆ de traiter des informations techniques : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;
- ◆ de s'informer sur l'évolution :
  - ◆ des besoins et des comportements de consommation de la clientèle,
  - ◆ des techniques et des méthodes de travail,
  - ◆ des matériels et des équipements,
  - ◆ des contraintes de la qualité des produits agroalimentaires ;

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

- ◆ d'appréhender l'importance des enjeux économiques dans le cadre de l'application de la législation européenne d'ouverture des marchés, notamment par la recherche d'informations sur :
  - ◆ les conséquences de l'emploi des matières grasses végétales, en adjonction au beurre de cacao,
  - ◆ la réaction du secteur professionnel, par exemple :
    - ◆ informer les consommateurs sur la qualité des produits fabriqués par l'artisan (lecture des étiquettes, affichage de la composition des produits vendus en magasin,...) ;
    - ◆ investir dans la recherche de la qualité des produits, dans des techniques de présentation personnalisée ou originale des produits à la clientèle, dans la production de produits nouveaux (pralines au vin, au cidre,...) ou traditionnels (anciennes recettes), dans la mise en œuvre d'un processus de labellisation ;
    - ◆ ... ;

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

- ◆ d'identifier et d'expliquer les techniques à mettre en œuvre pour effectuer des pièces montées d'exposition (thématiques traditionnelles, nouvelles, événementielles) en tenant compte :
  - ◆ de l'harmonie, des proportions et des principes d'équilibre,
  - ◆ de la spécificité des ingrédients,
  - ◆ de la relation température-temps et ses conséquences sur la qualité des produits,
  - ◆ des techniques d'emballage spécifiques ;
- ◆ de concevoir un projet de pièce montée d'exposition et de réaliser une fiche technique préparatoire ;

## **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 des produits spécialisés, y compris une pièce montée d'exposition :

- ◆ de réaliser tout type de moulage, d'enrobage ganache et d'assemblage en mettant en œuvre des techniques professionnelles (soin, précision, vigilance et respect des normes de présentation commerciale) ;
- ◆ de réaliser des peintures en cacao, des rubans en chocolat et en sucre ;
- ◆ de mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de décoration, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ de prendre en charge la réalisation d'une pièce montée d'exposition sur base d'un projet qu'il a réalisé après avoir planifié les opérations de fabrication des différents types de produits entrant dans sa composition et choisi les techniques et le matériel à mettre en œuvre ;
- ◆ de respecter les délais ;
- ◆ de veiller au respect des normes de qualité, de mettre en œuvre les procédures de contrôle lors des différentes étapes et de remédier aux problèmes éventuels ;
- ◆ de justifier ses choix techniques et esthétiques en faisant la preuve :
  - ◆ d'esprit d'initiative,
  - ◆ d'originalité ;
- ◆ de justifier sa méthode de gestion du temps de travail.

## **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**

<b>7.1. Dénomination des cours</b>	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie de chocolaterie-confiserie	CT	B	16
Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie	PP	L	80
<b>7.2. Part d'autonomie</b>		P	24
Total des périodes			120