

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

STAGE : CHOCOLATIER-CONFISEUR

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 21 06 U 21 D2 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du
sur avis conforme du Conseil général

STAGE : CHOCOLATIER-CONFISEUR

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 mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du métier de chocolatier-confiseur et de développer :

- ◆ des performances (rendement, adaptation au rythme de travail, aux contraintes et aux exigences de l'entreprise) ;
- ◆ des comportements professionnels :
 - ◆ s'intégrer au sein d'une équipe ;
 - ◆ établir des relations positives dans un contexte de travail.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- ◆ S'insérer dans une équipe de travail, y entretenir des rapports positifs avec le patron et le personnel ;
- ◆ respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ réaliser dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène, sous le contrôle d'un responsable qualifié, les opérations suivantes :
 - ◆ application correcte des consignes lors de la préparation des produits et de leur fabrication,
 - ◆ fabrication de produits de base en chocolaterie et en confiserie,
 - ◆ nettoyage du matériel et des postes de travail ;
- ◆ utiliser de manière rationnelle et économique les produits, l'équipement, l'outillage et l'énergie ;
- ◆ tenir et compléter le carnet de stage en suivant les consignes du personnel d'encadrement.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « Stage d'initiation : chocolatier-confiseur »
Code N° 43 21 05 U 11 D2.

2.3. Condition particulière d'accès

Etre inscrit dans l'unité d'enseignement « Chocolaterie-confiserie : niveau avancé » Code
N° 43 21 03 U 21 D2 ou être en possession de l'attestation de réussite de cette unité
d'enseignement.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de réaliser un bilan des activités et des problèmes professionnels rencontrés sur base d'un carnet de stage ou d'un tableau de bord ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier en développant son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation :
 - ◆ planifier les travaux qui lui sont confiés ;
 - ◆ fabriquer les produits courants et spécialisés de chocolaterie et de confiserie ;
 - ◆ les conserver, les préparer à la vente ;
 - ◆ prendre les commandes et servir ;
 - ◆ assurer l'hygiène du matériel, des équipements, des postes de travail et des locaux (nettoyer - désinfecter – ranger) ;
 - ◆ participer au contrôle des travaux ;
 - ◆ mettre en oeuvre des comportements de prévention, de vigilance et de gestion des risques alimentaires.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la qualité des comportements professionnels et relationnels mis en œuvre,
- ◆ le niveau d'intégration développé,
- ◆ le souci de développer ses performances en terme d'organisation et d'adaptation au rythme de travail et aux contraintes du travail réel,

le niveau d'autonomie atteint

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

d'une manière générale,

- ◆ de respecter :
 - ◆ le règlement intérieur et les contraintes de l'entreprise ainsi que les termes de la convention de stage,
 - ◆ les demandes de l'entreprise touchant à la confidentialité, l'exploitation des résultats, la propriété des créations éventuelles ;

- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration dans l'entreprise, notamment par son application, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ d'observer les dispositions relatives à la sécurité, la circulation dans les locaux, l'utilisation du matériel ;
- ◆ de prendre toutes les dispositions avec le responsable de stage pour l'élaboration du rapport ou tout autre document exigé par la convention de stage ;

sur le plan de la pratique professionnelle.

- ◆ de participer aux différents travaux du métier en développant son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation :
 - en tenant compte :
 - de l'ordre chronologique des travaux, des délais impartis,
 - des procédures de fabrication,
 - du niveau de qualité demandé,
 - des procédures de contrôle,
 - ◆ planifier les travaux qui lui sont confiés ;
 - ◆ fabriquer les produits courants et spécialisés de chocolaterie, de confiserie ;
 - ◆ les conserver, les préparer à la vente ;
 - ◆ prendre les commandes et servir ;
 - ◆ assurer l'hygiène du matériel, des équipements, des postes de travail et des locaux (nettoyer - désinfecter – ranger) ;
 - ◆ participer au contrôle des travaux ;
 - ◆ mettre en oeuvre des comportements de prévention, de vigilance et de gestion des risques alimentaires ;
 - ◆ réaliser un bilan des activités des problèmes professionnels rencontrés sur base d'un tableau de bord ou d'un carnet de stage ;
- ◆ de développer des compétences d'intégration en milieu professionnel :
 - ◆ travailler en équipe, communiquer avec les collègues de travail pour résoudre des problèmes professionnels communs ;
 - ◆ transmettre en temps opportun des informations pertinentes ;
 - ◆ analyser des pratiques professionnelles et les résultats obtenus ;
 - ◆ identifier l'organisation de la filière et du secteur professionnel (reconnaissance sociale, importance économique, culture « métier »,...);
 - ◆ ... ;

sur le plan comportemental.

- ◆ d'établir et d'entretenir des rapports professionnels positifs avec le patron, le personnel et la clientèle ;

sur le plan de la gestion active de son stage.

- ◆ de participer aux différentes séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement ;
- ◆ de tenir à jour un tableau de bord ou un carnet de stage.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ de négocier le contenu de la formation en fonction des spécificités de l'entreprise qui accueille l'étudiant et de lui en communiquer le résultat ;
- ◆ d'observer l'étudiant dans ses activités professionnelles et de lui communiquer le résultat de ses observations tant sur le plan comportemental que sur le plan de ses pratiques professionnelles ;
- ◆ de guider l'étudiant dans l'analyse de ses pratiques professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;
- ◆ de l'amener à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du carnet de stage ou du tableau de bord ;
- ◆ d'évaluer le développement des compétences de l'étudiant en concertation avec les responsables du stage et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité d'enseignement ;
- ◆ de contrôler les conventions de stage et d'informer les responsables de stage de leurs droits, devoirs et responsabilités ;
- ◆ d'informer l'étudiant demandeur d'emploi sur les démarches administratives à accomplir afin que ses droits soient garantis.

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

Sans objet.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Etudiant : 144 périodes

Code U
Z

7.2. Encadrement du stage

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Encadrement de stage de chocolatier-confiseur	PP	O	20
Total des périodes			20