

**MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE
ADMINISTRATION GÉNÉRALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT POUR ADULTES
(ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE)**

DOSSIER PÉDAGOGIQUE

UNITÉ D'ENSEIGNEMENT

**FORMATION COMPLÉMENTAIRE EN
CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/
CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE :
ENSEIGNEMENTS ET APPRENTISSAGES THÉORIQUES ET PRATIQUES**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPÉRIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 432112U22D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE RÉFÉRENCE INTER-RESEAUX</p>

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 18 juin 2025,
sur avis conforme du Conseil général**

FORMATION COMPLÉMENTAIRE EN CHOCOLATIER- CONFISEUR-GLACIER/ CHOCOLATIERE-CONFISEUSE- GLACIERE : ENSEIGNEMENTS ET APPRENTISSAGES THÉORIQUES ET PRATIQUES

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPÉRIEUR DE QUALIFICATION

1. FINALITÉS DE L'UNITÉ 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 et l'étudiante d'acquérir et d'exploiter des notions théoriques et techniques ainsi que d'exercer et de développer des compétences techniques et pratiques dans le domaine du CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE, spécifiques à l'exercice du métier pour mener à terme, dans un temps imparti, des processus de fabrication de produits 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 ;
- ◆ 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 présentation,... ;
- ◆ 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/ de la consommatrice : nouveaux arômes, épices, approches originales dans l'association de parfums, d'aromates ;
- ◆ de rechercher et de mettre en œuvre des recettes nouvelles ;
- ◆ de fabriquer, dans un temps raisonnable, des produits de chocolaterie et de confiserie courants et plus particulièrement de développer son autonomie et son sens de la créativité dans des pièces montées d'exposition/de présentation ;
- ◆ d'acquérir des notions de base de gestion des risques alimentaires spécifiques à la chocolaterie-confiserie pour les intégrer dans sa pratique professionnelle ;
- ◆ de prendre en charge la préparation et la fabrication de produits glacés courants ;
- ◆ d'appliquer les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifiques à des produits glacés courants.

2. CAPACITÉS PRÉALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Compétences à maîtriser (CM), en référence au tableau de la circulaire générale 9333 relative à l'organisation de l'enseignement secondaire ordinaire et à la sanction des études, fixant la correspondance entre les orientations d'études des 6èmes et des 7èmes années qualifiantes.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

La réussite d'un troisième degré de qualification technique (CQ6) ou professionnel (CE6P) suivant :

- 6TQ Hôtelier-restaurateur/Hôtelière-restauratrice
- 6P Restaurateur/Restauratrice
- 6P Boulanger-pâtissier/Boulangère-pâtissière
- 6P Cuisinier/Cuisinière de collectivité
- 6P Ouvrier Boulanger-Pâtissier/Ouvrière Boulangère-Pâtissière

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiante/ l'étudiant sera 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 des produits spécialisés en chocolaterie et confiserie :

- ◆ 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/de présentation (thème, techniques d'assemblage, de collage, de décoration,...) ;
- ◆ de justifier ses choix (conception de projet, techniques mises en œuvre, enjeux économiques,...).

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,

en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage,

pour des produits glacés courants :

- ◆ d'exécuter en autonomie les tâches professionnelles conduisant à la réalisation de produits glacés courants (glaces de consommation et crèmes glacées, bombes, sorbets et entremets glacés) ;
- ◆ de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;
- ◆ de réaliser une coupe glacée originale (forme et couleurs) sur un thème choisi.

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

- ◆ 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.
- ◆ le goût et la qualité des différents produits glacés et de leur accompagnement,
- ◆ le niveau de recherche esthétique pour la présentation à la clientèle,
- ◆ la qualité des choix techniques opérés (de la préparation jusqu'à la finition),
- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps de travail,
- ◆ le niveau de performance en terme de rendement,

4. PROGRAMME DES COURS

au départ de différentes situations pratiques significatives dans un contexte d'atelier ou d'entreprise,

L'étudiante/ l'étudiant sera capable de/d' :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ 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,...) ;

face à un produit de base en chocolaterie, en confiserie, glacé,

- ◆ appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) ;
- ◆ les qualités organoleptiques de la production (saveurs, parfums) ;
- ◆ les critères esthétiques : formes, couleurs, ... ;
- ◆ exprimer sa perception sensorielle (goût, vue).

4.1. 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,

- ◆ expliquer l'importance du respect des normes d'hygiène et de contrôle de la qualité des matières premières et des additifs ;
- ◆ 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 ;
- ◆ repérer sur une étiquette la conformité, la fraîcheur d'une matière première notamment à partir des sigles (DLC, DLUO) ;
- ◆ 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 ;

à partir de l'analyse de situations professionnelles rencontrées en chocolaterie et en confiserie (observation directe, films ou analyse de cas,...),

- ◆ expliquer :
 - le rôle des agents anti-microbiens (agents physiques, chimiques,...) pour les mesures d'hygiène dans les locaux, l'utilisation des équipements et les comportements du personnel ;
 - les risques alimentaires (contamination des produits, multiplication des germes) et des précautions à prendre lors de la cuisson et du refroidissement des produits chocolatés ainsi que lors de la manipulation, de la conservation de produits auxiliaires ;
 - les règles de sécurité à respecter en terme de prévention des accidents de personnes lors de l'utilisation d'équipements électriques et thermiques,
- ◆ expliquer les normes de contrôle des entreprises de production d'aliments par l'AFSCA.

4.2. en technologie de chocolaterie-confiserie

- ◆ 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 ;
- ◆ différencier les composants entrant dans la fabrication du chocolat artisanal et des produits chocolatés de la production industrielle ;
- ◆ commenter des notions de base de la législation relative aux productions artisanales et industrielles ;
- ◆ appréhender l'importance des enjeux économiques, 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,

- ◆ identifier et expliquer les techniques à mettre en œuvre pour effectuer des pièces montées d'exposition/de présentation (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 ;
- ◆ concevoir un projet de pièce montée d'exposition/de présentation et réaliser une fiche technique préparatoire.

4.3. en pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie : produits de base

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 ;
- ◆ 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 ;

- ◆ 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,...) ;
- ◆ commenter les résultats lors du contrôle des produits à chaque étape de leur fabrication (contrôles à vue, au goût).

4.4. en pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie : produits spécialisés

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 présentation :

- ◆ 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) ;
- ◆ réaliser des peintures en cacao, des rubans en chocolat et en sucre ;
- ◆ 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 ;
- ◆ prendre en charge la réalisation d'une pièce montée d'exposition/de présentation sur base d'un projet qu'il/elle a réalisé(e) 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 ;
- ◆ respecter les délais ;
- ◆ 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 ;
- ◆ justifier ses choix techniques et esthétiques en faisant la preuve :
 - d'esprit d'initiative, d'originalité ;
- ◆ justifier sa méthode de gestion du temps de travail.

4.5. en technologie des produits glacés

en terme de techniques de fabrication,

face à des problématiques illustrant les fonctions techniques et les responsabilités du métier, en relation directe avec les activités du cours pratique,

- ◆ utiliser correctement le vocabulaire (oral et écrit) lié au métier, notamment le nom des produits courants ;
- ◆ expliquer les modes de fabrication et de conservation des préparations glacées à base de crème anglaise en tenant compte des principes de sécurité alimentaires (micro-organismes) ;
- ◆ nommer et expliquer les modes de fabrication et la composition des produits de base pour les produits suivants :
 - les produits glacés de grande consommation à base de crème ou d'eau,
 - les arômes et les parfums utilisés,
 - les supports pour les entremets ;

- ◆ interpréter une fiche (pour des matières premières et des produits finis) :
 - de fabrication,
 - d'analyse bactériologique,
 - de traçabilité.

en terme d'hygiène et de sécurité,
- ◆ traiter des informations techniques pour les méthodes d'analyse et de contrôle de qualité des produits et pour les précautions à prendre en terme de sécurité alimentaire (application des règles d'hygiène personnelle et professionnelle) ;
- ◆ justifier l'importance de la chaîne du froid, de donner les règles d'utilisation des produits congelés et surgelés ;
- ◆ identifier les règles d'emballage, d'étiquetage avant la mise en conservation des produits glacés et d'expliquer la nécessité d'établir une rotation des produits pendant le stockage ;
- ◆ identifier les conseils à donner à la clientèle concernant les produits glacés ainsi que les conditions de conservation et de préparation à leur consommation.

4.6. en pratique professionnelle : produits glacés

pour la gestion de l'approvisionnement et la traçabilité des produits glacés,

- ◆ rédiger un bon de commande auprès des fournisseurs ;
- ◆ réunir les denrées et autres produits prévus pour réaliser une fabrication et de vérifier leur conformité ;
- ◆ contrôler les types, les quantités, les qualités des denrées ou autres produits livrés ;
- ◆ remplir divers documents de gestion des produits (jusqu'au stockage) permettant la traçabilité des matières premières utilisées et des produits fabriqués ;

pour la fabrication de produits glacés : glaces de consommation et crèmes glacées, bombes, sorbets et entremets glacés,

- ◆ préparer la crème anglaise et les mix :
 - peser, mesurer,
 - mélanger en respectant l'ordre donné,
 - pasteuriser,
 - homogénéiser,
 - maturer,
 - glacer,
 - conditionner,
 - surgeler,
 - stocker ;
- ◆ confectionner les autres éléments entrant dans la composition des produits glacés :
 - préparer, cuire les meringues, les biscuits,
 - préparer les coulis, cuire les sucres,
 - préparer, mettre au point les couvertures,
 - préparer les fruits ;

conformément aux fiches techniques mises à sa disposition, en recherchant une présentation ou une décoration esthétique sur le plan des formes, des dimensions, des couleurs,

- ◆ assurer le montage de différents produits glacés (produits traditionnels, de fête, mode) :
 - chemiser, mouler, démouler, décorer ;
 - préparer des coupes glacées ;

pour l’appréciation de la qualité des produits,
- ◆ proposer un ajustement si des dysfonctionnements sont constatés au cours des différents processus de fabrication et de conservation.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pour les cours de Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie : produits de base, Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie : produits spécialisés et Pratique professionnelle : produits glacés, il est recommandé de ne pas dépasser plus de deux étudiantes/ étudiants par poste de travail.

6. CHARGE(S) DE COURS

La personne chargée de cours sera une enseignante/ un enseignant ou un expert/ une experte.

La personne experte devra justifier de compétences particulières issues d’une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

7. HORAIRES MINIMUM DE L’UNITÉ D’ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	16
Technologie de chocolaterie-confiserie	CT	B	36
Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie : produits de base	PP	L	76
Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie : produits spécialisés	PP	L	104
Technologie des produits glacés	CT	B	6
Pratique professionnelle : produits glacés	PP	L	26
7.2. Part d’autonomie		P	66
Total des périodes			330