

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**  
**ENSEIGNEMENT POUR ADULTES**  
(ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE)

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**ALTERNANCE : ACTIVITES PROFESSIONNELLES  
D'APPRENTISSAGE : FORMATION COMPLÉMENTAIRE EN  
CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/  
CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 432113U21D1</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 18 juin 2025,  
sur avis conforme du Conseil général**

# **ALTERNANCE : ACTIVITES PROFESSIONNELLES D'APPRENTISSAGE : FORMATION COMPLÉMENTAIRE EN CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/ CHOCOLATIERE- CONFISEUSE-GLACIERE**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

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

#### **1.1. Finalités générales**

Dans le respect de 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, scolaire et culturelle ;
- ◆ 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'étudiante et à l'étudiant, en situation d'activités professionnelles, organisées en entreprise par les personnes ressources en alternance (accompagnateur, tuteur en entreprise), en fonction des compétences, qui incombent à l'entreprise et qui sont listées dans le plan de formation individuel annexé à son contrat de stage,

dans le respect de la législation en vigueur et conformément à une convention de stage :

- ◆ de développer ses capacités à mobiliser les compétences théoriques et techniques du métier en CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER / CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE ;
- ◆ de s'intégrer dans le milieu professionnel en participant activement aux différentes tâches du métier ;
- ◆ de participer à la résolution de problèmes et au développement de projets dans le respect d'une démarche qualité interne ;
- ◆ de rédiger un rapport de stage/carnet de stage/portfolio conformément aux consignes établies ;
- ◆ de développer une pensée critique dans ce rapport de stage/carnet de stage/portfolio.

### **2. CAPACITES PREALABLES 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 ou professionnel :

- CQ6 Hôtière-restauratrice/ Hôtière-restaurateur
- CE6P Restaurateur/ Restauratrice
- CE6P Boulangère-pâtissière/ Boulanger-pâtissier
- CE6P Cuisinier/ Cuisinière de collectivité
- CE6P Ouvrière Boulangère-Pâtissière/ Ouvrier Boulanger-Pâtissier

## 3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

**Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiante/ l'étudiant sera capable :**

*en fonction de la répartition des compétences, qui incombent à l'entreprise et qui sont listées dans le plan de formation individuel annexé à son contrat de stage,*

*en situation d'activités professionnelles, en respectant les consignes fournies par les partenaires du stage, sur la base d'un projet,*

*en utilisant sa base de sources documentaires,*

*dans le respect des consignes, de l'esthétique technique, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement,*

*dans le respect des délais impartis,*

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

*en toute autonomie d'exécution des tâches,*

- ◆ 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, de confiserie et des produits glacés,
  - 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 œuvre des comportements de prévention, de vigilance et de gestion des risques alimentaires ;
- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de participer activement, aux différentes activités du métier en développant son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation ;
- ◆ de rédiger un rapport d'activités/carnet de stage/portfolio décrivant le contexte professionnel au sein de l'entreprise, les différentes tâches exécutées, une analyse critique et réflexive de sa fonction et les problèmes professionnels rencontrés pendant le stage.

**Pour la détermination du 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 l'étudiant/ pour l'étudiante**

L'étudiant/ l'étudiante sera capable :

*en fonction de la répartition des compétences, qui incombent à l'entreprise et qui sont listées dans le plan de formation individuel annexé à son contrat de stage,*

*dans le cadre des finalités de la section « formation complémentaire en CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/ CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE »*

*en agissant dans le respect des consignes, méthodes et procédures de l'entreprise,*

*en veillant à la sécurité, à l'environnement, à la qualité et au bien-être,*

*en gérant son temps de travail,*

*dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et environnementales, de la législation en vigueur, et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

##### **Pour les activités professionnelles d'apprentissage**

- ◆ 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'observer les dispositions relatives à la sécurité, à la circulation dans les locaux et à l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration dans l'entreprise, notamment par son application, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ de communiquer avec la personne-ressource dans l'entreprise et les collègues de travail ;
- ◆ de travailler en équipe ;
- ◆ de participer aux séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement du stage ;
- ◆ de respecter les dispositions convenues avec le personnel chargé de l'encadrement pour l'élaboration du rapport/carnet de stage/portfolio;
- ◆ de tenir à jour un rapport/carnet de stage/portfolio en utilisant les outils informatiques adéquats.

### **Sur le plan de la pratique professionnelle**

*dans le cadre des finalités de la section « Formation complémentaire en CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER/CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE »*

*en disposant du matériel nécessaire à l'exécution des tâches qui lui seront confiées,*

*en agissant dans le respect des consignes, méthodes et procédures de l'entreprise,*

*en veillant à la sécurité, à l'environnement, à la qualité et au bien-être,*

*en gérant son temps de travail,*

*dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et environnementales, de la législation en vigueur, et en développant des compétences de communication et d'esprit critique,*

- ◆ 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 et de glace ;
- ◆ 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 œuvre des comportements de prévention, de vigilance et de gestion des risques alimentaires.

#### **4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement**

Le personnel chargé de l'encadrement a comme rôle :

*en fonction de la répartition des compétences, qui incombent à l'entreprise et qui sont listées dans le plan de formation individuel annexé à son contrat de stage,*

*et compte tenu de l'organisation et du suivi du stage par l'accompagnateur/ l'accompagnatrice en alternance et la tutrice/ le tuteur en entreprise,*

- ◆ d'organiser, au sein de l'institution scolaire en partenariat avec l'accompagnatrice/ l'accompagnateur en alternance, la transmission d'informations sur le déroulement de l'alternance et sur l'ajustement des points de programme pour aider l'étudiant/ l'étudiante ;
- ◆ d'établir des contacts avec le tuteur/ la tutrice et/ou l'accompagnatrice/ l'accompagnateur en alternance pour récolter des informations relatives à la formation en entreprise et le développement des compétences de l'étudiante/ de l'étudiant ;
- ◆ de communiquer à l'étudiant/ à l'étudiante le résultat de contacts avec la tutrice/le tuteur et/ou l'accompagnateur/ l'accompagnatrice en alternance au cours de séances d'intervision ;
- ◆ d'organiser les séances d'intervision avec les étudiantes/ les étudiants sur les situations ou problématiques rencontrées en stage, ou sur la remise des carnets/rapports/portfolios ;

- ◆ d'écouter les expériences professionnelles interpellantes des étudiantes/ des étudiants en lien avec les activités de stage ;
- ◆ d'accompagner les étudiantes/ les étudiants dans leur démarche réflexive qui porte tant sur les aspects techniques que sur les savoirs et les aptitudes/savoirs faire comportementaux, des stages et des carnets/rapports/portfolios ;
- ◆ de favoriser l'analyse et la réflexion sur les pratiques rencontrées afin de développer des pistes visant l'amélioration de la qualité des pratiques.
- ◆ de l'amener à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du rapport/carnet de stage/portfolio et soutenir l'étudiante/ l'étudiant dans cette activité.

## 5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

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

### 7.1. Etudiante/ Etudiant : 720 périodes

Code U

Z

**Alternance : Activités professionnelles d'apprentissage en CHOCOLATIER-CONFISEUR-GLACIER / CHOCOLATIERE-CONFISEUSE-GLACIERE**

### 7.2. Encadrement Alternance : activités professionnelles d'apprentissage

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe de 10 étudiant(e)s maximum
Encadrement de l'alternance : Activités professionnelles d'apprentissage en alternance - Formation complémentaire en CHOCOLATIER-CONFISEUR- GLACIER / CHOCOLATIERE- CONFISEUSE-GLACIERE	PP	O	30
<b>Total des périodes</b>			<b>30</b>