

6-5662

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

## Initiation à la tarterie

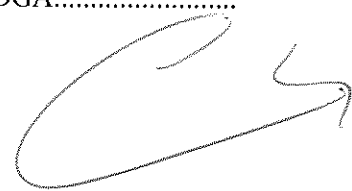
CODE DE L'U.E.: <i>43 5115 U11 E1</i>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401
---------------------------------------	-----------------------------------

**La présente demande émane du réseau:**

<input checked="" type="checkbox"/> organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="checkbox"/> Libre subventionné confessionnel
<input type="checkbox"/> Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) M/LETURCQ, DGA.....

Date et signature (1) : *Le 18/09/2018*



1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page)

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°2 (1 page)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement secondaire	<input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur	<input type="radio"/> du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> transition	<input type="radio"/> qualification

4. Acquis d'apprentissage : repris en annexe n° 3 (1 page)

5. Programme du ou des cours:

Repris en annexe n°4 (1 page)

6. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 5 (1 page)

7. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 (1 page)

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

<u>Dénomination du (des) cours (1)</u>	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Technologie : Hygiène et sécurité	CT	B	4	
Technologie tarterie	CT	B	4	
Pratique tarterie	PP	L	40	
<b>Part d'autonomie</b>		P	12	
Total des périodes			60	

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 (1 page)

10. Réserve au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

b) Avis de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE (4) - ~~PAS D'ACCORD (4)~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ..... 16/10/2013 ..... Signature :

### Instructions

- (1) A compléter
- (2) Réserve à l'administration
- (3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.
- (4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile
- (5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

Philippe DELFOSSE  
Inspecteur général

## **U.E. : Initiation à la tarterie**

### **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 de formation 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 de formation vise à permettre à l'étudiant de s'approprier le vocabulaire et les techniques de base de la boulangerie-pâtisserie spécifiquement dédié à la tarterie afin de réaliser des tartes sucrées et salées destinées à une consommation familiale.

Cette unité vise à permettre à l'étudiant de savoir

- réaliser les pâtes et les appareils de base destinés à la confection de tartes sucrées et salées,
- agrémenter une tarte sucrée ou salée en fonction de la saison,
- interpréter des recettes vues dans des livres ou sur des sites spécialisés
- conserver les aliments dans de bonnes conditions.

**U.E. : Initiation à la tarterie**

**2. Capacités préalables requises**

**2.1. Capacités**

**En français,**

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, plus précisément :
  - lire couramment, avec une prononciation correcte et en respectant les pauses de sens correspondant à la ponctuation ;
  - répondre à des questions de compréhension pour, par exemple, retrouver des informations explicites ;
  - consulter des ouvrages de références familiers, tels que dictionnaires, annuaires, tables de matières ;
- s'exprimer oralement et par écrit :
  - produire des énoncés variés (informatifs, narratifs, injonctifs, expressifs), au message simple mais clair ;

A l'oral, le débit sera fluide et la prononciation correcte.

L'écrit respectera les règles fondamentales d'orthographe, la ponctuation, les majuscules et l'écriture sera lisible.

**En mathématiques,**

- savoir calculer :
  - maîtriser le système de numération de base 10 ;
  - opérer sur les nombres naturels et les décimaux positifs limités (addition, soustraction, multiplication, division) ;
  - connaître les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10 ;
  - prendre une fraction d'un nombre ;
  - calculer un pourcentage d'un nombre ;
- savoir structurer l'espace et ses composants :
  - reconnaître et différencier les solides et les figures planes classiques ;
- savoir mesurer :
  - pratiquer les conversions de mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse, de durée, de monnaie et d'angle (cas simples).

**Titres pouvant en tenir lieu**

CEB

**U.E. : Initiation à la tarterie**

**4. Acquis d'apprentissage**

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques de la Boulangerie-Pâtisserie,,  
en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,  
en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage,*

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation d'une tarte sucrée ou d'une tarte salée ;
- de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;

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

- la rapidité dans l'organisation des tâches;
- l'originalité des réalisations (ingrédients apportés, touches personnelles à la recette de base) ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

## U.E. : Initiation à la tarterie

### 5. Programme

L'étudiant sera capable :

**pour toutes les activités d'enseignement de cette unité d'enseignement :**

- d'adopter un comportement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité,
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

#### Législation, hygiène et sécurité alimentaire

- définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des ingrédients couramment utilisés pour fabriquer des tartes destinées à une consommation familiale ;
- identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation ;
- tenir compte de la législation en vigueur sur les dates de consommation des produits.

#### Technologie

- définir les termes de boulangerie-pâtisserie de base ;
- identifier le matériel de base utilisé en boulangerie-pâtisserie.

#### Pratique

- sélectionner et utiliser correctement le matériel nécessaire à la réalisation de tartes sucrées ou salées (quantité limitée à un usage familial) ;
- s'organiser correctement dans le temps et dans l'espace ;
- adapter les recettes proposées en fonction des besoins de la famille, des produits de saison... ;
- réaliser des préparations de base en respectant les indications des fiches techniques ;
- présenter agréablement les tartes ;
- conserver les tartes et les ingrédients de manière optimale.

**U.E. : Initiation à la tarterie**

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Initiation à la tarterie**

**7. Chargé(s) de cours**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.



Annexe 7  
le 28/08/2018

U.E. : Initiation à la tarterie

**TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT**

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

**Initiation à la tarterie**

Date limite de certification :

Code régime 1 provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
433A401EA	401	<b>Initiation à la tarterie</b>	Néant	Néant	Néant

