

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable à usage familial

CODE DE L'U.E.: 43 31 18 0 M E 1

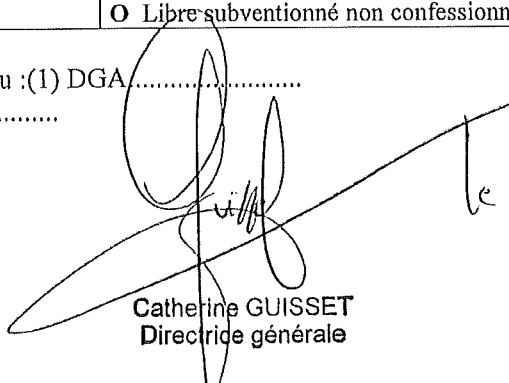
CODE DU DOMAINE DE
FORMATION: 401

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) DGA.....

Date et signature (1) :


Catherine GUISSSET
Directrice générale

le 2/07/2023

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 de	<input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur	<input type="radio"/> du niveau supérieur
	<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 (2 pages)

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>
Hygiène et sécurité	CT	B	8	
Technologie	CT	B	30	
Pratique professionnelle	PP	L	90	
Part d'autonomie		P	32	
Total des périodes			160	

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 :18.09.2023.....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 »

**U.E. : Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable
à usage familial**

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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour assurer la fabrication de produits artisanaux de boulangerie-pâtisserie éco-responsables à usage familial ;
- d'appliquer les procédures de gestion des risques et de sécurité spécifiques à ce type de fabrication ;
- de développer des compétences de communication, d'observation et de réflexion technique.

**U.E. : Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable
à usage familial**

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).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

CEB

**U.E. : Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable
à usage familial**

4. 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 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,*

- d'exécuter les tâches conduisant à la fabrication des produits artisanaux de boulangerie-pâtisserie éco-responsables ;
- de justifier les choix opérés tant par rapport aux règles d'hygiène et de sécurité que par rapport à l'éco-responsabilité.

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

- la précision des gestes lors de la réalisation des tâches;
- le respect des consignes d'hygiène et de sécurité;
- le sens de la créativité ;
- le choix des matières et méthodes de travail éco-responsables ;
- le bon usage du vocabulaire professionnel usuel.

**U.E. : Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable
à usage familial**

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 la législation en vigueur en boulangerie-pâtisserie;
- d'appliquer les règles de bonnes pratiques en usage en boulangerie-pâtisserie adaptées à un usage familial;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;
- de choisir les matières premières en éco-consommateur responsable.

en technologie de l'hygiène, de la sécurité,

- Citer et expliciter les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la boulangerie-pâtisserie applicables à un usage familial ;
- Identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits ;
- Identifier le matériel servant à la réalisation des préparations couramment proposées, traiter ces différents éléments en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité ;
- Restituer les bonnes pratiques à mettre en place dans le cadre de la prévention accident/incendie et du respect du développement durable (tri des déchets, compostage, critères de choix des matières premières (producteurs locaux, respect des saisons, labels...)) ;

en technologie

- Identifier les allergènes ;
- Identifier les matières premières spécifiquement utilisées, décrire les critères de fraîcheur-qualité de celles-ci et en spécifier les différentes utilisations possibles ainsi que le mode de stockage et conservation ;
- Appréhender les consignes d'une fiche technique et les reformuler si nécessaire ;
- Utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

en pratique professionnelle

- Gérer le stock des matières premières en respectant les méthodes FIFO et les recommandations spécifiques aux produits locaux (lait cru, beurre de ferme, fruits de saison ou du jardin...);
- Sélectionner, quantifier et préparer les matières premières et le matériel nécessaires à la réalisation des préparations couramment proposées en veillant à l'impact de son empreinte écologique ;
- Utiliser les différents matériels en respectant les consignes de sécurité et de fonctionnement ;
- Adapter les fiches techniques avec l'aide du professeur en fonction des matières premières utilisées et du nombre de produits à réaliser pour un usage familial ;
- Réaliser la préparation de produits de boulangerie-pâtisserie sucrés et salés et leur cuisson en respectant les consignes et fiches techniques ;
- Appliquer les techniques nécessaires au respect des normes de fabrication, de conservation et de transport des produits finis ;
- Trier les déchets ;
- Eviter les gaspillages et les erreurs « techniques », recycler les matières premières et produits semi-finis à travers la réalisation d'autres produits et veiller à leur conservation et réutilisation ultérieure ;
- Participer activement à la remise en ordre de l'atelier et du poste de travail.

**U.E. : Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable
à usage familial**

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable
à usage familial**

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 07/07/2023**

**U.E. : Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable
à usage familial**

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Initiation à la boulangerie-pâtisserie

Date d'application :

Date d'approbation :

éco-responsable à usage familial

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
4331186ME1	401	Initiation à la boulangerie-pâtisserie éco-responsable à usage familial	Néant	Néant	Néant