

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE-
PÂTISSERIE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE TRANSITION

<p>CODE: 43 41 01 U11 D1 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**

DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE- PATISSERIE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR 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'étudiant, pour réaliser les produits de boulangerie et de pâtisserie, dans le respect des procédures établies :

- ◆ de réceptionner les marchandises ;
- ◆ d'assurer le rangement des marchandises ;
- ◆ de contrôler régulièrement les marchandises ;
- ◆ de contrôler les équipements ;
- ◆ de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
- ◆ de préparer les mélanges ;
- ◆ de pétrir la pâte ;
- ◆ de pointer ;
- ◆ de réaliser les pâtons/blocs de pâte ;
- ◆ de façonner les pâtons, d'en organiser la mise en forme et de les cuire ;
- ◆ d'ajouter les ingrédients spéciaux ;
- ◆ d'apprêter les produits ;
- ◆ de cuire les pâtes ;
- ◆ de réaliser un produit à base de pâte brisée ;
- ◆ de refroidir les produits ;
- ◆ de conditionner les produits ;
- ◆ d'assurer le tri des déchets, le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles.

Afin d'éviter les redites, une concentration de la théorie est abordée dans cette unité point de départ de la section.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

- ◆ répondre oralement ou par écrit à des questions sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- ◆ se présenter et donner ses coordonnées ;
- ◆ expliquer sa motivation pour la formation ;
- ◆ lire et décoder des consignes simples de sécurité.

En mathématiques,

- ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- ◆ opérer sur des nombres naturels et décimaux.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'études de base (C.E.B.)

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable,

en disposant du matériel, des consommables (matières premières), des produits adéquats,

en disposant de l'équipement nécessaire,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées),

en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, d'ergonomie et d'environnement, des réglementations en vigueur, du guide d'autocontrôle sectoriel, et des R.O.I, des codes du bien-être au travail,

en respectant les notions mathématiques de base,

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

au départ d'une situation pratique significative dans un contexte d'atelier ou d'entreprise,

en respectant les consignes communiquées par le chargé de cours,

sous la supervision d'un supérieur hiérarchique,

de réaliser les tâches suivantes :

- 2 pains réalisés manuellement,
- 2 tartelettes à base de pâte brisée au chocolat,
- 6 gaufres aux fruits,
- ◆ de préparer le poste de travail en veillant à respecter les règles d'ergonomie, de prévention incendie/accidents, d'hygiène et de sécurité ;
- ◆ de sélectionner et quantifier les matières premières en fonction des recettes données, d'effectuer les contrôles « qualité » (DLC, visuel, contrôle stock) et de préparer les matières premières en fonction des recettes ;

- ◆ d'expliquer des termes techniques présents dans les recettes à mettre en œuvre ainsi que les informations relatives à l'hygiène, à la sécurité et à la législation en vigueur;
- ◆ de réaliser des produits de boulangerie/pâtisserie en fonction d'un plan organisationnel respectant les principes de marche en avant, de conditionnement et de refroidissement des produits, d'une fiche technique et de la production attendue ;
- ◆ de stocker les produits finis en restituant la législation et le code des bonnes pratiques à appliquer ;
- ◆ de compléter une fiche d'autocontrôle pour les produits à réaliser ;
- ◆ d'assurer le rangement et le nettoyage en ce compris le tri des déchets.

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

- ◆ le niveau de dextérité et de qualité des gestes professionnels,
- ◆ la justification du choix du mode opératoire et du matériel utilisé,
- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- ◆ les qualités organoleptiques des produits.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au départ d'une situation « concrète » pratique,

en utilisant le vocabulaire technique et professionnel,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiche de stock, d'entretien, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées...),

en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et de l'équipement nécessaires à une boulangerie-pâtisserie,

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, des réglementations en vigueur, du guide d'auto-contrôle sectoriel, d'ergonomie et d'environnement et des R.O.I, des codes du bien-être au travail,

en respectant les notions mathématiques de base,

en vue de développer des compétences de communication,

en vue de développer une autonomie de décision et d'exécution,

4.1 Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie, hygiène et sécurité : technologie

- ◆ d'identifier :
 - les règles professionnelles liées à la législation sur l'hygiène, à la sécurité, à l'ergonomie et la manutention en ce qui concerne ;
 - la législation et le guide d'autocontrôle sectoriel en matière de sécurité,
 - la notion d'allergènes ;
 - les règles de traçabilité (cf règles de classement AFSCA),
 - l'utilisation du guide de bonnes pratiques de la boulangerie/pâtisserie/ guide d'autocontrôle (G026 dans sa version actualisée),
 - les prescrits du Code du bien-être au travail,
 - les principales règles d'ergonomie et de manutention,

- les principales règles de prévention incendie et de prévention des accidents de travail ;
- les règles liées à la protection de l'environnement en ce qui concerne les modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets, de développement durable ;
- ◆ en vue de réceptionner les marchandises et de vérifier la propreté des locaux de stockage :
 - d'identifier le plan des locaux et commenter leur aménagement (caractéristiques et conditions de stockage) ;
 - d'identifier et de décrire les mesures de surveillance adaptées ;
 - d'effectuer le contrôle des produits livrés, leur suivi, d'éviter la contamination croisée ;
 - identifier et classer les produits en fonction de leurs caractéristiques et de l'étiquetage : qualité /fraîcheur/quantité/température ;
 - lire et compléter les documents relatifs à la réception des marchandises : fiches de stock, bon de commande, bon de livraison, registre d'entrée ;
 - décrire les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité ;
 - définir le principe de la marche en avant (dans le temps et dans l'espace) ;
- ◆ en vue d'assurer le rangement des marchandises ;
 - d'expliciter les principes FIFO (first in first out) et FEFO (first expired first out) ;
 - de décrire les bonnes pratiques d'hygiène ;
- ◆ en vue de contrôler régulièrement les marchandises ;
 - de citer et de justifier les températures de conservation des marchandises ;
 - de décrire les outils de vérification de la température ;
- ◆ en vue d'assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage ;
 - de décrire le principe du tri sélectif, de l'entreposage et de l'évacuation des déchets ;
 - d'identifier les mesures relatives à la limitation du gaspillage et la valorisation des déchets ;
 - de décrypter le plan de nettoyage et les fiches des produits de nettoyage et de désinfection ;
 - de décrire les techniques de nettoyage et de désinfection ;
 - de citer les tests de contrôle de nettoyage et les règles de rangement ;
 - de compléter un document d'autocontrôle ;
- ◆ en vue de respecter le plan d'hygiène et de nettoyage ;
 - de lire et de comprendre l'étiquetage (y compris le code barre) ;
 - de reconnaître les risques liés aux liaisons froides et chaudes ;
 - d'identifier les types et le matériel de conditionnement de conservation, de refroidissement et de maintien de température ;
 - d'identifier les dangers et risques biologiques, physiques, chimiques et allergènes ;
 - d'identifier les nuisibles et les moyens de lutte ;
 - de décrire les techniques de conditionnement, de conservation et refroidissement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation) ;
 - de citer les températures de conservation et de refroidissement ;
 - d'analyser et de remplir les fiches d'autocontrôle.

4.2 Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie : laboratoire

- ◆ d'expliquer l'organisation et la gestion du temps de travail ;
 - de décrire les activités de l'ouvrier(ère) boulanger(ère)/pâtissier(ère) ;
 - d'intégrer les règles de savoir-vivre ;
- ◆ en vue de vérifier la quantité de marchandises ;
 - de décrire le matériel de pesage et de mesure ;
 - de mettre en pratique les notions de poids et mesure ;
 - de lire et de remplir des fiches de stock type ;
- ◆ en vue de vérifier la date de péremption des produits entreposés et remplir les documents spécifiques ;
 - de repérer sur les emballages la DDM (date de durabilité minimale) et la DLC (date limite de consommation) ;
 - d'identifier les documents de traçabilité ;
- ◆ en vue de contrôler les équipements ;
 - de décrire et d'expliquer les caractéristiques d'un contrôle LED (panneau d'affichage) ;
 - d'identifier les documents de notification ;
 - d'expliquer les modes de transmission de l'information ;
- ◆ en vue de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
 - d'expliquer les fiches techniques types notamment des pâtes levées et non-levées ;
 - de définir et de détailler les caractéristiques des matières premières pour les produits de boulangerie et de pâtisserie (catégorie – composition – origines – calibrage - saison – labels – AOC) ;
 - d'identifier et de décrire ces critères de fraîcheur, en utilisant la vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température ;
 - de citer et d'identifier le matériel spécifique à la réalisation des produits de boulangerie et de pâtisserie ;
- ◆ en vue de quantifier les matières premières nécessaires ;
 - de repérer les notions de quantité sur les fiches de production ;
 - d'identifier et de décrire le matériel de pesage et de mesure (balance, mesureurs...) ;
 - de maîtriser les notions de poids et mesure et de capacité ;
 - d'expliquer et d'appliquer le fonctionnement de la règle de 3 ;
- ◆ d'identifier les différents types de farines, d'en préciser leur influence sur les produits à fabriquer (farine de blé et farines diverses : propriétés physiques, plastiques, fermentatives) et les contraintes d'utilisation ;
- ◆ d'expliquer le processus de panification ;
- ◆ d'expliquer :
 - le rôle de l'eau dans la panification et dans la conservation,
 - le mode d'action de la levure, sa composition, le mode de fabrication (levures pressées, sèches, lentes et rapides),

- la différence de nature entre une poudre levante et la levure de boulangerie,
- la législation, le rôle et les effets du sel sur la pâte,
- l'intérêt nutritif du lait et les conséquences de son utilisation en panification fine,
- les différents types de matières grasses et leurs rôles,
- les produits adjuvants autorisés en panification,
- la fermentation :
 - les principes de la fermentation et les transformations qui se déroulent dans la pâte,
 - les facteurs favorisant la fermentation,
 - les paramètres de la fermentation : température de la pâte, température ambiante, qualité de la farine, température de la farine, utilisation de l'adjuvant
 - l'alimentation du levain,
 - les différents types de fermentation panaire (sur direct, sur pâte fermentée, sur poolish, sur levain naturel, levain-levure),
- le fonctionnement, les avantages et les inconvénients de différents types de fours,
- le fonctionnement des différents accessoires du four (tapis, servantes, chariots),
- le défournement et le démoulage des produits ;
- les processus de refroidissement pour les produits de boulangerie,
- les techniques de ressuage et les conditions d'un ressuage efficace,
- les techniques d'entreposage et l'utilisation du matériel qui y est lié en ce compris les méthodes de congélation ;
- les types d'emballage, leur utilisation et la législation y afférant ;
- le fonctionnement, les avantages et les inconvénients de différents types de fers à gaufres.

4.3. Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie : pratique professionnelle

- ◆ de réceptionner et de contrôler les marchandises ;
 - de vérifier la propreté des locaux de stockage, de relever les défauts et de proposer des mesures éventuelles de surveillance ;
 - d'effectuer le contrôle des produits livrés, leur suivi et d'éviter la contamination croisée ;
 - décartonner les produits ;
 - vérifier l'adéquation entre bon de commande, de livraison et la facture ;
 - vérifier la qualité des produits livrés / achetés ;
 - utiliser les outils de contrôle ;
 - appliquer les techniques de mesure ;
 - signaler, justifier et notifier les anomalies : écarter les produits non conformes ;
 - classer les documents ;
 - appliquer le plan d'autocontrôle ;
 - appliquer la marche en avant ;

- ◆ d'assurer le rangement des marchandises ;
 - de ranger les marchandises ;
 - appliquer les principes de rotation des aliments First In First Out (FIFO), First Expired First Out (FEFO) ;
 - identifier les produits, les conditionnements et les lieux de stockage ;
 - stocker les marchandises dans les lieux et conditionnements appropriés ;
 - conditionner et étiqueter les marchandises ;
 - assurer la traçabilité des marchandises ;
 - ◆ de contrôler régulièrement les marchandises ;
 - de vérifier la température, la qualité et l'emballage des marchandises en écartant les produits non conformes;
 - de vérifier la quantité de marchandises, la date de péremption des produits entreposés et de compléter les fiches de stock et de traçabilité ;
 - ◆ de contrôler les équipements ;
 - d'effectuer la notification des contrôles des équipements et d'informer le responsable si besoin ;
 - compléter les documents spécifiques ;
 - décoder un contrôle LED (panneau d'affichage) ;
 - appliquer les règles de la chaîne du froid ;
 - ◆ d'assurer et de respecter le nettoyage et le rangement selon le plan d'hygiène et de nettoyage ;
- en respectant la chronologie des tâches et la marche en avant,*
- d'appliquer le plan d'hygiène et de nettoyage suivant le système d'autocontrôle SAC ;
 - de nettoyer et de désinfecter son poste de travail en respectant les conditions d'utilisation des produits;
 - limiter, trier et évacuer les déchets dans le respect des règles appliquées à l'environnement ;
 - contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail ;
 - appliquer les règles de rangement ;
 - d'identifier et de prévenir les dangers liés à l'environnement, les risques d'accident et d'appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie, et contre les nuisibles ;

L'étudiant sera également capable de fabriquer quelques produits simples de boulangerie ou de pâtisserie,

- ◆ de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
 - de préparer le poste de travail ;
 - sélectionner la fiche technique de préparation ;
 - vérifier la propreté du poste de travail ;
 - de sélectionner les matières premières et le matériel ;

- sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ;
- décoder les étiquettes des produits ;
- respecter la chaîne du froid ;
- sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer ;
- vérifier le bon fonctionnement et l'hygiène du matériel ;
- de quantifier les matières premières nécessaires ;
 - adapter les quantités en fonction de la recette (peser, mesurer, calculer) ;
 - estimer la quantité de marchandises ;
- ◆ de pétrir la pâte manuellement et mécaniquement ;
 - de déterminer le pétrin à utiliser en fonction du mélange, de la quantité et du type de pâte ;
 - choisir le pétrin/batteur approprié ;
 - de paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel ;
 - d'appliquer les techniques d'incorporation en respectant la chronologie ;
 - d'appliquer les temps de repos adéquats ;
 - d'identifier les éventuels défauts apparents et y remédier ;
- ◆ de pointer ;
 - de respecter le temps de pointage ;
 - de sélectionner le moment de pointage ;
- ◆ de réaliser les pâtons/blocs de pâte ;
 - de réaliser les pâtons ;
 - préparer et/ou programmer les machines pour la boulangerie ;
 - régler les machines ;
 - déterminer le poids ;
 - peser les pâtons/blocs de pâtes ;
 - détendre les pâtons ;
 - bouler les pâtons ;
 - de dégazer selon la recette ;
 - rabattre la pâte ;
 - adapter le temps de repos ;
- ◆ de façonner les pâtons ;
 - de réaliser les formes attendues manuellement ;
 - façonner les produits selon leurs spécificités ;
 - utiliser le laminoir et le rouleau à tartes ;
- ◆ d'apprêter les produits ;
 - de déterminer le type de fermentation propre aux produits de boulangerie ;

- de paramétrer le temps, le moment et la température de fermentation et enfourner ;
 - contrôler les paramètres ;
 - contrôler le temps de fermentation ;
 - contrôler au toucher, à la vue ;
- de déterminer le moment idéal d'enfournement ;
 - de respecter la fiche technique ;
 - de vérifier l'apprêt (au toucher et à la vue) ;
- ◆ de cuire les pâtons ;
 - de déterminer le type de four/fer à gaufres à utiliser ;
 - de paramétrer la température, le temps de cuisson et enfourner ;
 - adapter le paramétrage en fonction du produit ;
 - sélectionner et appliquer la technique d'enfournement appropriée ;
 - choisir et utiliser les accessoires ;
 - de vérifier le bon déroulement de la cuisson ;
 - contrôler les paramètres (température, temps) selon les types de produits ;
 - ajuster les paramètres en fonction de la cuisson des produits frais et/ou précuits ;
 - vérifier les produits (vue, toucher, odorat, ouïe) ;
 - de défourner/démouler les produits ;
- ◆ de réaliser une ganache au chocolat et d'en garnir les produits de pâtisserie ;
- ◆ de conditionner les produits ;
 - d'emballer les produits ;
 - adapter l'emballage au produit ;
 - de stocker les produits ;
 - sélectionner le conditionnement approprié ;
 - utiliser les méthodes de conservation appropriées ;
 - congeler ;
 - conditionner ;
 - étiqueter ;
 - stocker.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

6. 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 le programme du présent dossier pédagogique.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie, hygiène et sécurité : technologie	CT	B	20
Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie : laboratoire	CT	S	30
Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie : pratique professionnelle	PP	L	46
7.2. Part d'autonomie		P	24
Total des périodes			120