

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**BOULANGERIE : PAINS, PATES BRIOCHEES ET PRODUITS
CROQUANTS**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE: 43 41 02 U11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du XXX,
sur avis conforme du Conseil général**

BOULANGERIE : PAINS, PATES BRIOCHEES ET PRODUITS CROQUANTS

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR 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 pains, pâtes briochées et produits croquants, dans le respect des procédures établies :

- ◆ 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 ;
- ◆ de réaliser les compositions pour les pizzas, les cuire et les conserver ;
- ◆ d'ajouter les ingrédients spéciaux ;
- ◆ d'apprêter les produits ;
- ◆ de refroidir les produits ;
- ◆ de conditionner les produits ;
- ◆ de préparer les mélanges ;
- ◆ de réaliser les compositions pour les pâtés à la viande, les cuire et les conserver ;
- ◆ d'assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

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.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie** », code n° **43 41 01 U11 D1**, classée dans l'enseignement secondaire inférieur de transition.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et 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, d'environnement, des R.O.I, des réglementations en vigueur, du guide d'autocontrôle sectoriel, 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 tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

en tenant compte, dans la grille d'évaluation, des critères incontournables et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,

de réaliser les tâches suivantes :

pour la boulangerie- pains, pâtes briochées et produits croquants (afin d'atteindre l'UAA 1 : réaliser les produits de boulangerie¹):

- 2 variétés de pains (minimum 6 blancs et 6 spéciaux) sur base de 4 kg de farine par variété,

- 2 variétés de croquants (minimum 10 baguettes blanches, 15 pistolets gris ronds et 15 pistolets gris allongés),

- 2 pizzas (2 garnitures),

- des craquelins ou des cramiques sur base d'1 kg de farine,

- ◆ *préparer le poste de travail ;*
- ◆ *sélectionner les marchandises ;*
- ◆ *réaliser les produits de boulangerie en fonction d'un plan organisationnel, fiche technique et de la production attendue ;*
- ◆ *assurer le rangement et le nettoyage.*

¹ Hormis la réalisation de viennoiseries et tartes

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, d'ergonomie, d'environnement, des R.O.I, des réglementations en vigueur, du guide d'autocontrôle sectoriel, 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 Boulangerie : pains, pâtes briochées et produits croquants : technologie

- ◆ de caractériser les différentes dénominations des pains sur base de la législation ;
- ◆ de décrire :
 - les différents types de pétrissage, le choix d'un mode de pétrissage en fonction du pain à obtenir,
 - l'influence du choix du pétrin sur la qualité du produit et la relation durée du pétrissage / mode de fermentation,
 - les risques d'échauffement de la pâte,
 - les défauts des pâtes les plus couramment rencontrés (nature du défaut, causes et moyens d'y remédier),
 - les modes de mise en forme (boulage, façonnage),
 - les différents appareillages numériques et leur mode de fonctionnement,
 - les outils de mise en forme : diviseuse hydraulique, diviseuse bouleuse, peseuse volumétrique...,
 - l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction des produits,
 - les techniques de ressuage et les conditions d'un ressuage efficace ;
- ◆ d'expliquer :
 - le mode de fonctionnement et le paramétrage de l'outil numérique,
 - les différents appareillages numériques,
 - les risques d'échauffement de la pâte,
 - la formule (calcul de la température de l'eau de coulage),

- les différents types de pétrissage, le choix d'un mode de pétrissage en fonction des produits à obtenir,
- l'influence du choix du pétrin sur la qualité du produit et la relation durée du pétrissage / mode de fermentation,
- les défauts des pâtes les plus couramment rencontrés (nature du défaut, causes et moyens d'y remédier),
- les modes de mise en forme (boulage, façonnage),
- les outils de mise en forme : diviseuse hydraulique, diviseuse bouleuse, peseuse volumétrique, allongeurs à baguettes et à sandwiches...,
- l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction des produits,
- les garnitures à pizzas,
- les recettes classiques de pizzas.

4.2 Boulangerie : pains, pâtes briochées et produits croquants : pratique professionnelle

- ◆ de préparer les mélanges et de paramétrer l'acheminement des matières premières et de l'eau ;
 - de préparer les matières premières pour le levain ;
 - de préparer le levain chef ;
 - de laisser fermenter ;
 - d'alimenter le levain ;
 - de régler la température de l'eau en fonction de la température ambiante et du mélange attendu en appliquant la formule de coulage ;
- ◆ de pétrir la pâte ;
 - de paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel ;
 - de choisir l'ordre et le moment d'incorporation ;
 - d'appliquer les techniques d'incorporation en respectant la chronologie ;
 - d'appliquer les temps de repos adéquats (cf autolyse) ;
 - d'identifier les éventuels défauts apparents et y remédier ;
- ◆ de pointer ;
 - de sélectionner le moment de pointage et de respecter le temps de pointage ;
 - de déterminer le moment idéal d'enfournement ;
 - de respecter la fiche technique ;
 - de vérifier l'apprêt (au toucher et à la vue) ;
 - de dégazer selon la fiche technique ;
 - rabattre la pâte ;
 - adapter le temps de repos ;
- ◆ d'ajouter les ingrédients spéciaux ;
 - de sélectionner les produits/ingrédients requis ;
 - d'appliquer la technique d'ajout adaptée en respectant le fiche technique ;
- ◆ de réaliser les pâtons/blocs de pâte ;
 - de réaliser les pâtons ;
 - préparer les machines pour la boulangerie,
 - déterminer le poids,

- peser les pâtons/blocs de pâte,
 - détendre les pâtons,
 - bouler les pâtons ;
- ◆ 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'utiliser et de paramétrer l'allongeuse, la bouleuse, la diviseuse ... ;
- ◆ d'ajouter les ingrédients spéciaux ;
 - de sélectionner les éléments requis ;
 - d'appliquer la technique d'ajout adaptée en respectant le fiche technique ;
- ◆ d'apprêter les produits ;
 - de déterminer le type de fermentation ;
 - identifier les produits pour la boulangerie ;
 - sélectionner le matériel (armoires/chambre de fermentation) ;
 - de paramétrer et de contrôler le temps, le moment et la température de fermentation et de placer les produits en chambre/armoire de fermentation;
 - grigner ;
 - contrôler les paramètres ;
 - contrôler le temps de fermentation ;
 - contrôler au toucher, à la vue ;
 - de vérifier la température et l'humidité de l'enceinte de fermentation ;
 - de déterminer le moment idéal de l'enfournement ;
 - vérifier l'apprêt (au toucher et à la vue) ;
 - de dorer les produits ;
- ◆ de réaliser les compositions pour les pizzas, de les cuire et de les conserver ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les garnitures de pizzas ;
 - préparer les garnitures à pizzas en fonction de la fiche technique ;
 - réaliser le coulis de tomates ;
 - assembler, garnir, cuire et conserver les pâtes ;
- ◆ de cuire les pâtons ;
 - de déterminer le type de four à utiliser ;
 - de vérifier le bon déroulement de la cuisson ;
 - contrôler et adapter les paramètres (température, taux d'humidité, temps) selon les types de produits ;
 - de défourner les produits ;
 - sélectionner la technique de défournement appropriée ;
 - appliquer les techniques de défournement ;
 - choisir et utiliser les accessoires ;
 - démouler les produits ;
 - utiliser le détecteur de métal (pour la grande boulangerie) ;
- ◆ de refroidir les produits ;

- de ressuer et d'entreposer les produits ;
 - adapter le temps nécessaire au refroidissement des produits de boulangerie ;
 - entreposer les produits pour un bon ressuage ;
- ◆ de conditionner les produits ;
 - de couper et d'emballer les produits ;
 - paramétrer la trancheuse à pain (semi-automatique ou automatique) ;
 - utiliser la trancheuse à pain ;
 - adapter l'emballage au produit ;
 - de stocker les produits ;
 - sélectionner le conditionnement approprié ;
 - utiliser les méthodes de conservation appropriées ;
 - congeler ;
 - conditionner ;
 - étiqueter ;
 - stocker ;
- ◆ de réaliser les compositions pour les pâtés à la viande, de les cuire et de les conserver ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la farce à pain et pâté à la viande ;
 - appliquer les techniques de réalisation de produits pour lesquels il faut utiliser de la farce ;
 - réaliser les préparations sous forme de zakouskis ;
 - d'assembler, de cuire et de conserver les pâtes et les farces ;
 - appliquer les techniques d'assemblage ;
 - appliquer les techniques de finition adéquates ;
 - respecter la fiche technique ;
 - respecter le grammage ;
 - choisir le matériel en fonction de la cuisson et de la quantité à préparer ;
 - adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits ;
 - appliquer les méthodes de cuisson ;
 - sélectionner le conditionnement approprié ;
 - conditionner ;
 - étiqueter ;
 - stocker ;
 - conserver ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel.

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
Boulangerie : pains, pâtes briochées et produits croquants : technologie	CT	B	20
Boulangerie : pains, pâtes briochées et produits croquants : pratique professionnelle	PP	L	76
7.2. Part d'autonomie		P	24
Total des périodes			120

UAA1 :	RÉALISER LES PRODUITS DE BOULANGERIE
--------	--------------------------------------

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA1 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :Tâches :

- Préparer le poste de travail
- Sélectionner les marchandises
- Réaliser les produits de boulangerie en fonction d'un plan organisationnel, fiche technique et de la production attendue
- Assurer le rangement et le nettoyage

Mise en situation :

- Situation "professionnelle" pratique

Complexité :

Dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement, réaliser un assortiment de :

- **2 variétés de pains (minimum 6 blancs et 6 spéciaux) sur base de 4 kg de farine par variété**
- **2 variétés de croquants (minimum 10 baguettes blanches, 15 pistolets gris ronds et 15 pistolets gris allongés)**
- ~~3 variétés de viennoiseries de 60 g cuites (10 pains au chocolat, 10 couques aux raisins, 10 croissants au beurre) sur base d'1 kg de farine~~
- ~~3 variétés de tartes (dont au moins une avec crème et fruits)~~
- **2 pizzas (2 garnitures)**
- **des craquelins ou des cramiques sur base d' 1 kg de farine**

Autono

En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Le temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

A fournir à l'apprenant :

- Equipement
- Outillage
- Matières premières
- Fiches techniques nécessaires
- Plan organisationnel
- Production attendue

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

Version du 19/12/2016

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

CRITERES INCONTOURNABLES¹	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES¹	Réussite de l'IG² Oui/N on
Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION	1.1 Les productions du jour sont conformes à l'attendu (quantité)	...
	1.2 Les produits sont commercialisables (sur base de leurs qualités organoleptiques)	...
Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE	2.1 La chronologie des étapes de fabrication est respectée pour chaque réalisation	...
	2.2 La planification du travail est appliquée	...
	2.3 Les techniques de fabrication des produits sont appliquées	...
Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES (HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT ...)	3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont appliquées	...
	3.2 L'attitude générale est professionnelle	...
	3.3 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées	...

Le nettoyage des ateliers et annexes = opérationnel de l'indicateur 3.1 les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont appliquées

Le tri et l'élimination des déchets = opérationnel de l'indicateur 3.3 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées

¹ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,

- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

² **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation ».