

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

BOULANGERIE : TARTES ET VIENNOISERIES

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE: 43 41 04 U21 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 : TARTES ET VIENNOISERIES

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'étudiant, pour réaliser les tartes (crème et fruits) et les viennoiseries, 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'ajouter les ingrédients spéciaux ;
- ◆ d'apprêter les produits ;
- ◆ de cuire les pâtons ;
- ◆ de refroidir les produits ;
- ◆ de conditionner les produits ;
- ◆ 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), 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 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- tartes et viennoiseries (afin d'atteindre l'UAA 1 :

réaliser les produits de boulangerie¹ :

- 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),

- ◆ *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.*

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...),

¹ Hormis la réalisation des pains, produits croquants, pizzas, craquelins et cramiques

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'auto-contrôle sectoriel et 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 : tartes et viennoiseries : technologie

- ◆ d'expliquer le processus de réalisation de la pâte levée et de la pâte levée feuilletée ;
- ◆ d'expliquer les différents types de pétrissage, le choix d'un mode de pétrissage en fonction des produits à obtenir ;
- ◆ d'expliquer les défauts des pâtes les plus couramment rencontrés (nature du défaut, causes et moyens d'y remédier) ;
- ◆ d'expliquer l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction des produits ;
- ◆ de caractériser :
 - les différents types de matières grasses spécifiques aux viennoiseries et leurs rôles,
 - les propriétés et l'utilisation des œufs et des ovoproduits,
 - les propriétés et l'utilisation des sucres et édulcorants,
 - les fruits,
 - les nappages,
 - les techniques de congélation et de décongélation des produits crus et cuits,
 - les modes de mise en forme (boulage, façonnage),
 - l'influence du mode de cuisson sur la qualité du produit fini, les températures et les durées de cuisson en fonction des produits.

4.2 Boulangerie : tartes et viennoiseries : pratique professionnelle

- ◆ de préparer les mélanges conformément au produit demandé ;
- ◆ de pétrir la pâte en fonction du produit demandé ;
- ◆ de pointer ;
- ◆ d'ajouter les ingrédients spéciaux ;
 - de sélectionner les éléments requis ;
 - d'appliquer la technique d'ajout adaptée en respectant la fiche technique ;
- ◆ de réaliser les pâtons/blocs de pâte ;
- ◆ 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 cuire les pâtons ;
 - de déterminer le type de four à utiliser ;
 - de paramétrer la température, l'injection de vapeur, le temps de cuisson et enfourner ;
 - adapter le paramétrage en fonction du produit ;
 - choisir et utiliser les accessoires ;
 - de vérifier le bon déroulement de la cuisson ;
 - contrôler les paramètres (température, taux d'humidité, 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 les produits ;
 - de démouler les tartes ;
- ◆ de refroidir les produits ;
- ◆ de conditionner et de stocker les produits selon leurs caractéristiques ;
- ◆ de réaliser de la crème pâtissière ;
- ◆ de garnir et de décorer les tartes avec de la crème fraîche et Chantilly ;
- ◆ 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 : tartes et viennoiseries : technologie	CT	B	20
Boulangerie : tartes et viennoiseries : 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~~

Autonomie :

- 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.

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

CRITERES INCONTOURNABLES ¹	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES ¹	Réussite de l'IG ² Oui/Non
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.