

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**STAGE : OUVRIER(ERE) BOULANGER(ERE)**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

|  |
|--|
| <p><b>CODE: 43 41 07 U21 D1</b><br/><b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b><br/><b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p> |
|--|

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

# **STAGE : OUVRIER(ERE) BOULANGER(ERE)**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

### **1. FINALITES DE L'UNITE 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 d'enseignement 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 de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice de l'ouvrier(ère) boulanger(ère) et de développer :

- ◆ des performances (adaptation au rythme de travail, aux contraintes et aux exigences de l'entreprise, au rendement) ;
- ◆ des comportements socio-professionnels :
  - ◆ s'intégrer au sein d'une équipe ;
  - ◆ établir des relations positives dans un contexte de travail.

### **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

#### **2.1. Capacités**

*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 boulangerie<sup>1</sup>):

- 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 et 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.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Boulangerie : pains, pâtes briochées et produits croquants** » code n° **43 41 02 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 utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier de boulanger(ère) en vue de développer son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation ;
- ◆ de démontrer ses aptitudes à effectuer les tâches qui lui sont confiées ;
- ◆ de rédiger un rapport de stage :
  - ◆ décrivant le contexte professionnel au sein de l'entreprise,
  - ◆ décrivant les différentes tâches exécutées,
  - ◆ décrivant les problèmes professionnels rencontrés pendant le stage,
  - ◆ mettant en évidence l'apport de ses activités de stage dans sa formation ;
- ◆ de tenir et de compléter un carnet de stage ;
- ◆ de présenter oralement son rapport de stage.

---

<sup>1</sup> Hormis la réalisation de viennoiseries et tartes

**Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :**

- ◆ le degré de qualité des comportements professionnels et relationnels adoptés,
- ◆ le degré d'autonomie atteint,
- ◆ le niveau de cohérence, de précision et de logique du rapport de stage,
- ◆ le niveau de pertinence du vocabulaire technique.

## **4. PROGRAMME**

### **4.1. Programme pour les étudiants**

L'étudiant sera capable :

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

d'une manière générale :

- ◆ de respecter :
  - ◆ le règlement intérieur et les contraintes de l'entreprise ainsi que les termes de la convention de stage et des règlements y afférant,
  - ◆ les éventuelles demandes de l'entreprise touchant à la confidentialité, l'exploitation des résultats, la propriété de créations ;
- ◆ d'observer les dispositions relatives à la sécurité et à l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration dans l'entreprise, notamment par son application, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ de communiquer avec la personne ressource dans l'entreprise et les collègues de travail ;
- ◆ de travailler en équipe ;
- ◆ de participer aux séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement du stage ;
- ◆ de respecter les dispositions convenues avec le personnel chargé de l'encadrement pour l'élaboration du rapport de stage ;
- ◆ de tenir à jour un carnet de stage ;

sur le plan de la pratique professionnelle :

*dans le respect des règles d'hygiène, de bien-être au travail, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement (code du bien-être et du RGPT), et dans le respect des temps de réalisation définis,*

*en développant son autonomie, son employabilité face aux nouvelles techniques et technologies et ses capacités d'auto-évaluation,*

de participer à différents travaux du métier parmi les tâches suivantes :

- ◆ réaliser les produits de boulangerie : pains, produits croquants, viennoiseries, tartes, pizzas, craquelins et cramiques.

### **4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement**

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonctions :

- ◆ d'avaliser le contenu du stage proposé par l'étudiant en fonction des spécificités de l'entreprise ;
- ◆ d'observer l'étudiant dans ses activités professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;

- ◆ de lui communiquer le résultat de ses observations et de ses entretiens avec la personne ressource dans l'entreprise au cours des séances d'évaluation continue ;
- ◆ d'amener l'étudiant à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du carnet de stage ;
- ◆ de communiquer à l'étudiant les modalités d'encadrement et d'évaluation fixées par le Conseil des études ;
- ◆ d'évaluer l'étudiant selon les modalités fixées par le Conseil des études ;
- ◆ d'informer la personne ressource dans l'entreprise des droits, devoirs et responsabilités de l'entreprise et de contrôler l'application de la convention de stage.

## 5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

## 6. CHARGE DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

## 7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Etudiant : 120 périodes

Code U  
Z

7.2. Encadrement du stage

| Dénomination des cours                             | Classement | Code U | Nombre de périodes par groupe d'étudiants |
|--|------------|--------|---|
| Encadrement de stage d'ouvrier(ère) boulanger(ère) | PP         | O      | 20  |
| Total des périodes                                 |            |        | <b>20</b>                                 |