

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Verrines pâtissières et mini gâteaux

CODE DE L'U.E.: 43 31 15 U11 E1	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) Catherine GUISSSET DGA a.i.

Date et signature (1) :

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	<input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur	<input type="radio"/> du niveau supérieur
de	<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	4	10525
Technologie	CT	B	16	10525
Pratique professionnelle	PP	L	108	10616
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 : 25 mai 2015.....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. : Verrines pâtissières et mini-gâteaux

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 réaliser des verrines pâtissières et des mini-gâteaux ;
- d'acquérir des compétences pour adapter les recettes classiques et nouvelles proposées tant par les grandes sociétés fournisseurs des pâtissiers que via les médias qui relaient les tendances du moment;
- de développer l'imagination et la créativité en s'appuyant sur les saisons, les fêtes, les recettes des maîtres pâtissiers... ;
- d'appliquer les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifiques à ce type de produits tant dans leur préparation que dans leur conservation ;
- de développer des compétences de communication d'observation et de réflexion technique.

U.E. : Verrines pâtisseries et mini-gâteaux

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. : Verrines pâtissières et mini-gâteaux

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 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 et de stockage*

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation de verrines pâtissières et de mini-gâteaux ;
- de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;

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

- la précision des gestes professionnels dans la réalisation des tâches;
- la finesse et l'originalité des réalisations ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

U.E. : Verrines pâtisseries et mini-gâteaux**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 dans la pâtisserie;
- d'appliquer les règles de bonnes pratiques en usage dans la pâtisserie;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

en technologie de l'hygiène et la sécurité

- de contrôler la qualité des produits;
- d'identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits;
- d'identifier le matériel servant à la réalisation des verrines pâtisseries et des mini-gâteaux, de traiter ces différents éléments en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité.

en technologie

- Identifier les allergènes dans les créations (fruits secs, colorants, gélatine, cacao, amidon, chocolats de couverture, céréales, produits laitiers, œufs...);
- Identifier les matières premières de base et les critères de fraîcheur et qualité de celles-ci et en spécifier les différentes utilisations possibles;
- Restituer les méthodes de tempérages, soudures, cuissons du sucre et des meringues, modelage, décoration au cornet et à la poche,... ;
- Utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

en pratique professionnelle

- Sélectionner et préparer les matières premières, les modèles, les moules nécessaires à la réalisation des verrines et mi-gâteaux ;
- Décongeler les produits entrant dans la fabrication des verrines pâtisseries et mi-gâteaux ;
- Utiliser les différents matériels de manière professionnelle ;
- Réaliser des bavarois, mousses et glaces (crème anglaise, crème fraîche, meringue, sirop) en respectant les consignes et les mettre en œuvre pour créer les verrines pâtisseries et les mini-gâteaux ;
- Réaliser, abaisser et cuire les pâtes grasses;
- Réaliser et cuire des pâtes fines (biscuits à la cuillère, génoise, pâte à succès, pâte à tulipes, pâte aux amandes, pâte peignée) et les découper pour réaliser les mini-gâteaux;
- Décorer une pièce au cornet ou à la poche (glace royale, chocolat...);
- Réaliser un miroir avec ou sans effets (marbré, teinté...), une confiture de décoration ;
- Mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation, de transport des produits finis.
- Eviter les gaspillages et les erreurs « professionnelles ».

U.E. : Verrines pâtissières et mini-gâteaux

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

U.E. : Verrines pâtissières et mini-gâteaux

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.

U.E. : Verrines pâtisseries et mini-gâteaux

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

Date limite de certification :

Verrines pâtisseries

et mini-gâteaux

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
433115U11E1	401	Verrines pâtisseries et mini-gâteaux	Néant	Néant	Néant

