

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

**STAGE : BOULANGER-PATISSIER**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 43 11 08 U 21 D1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p>
--

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 16 mai 2003**  
**sur avis conforme de la Commission de concertation**

# **STAGE : BOULANGER-PATISSIER**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION**

### **1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

#### **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 de formation vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du métier de boulanger-pâtissier et de développer :

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

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

#### **2.1. Capacités**

- ◆ S'insérer dans une équipe de travail, y entretenir des rapports positifs avec le patron et le personnel ;
- ◆ respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ réaliser, dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène, sous le contrôle d'un responsable qualifié, les opérations suivantes :
  - ◆ application correcte des consignes lors de la préparation des produits et de leur fabrication,
  - ◆ fabrication de produits de base en boulangerie-pâtisserie,
  - ◆ nettoyage des postes de travail et du matériel ;
- ◆ utiliser de manière rationnelle et économique les produits, l'équipement, l'outillage et l'énergie ;
- ◆ tenir et compléter le carnet de stage en suivant les consignes du personnel d'encadrement.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Stage : aide boulanger-pâtissier » code N° : 43 11 04 U 11 D1.

## 2.3. Conditions particulières d'accès à l'unité de formation

Etre inscrit dans les unités de formation « Boulangerie : niveau avancé » Code N° : 43 11 03 U 21 D1 et « Pâtisserie : niveau avancé » Code N° : 43 11 05 U 21 D1 ou être en possession des attestations de réussite de ces unités de formation

## 3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

### 3.1. Etudiant : 120 périodes

Code U  
Z

### 3.2. Encadrement du stage

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

## 4. PROGRAMME

### 4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

d'une manière générale,

- ◆ de respecter :
  - ◆ le règlement intérieur et les contraintes de l'entreprise ainsi que les termes de la convention de stage,
  - ◆ les demandes de l'entreprise touchant à la confidentialité, l'exploitation des résultats, la propriété des créations éventuelles ;
- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration dans l'entreprise, notamment par son application, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ d'observer les dispositions relatives à la sécurité, la circulation dans les locaux, l'utilisation du matériel ;
- ◆ de prendre toutes les dispositions avec le responsable de stage pour l'élaboration du rapport ou tout autre document similaire si la convention de stage l'exige.

sur le plan de la pratique professionnelle,

- ◆ de participer aux différents travaux du métier en développant son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation :
  - en tenant compte :
    - de l'ordre chronologique des travaux, des délais impartis,
    - des procédures de fabrication,
    - du niveau de qualité demandé,

- des procédures de contrôle,
  - ◆ planifier les travaux qui lui sont confiés ;
  - ◆ fabriquer les produits courants et spécialisés de boulangerie, de pâtisserie ;
  - ◆ les conserver, les préparer à la vente ;
  - ◆ prendre les commandes et servir ;
  - ◆ assurer l'hygiène des locaux, des équipements et des postes de travail (nettoyer - désinfecter – ranger) ;
  - ◆ participer au contrôle des travaux ;
  - ◆ mettre en oeuvre des comportements de prévention, de vigilance et de gestion des risques alimentaires ;
  - ◆ réaliser un bilan des activités des problèmes professionnels rencontrés sur base d'un tableau de bord ou d'un carnet de stage ;
- ◆ de développer des compétences d'intégration en milieu professionnel :
  - ◆ travailler en équipe, communiquer avec les collègues de travail pour résoudre des problèmes professionnels communs ;
  - ◆ transmettre en temps opportun des informations pertinentes ;
  - ◆ analyser des pratiques professionnelles et les résultats obtenus ;
  - ◆ identifier l'organisation de la filière et du secteur professionnel (reconnaissance sociale, importance économique, culture « métier », ... ) ;
  - ◆ ... ;

sur le plan comportemental,

- ◆ d'établir et d'entretenir des rapports professionnels positifs avec le patron, le personnel et la clientèle ;

sur le plan de la gestion active de son stage,

- ◆ de participer aux séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement ;
- ◆ de tenir à jour un tableau de bord ou un carnet de stage.

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

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ de négocier le contenu de la formation en fonction des spécificités de l'entreprise qui accueille l'étudiant et de lui en communiquer le résultat ;
- ◆ d'observer l'étudiant dans ses activités professionnelles et de lui communiquer le résultat de ses observations, au cours des séances d'évaluation continue, tant sur le plan comportemental que sur le plan de ses pratiques professionnelles ;
- ◆ de guider l'étudiant dans l'analyse de ses pratiques professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;
- ◆ de l'amener à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du carnet de stage ou du tableau de bord ;
- ◆ d'évaluer le développement des compétences de l'étudiant en concertation avec les responsables du stage et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité de formation ;
- ◆ de contrôler les conventions de stage et d'informer les responsables de stage de leurs droits, devoirs et responsabilités ;

- ◆ d'informer l'étudiant demandeur d'emploi sur les démarches administratives à accomplir afin que ses droits soient garantis.

## **5. CAPACITES TERMINALES**

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de réaliser un bilan des activités, des problèmes professionnels rencontrés, sur base d'un carnet de stage ou d'un tableau de bord ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier en développant son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation :
  - ◆ planifier les travaux qui lui sont confiés ;
  - ◆ fabriquer les produits courants et spécialisés de boulangerie, de pâtisserie ;
  - ◆ les conserver, les préparer à la vente ;
  - ◆ prendre les commandes et servir ;
  - ◆ assurer l'hygiène des locaux, des équipements et des postes de travail (nettoyer - désinfecter – ranger) ;
  - ◆ participer au contrôle des travaux ;
  - ◆ mettre en oeuvre des comportements de prévention, de vigilance et de gestion des risques alimentaires.

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

- ◆ la qualité des comportements professionnels et relationnels mis en œuvre,
- ◆ le niveau d'intégration développé,
- ◆ le souci de développer ses performances en terme d'organisation et d'adaptation au rythme de travail et aux contraintes du travail réel,
- ◆ le niveau d'autonomie atteint.

## **6. CHARGE(S) DE COURS**

Le chargé de cours sera un enseignant.

## **7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Sans objet.