

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

BOULANGERIE : NIVEAU AVANCE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 11 03 U 21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

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

BOULANGERIE : NIVEAU AVANCE

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 prendre en charge, dans un temps raisonnable, tous les travaux de boulangerie et notamment à partir de pâtes surgelées ;
- ◆ d'acquérir les notions de base de gestion des risques et de sécurité alimentaires spécifiques à la boulangerie pour les intégrer dans sa pratique professionnelle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Pour les techniques et pratiques en boulangerie de base,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, pâtes " à snack ", produits de fine boulangerie,....

- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité communiqués ;
- ◆ expliquer les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en boulangerie,

- ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
- ◆ l'utilisation du matériel ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien des postes de travail et du matériel.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « BOULANGERIE-PÂTISSERIE : NIVEAU DE BASE » code N° 43 11 02 U 11 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Hygiène alimentaire et sciences appliquées	CT	B	8
Technologie de boulangerie	CT	B	8
Pratique professionnelle de boulangerie	PP	L	48
3.2. Part d'autonomie		P	16
Total des périodes			80

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement :

- ◆ de traiter des informations techniques : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;
- ◆ de consulter des documents de référence et d'y rechercher des informations pertinentes sur l'évolution :
 - ◆ des besoins et des comportements alimentaires de la clientèle,
 - ◆ des techniques et des méthodes de travail,
 - ◆ des matériels et des équipements,
 - ◆ des contraintes de la qualité des produits agroalimentaires.

4.1. En hygiène alimentaire et sciences appliquées,

pour les connaissances scientifiques appliquées à la boulangerie.

- ◆ d'appréhender la diversité du monde microbien (champignons microscopiques, bactéries et virus) ;
- ◆ d'indiquer les conditions favorables ou défavorables à l'activité ou à la multiplication des bactéries (température, oxygène,...) ;
- ◆ de citer les germes susceptibles d'être rencontrés et de les situer par rapport aux différents types alimentaires connus, notamment les principaux germes recherchés en microbiologie alimentaire ;

- ◆ d'expliquer la relation température/temps sur les causes d'altération microbienne des aliments et des ingrédients utilisés ;

à partir de l'analyse de situations professionnelles rencontrées en boulangerie (observation directe, films ou analyse de cas,...),

- ◆ d'expliquer le rôle des agents anti-microbiens (agents physiques, chimiques,...) ;
- ◆ de proposer des mesures d'hygiène, de réaménagement d'installation, de réorganisation de méthodes de travail conformes aux bonnes pratiques en boulangerie ;
- ◆ d'expliquer les méthodes d'investigation de l'inspection alimentaire pour le contrôle des entreprises de production d'aliments ;

pour les techniques de gestion des risques alimentaires,

- ◆ d'expliquer les risques alimentaires (contamination des produits, multiplication des germes) :
 - ◆ lors de la mise en oeuvre de techniques de conservation (congélation / décongélation) :
 - ◆ avantages de la congélation ventilée comme moyen de stabilisation des denrées alimentaires,
 - ◆ étude des réglementations imposées par les autorités sanitaires,
 - ◆ problèmes liés
 - ◆ à l'utilisation d'un matériel défectueux,
 - ◆ au manque d'hygiène,
 - ◆ à une congélation des produits dans leur emballage d'origine,
 - ◆ au comportement d'un produit lors de la congélation / décongélation,
 - ◆ ... ;
 - ◆ lors de la manipulation, de la conservation et de la mise à l'étalage de produits auxiliaires tels que :
 - ◆ viandes et charcuteries (pâtés, viandes cuites sous-vide et charcuterie utilisées dans la fabrication de sandwiches),
 - ◆ fromages,
 - ◆ légumes (frais, surgelés, en boîtes de conserves ou bocaux, sous atmosphère contrôlée, précuits sous vide),
 - ◆ fruits (frais, secs séchés, confits, au sirop, surgelés),
 - ◆ parfums arômes, alcools et colorants,
 - ◆ épices et condiments incorporés avec d'autres composants alimentaires non cuits.

4.2. En technologie de boulangerie,

face à des problématiques en relation directe avec les activités du cours pratique et illustrant les fonctions techniques et les responsabilités du boulanger,

- ◆ d'expliquer :
 - ◆ les micro-organismes responsables des fermentations utilisées en technologie boulangère,
 - ◆ la relation température/temps et ses conséquences sur la nature des produits formés et le rendement de la fermentation,
 - ◆ les modes de conservation des produits utilisés :
 - ◆ par stérilisation, pasteurisation, réfrigération, congélation, surgélation, déshydratation, lyophilisation, ionisation, conservation sous atmosphère contrôlée ou « sous- vide »,
 - ◆ leurs effets sur la qualité microbienne, organoleptique et marchande des produits,
 - ◆ les modes de fabrication spécifiques à la congélation des pâtes ;

- ◆ d'identifier les différents types de pâtes congelées, leurs modes d'utilisation et les précautions à prendre lors du processus de décongélation.

4.3. En pratique professionnelle de boulangerie,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, produits croquants, pâtes "à snack", produits de fine boulangerie et notamment les produits de luxe tendres : cramique, craquelin... la pâte levée feuilletée, croissant, les pâtes congelées,

- ◆ de prendre en charge les opérations suivantes :
 - ◆ identifier les éléments d'un bon de commande (quantité, qualité et délai de livraison) ;
 - ◆ planifier les différentes opérations, le matériel à mettre en œuvre en établissant pour chaque élément de la commande sur une fiche technique :
 - ◆ la liste des matières premières, les quantités nécessaires,
 - ◆ les modes de fabrication (poussée lente, poussée contrôlée),
 - ◆ les modes de contrôle de la qualité du produit,
 - ◆ l'ordonnancement des opérations et le délai imparti à chacune d'entre elles ;
- ◆ de réaliser les produits de boulangerie et de les congeler s'il y a lieu ;
- ◆ de respecter les conditions de conservation ;
- ◆ de faire preuve :
 - ◆ d'initiative et de responsabilité,
 - ◆ de gestion adéquate du temps de travail.

5. CAPACITES TERMINALES

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 de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

sur base de fiches techniques,

pour les types de produits fabriqués en boulangerie : pains blancs, pains spéciaux, produits croquants, pâtes "à snack", produits de fine boulangerie et notamment les produits de luxe tendres : cramique, craquelin... la pâte levée feuilletée, croissant, les pâtes congelées,

- ◆ à partir d'un bon de commande, de réaliser divers produits dans un temps raisonnable en respectant les processus de fabrication et de conservation ;
- ◆ de réaliser un type de pâte en vue de sa congélation ;
- ◆ de réaliser un produit à partir d'une pâte congelée ;
- ◆ de justifier les précautions à prendre au cours des diverses opérations (préparation des matières premières, vérification de leur fraîcheur, processus de fabrication jusqu'à leur stockage et leur conservation) pour se prémunir des risques alimentaires encourus.

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

- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps de travail,
- ◆ le niveau de performance en terme de rendement.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.