

**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 DE MAITRISE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION**

<p><b>CODE : 43 11 04 U 22 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**

# **BOULANGERIE : NIVEAU DE MAITRISE**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION**

### **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 alloué, tous les travaux de boulangerie (commande de produits, fabrication, processus de contrôle, stockage et présentation commerciale du produit) ;
- ◆ de démontrer son niveau de qualification professionnelle devant un jury extérieur.

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

#### **2.1. Capacités**

*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, réaliser divers produits dans un temps raisonnable en respectant les processus de fabrication et de conservation ;
- ◆ réaliser un type de pâte en vue de sa congélation ;
- ◆ réaliser un produit à partir d'une pâte congelée ;
- ◆ 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.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « BOULANGERIE : NIVEAU AVANCE » code N° 43 11 03 U21 D1.

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

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie de boulangerie	CT	B	16
Pratique professionnelle de boulangerie	PP	L	48
<b>3.2. Part d'autonomie</b>		P	16
Total des périodes			80

## 4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

### 4.1. En technologie de boulangerie,

- ◆ de se constituer une documentation professionnelle sur la législation et son évolution, par exemple pour les domaines suivants :
  - ◆ les produits agroalimentaires,
  - ◆ la gestion des risques sanitaires,
  - ◆ la protection de l'environnement (gestion des déchets),
  - ◆ l'information et la protection du consommateur,
  - ◆ l'évolution du secteur et des besoins de la clientèle ;

à partir d'un bon de commande, pour une production sur pâte fermentée, sur poolish ou en pétrissage amélioré, portant sur les pâtes levées, les pâtes levées sucrées et les viennoiseries,

- ◆ de réaliser des fiches de fabrication précisant :
  - ◆ les quantités d'ingrédients nécessaires (dosage, qualité des produits, température),
  - ◆ les modes de fermentation, y compris le contrôle du temps (élaboration d'un organigramme),
  - ◆ les modes de contrôle de qualité à mettre en œuvre pour chaque étape,
  - ◆ les formes commerciales,
  - ◆ les méthodes de gestion des risques alimentaires et professionnels,
  - ◆ les méthodes de conservation,
  - ◆ les règles de sécurité liées à l'utilisation du matériel ;

pour le contrôle et l'adaptation des fermentations au cours des différentes étapes,

- ◆ de déterminer la méthode de fermentation à mettre en œuvre (directe, au levain, pâte fermentée, sur poolish) ;

pour le choix des critères de qualité d'un produit,

- ◆ d'expliciter les modes d'appréciation de qualité des produits finis :
  - ◆ des différents modes de cuisson,

- ◆ l'ordre chronologique des processus :
  - ◆ de fabrication et de production,
  - ◆ de conservation et de stockage.

#### 4.2. 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 une commande imposée en travail sur pâte fermentée, sur poolish ou en pétrissage amélioré et portant sur les pâtes levées, les pâtes levées sucrées et les viennoiseries,

- ◆ de planifier les différentes opérations à mettre en œuvre en fonction du temps imparti :
  - ◆ commande des matières premières nécessaires à la réalisation de la production,
  - ◆ préparation, contrôle et vérification du poste de travail, du matériel, des matières premières et de l'équipement,
  - ◆ détermination :
    - ◆ des processus de fabrication (ordonnancement des différentes étapes du processus en tenant compte de la diversité / la spécificité des produits à présenter et en fonction du type de produits courants ou spécialités – maison ),
    - ◆ des critères de qualité (conformité sanitaire, goût,...) à respecter pour une présentation à la clientèle (vente directe) ou pour une conservation,
    - ◆ des procédures de contrôle de la qualité des produits,
    - ◆ des méthodes de conservation en vue d'une présentation à la clientèle ;
- ◆ de réaliser la production demandée ;
- ◆ de contrôler les résultats obtenus ;
- ◆ d'ajuster les procédures lors d'éventuels dysfonctionnements ;
- ◆ de rédiger un rapport de production reprenant l'ensemble des opérations effectuées et une fiche technique pour chaque type de produit réalisé.

### 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,*

*en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage,*

pour une commande imposée, en travail sur pâte fermentée, sur poolish ou en pétrissage amélioré et portant sur les pâtes levées, les pâtes levées sucrées et les viennoiseries,

- ◆ de déterminer avec précision :
  - ◆ les processus de fabrication,
  - ◆ l'ordre chronologique des différentes étapes du processus en tenant compte de la diversité / la spécificité des produits à présenter,
  - ◆ les critères de qualité à respecter pour une présentation à la clientèle (vente directe) ou pour une conservation ;

- ◆ de mener à terme, dans le respect du temps imparti, les différents processus de fabrication, de stockage et de conservation en vue d'une présentation à la clientèle qui respecte :
  - ◆ les normes de qualité des produits agroalimentaires,
  - ◆ les techniques de présentation des produits avant mise à l'étalage ;
- ◆ d'évaluer le goût et la qualité de sa production, de justifier les choix opérés et éventuellement de proposer une remédiation ;
- ◆ de présenter et de commenter un rapport technique de sa production reprenant la planification des différentes opérations.

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,
- ◆ le niveau d'autonomie atteint.

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

Un enseignant.

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

Aucune recommandation particulière.