

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

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
BOULANGER-PATISSIER

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 43 11 00 U 22 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

EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
BOULANGER-PÂTISSIER
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

A travers une épreuve, le futur boulanger-pâtissier démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

- ◆ souci de la qualité des produits,
- ◆ sens de l'organisation et de planification des travaux,
- ◆ recherches d'informations professionnelles dans des documents de référence ou auprès d'organisations professionnelles et / ou économiques.

Le Conseil des études proposera à cette fin des scénarios illustrant des situations-problèmes permettant l'évaluation du niveau de compétences atteint par l'étudiant à savoir :

- ◆ l'intégration des connaissances, des techniques, des démarches méthodologiques spécifiques à l'exercice de la profession ;
- ◆ la mise en œuvre d'une activité pratique ;
- ◆ la capacité à évaluer une situation professionnelle, à l'analyser et à communiquer son point de vue (approche critique et autonome).

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Etudiant : 20 périodes

Code U
Z

3.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section « boulanger-pâtissier »	CT	I	4
Epreuve intégrée de la section : « boulanger-pâtissier »	CT	I	16
Total des périodes			20

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

4.1.1. Pour la préparation collective de l'épreuve intégrée,

l'étudiant est tenu :

- ◆ de participer aux séances collectives, d'une manière efficace, en posant les questions nécessaires à la bonne compréhension des consignes relatives à l'organisation de l'épreuve théorique et pratique : il sera particulièrement sensibilisé au fait que les résultats obtenus lors des unités déterminantes participent à la sanction de la section ;
- ◆ de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve intégrée qui évaluera sa capacité à mener une réflexion technique personnelle, son sens de l'organisation des travaux en atelier ;
- ◆ de participer à des séances d'exercice de prise de parole en public.

4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite :

L'étudiant sera capable,

pour un des scénarios suivants (ou tout autre scénario visant le même niveau d'intégration de compétences) choisi par le Conseil des études,

scénario 1 :

pour l'organisation d'un événement tel que « petit déjeuner d'affaires » ou buffet de produits de pâtisserie, ou présentation de produits du terroir (desserts et pâtisserie)

- ◆ concevoir un projet personnalisé d'organisation pour l'événement choisi ;
- ◆ établir une fiche technique reprenant :
 - ◆ la commande des matières premières,
 - ◆ la planification des travaux à mettre en œuvre,
 - ◆ les procédures de contrôle nécessaires pour garantir la qualité des différents produits,
 - ◆ une stratégie de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle,
 - ◆ une estimation du prix de revient de la réalisation pour au moins une cinquantaine de convives ;

- ◆ justifier ses choix en se fondant sur des techniques et des connaissances actualisées et appropriées ;
- ◆ présenter un échantillon de chaque produit–type,
- ◆ organiser une dégustation ;

scénario 2 :

face à un buffet déjà réalisé comprenant des entremets, des pâtisseries, des produits glacés,

- ◆ contrôler la qualité des produits et de leur présentation en tenant compte des règles de prévention des risques alimentaires ;
- ◆ présenter son évaluation sur une fiche technique et la commenter ;
- ◆ proposer une amélioration ou une autre approche ;
- ◆ justifier ses méthodes de contrôle mises en œuvre et étayer ses justifications techniques à partir d'exemples pratiques concrets ou issus de ses recherches professionnelles;

scénario 3 :

sur base d'une recherche personnelle relative à une spécialité de pâtisserie comprenant un produit glacé (recette traditionnelle ou novatrice) ,

- ◆ présenter sommairement la recherche mise en œuvre et les résultats obtenus ;
- ◆ rédiger une fiche technique comprenant :
 - ◆ la commande des matières premières,
 - ◆ la planification des travaux à mettre en œuvre,
 - ◆ les procédures de fabrication spécifiques,
 - ◆ les procédures de contrôle nécessaires pour garantir la qualité des différents produits,
 - ◆ une stratégie de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle ;
- ◆ présenter un échantillon de la spécialité choisie ;
- ◆ concevoir une stratégie adaptée pour présenter le produit auprès de la clientèle.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

4.2.1. Pour la préparation collective de l'épreuve intégrée,

le chargé de cours veillera à communiquer, d'une manière explicite aux étudiants, les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation ;

il organisera, selon les besoins des étudiants, des séances de préparation à la prise de parole en public afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite.

4.2.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

le chargé de cours veillera :

- ◆ à prendre des contacts pour l'organisation de l'épreuve intégrée ;
- ◆ à organiser le bon déroulement de l'épreuve.

5. CAPACITES TERMINALES

A partir d'un scénario choisi par le Conseil des études,

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

- ◆ de prendre des initiatives, de mettre en œuvre des comportements autonomes ;
- ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la boulangerie et de la pâtisserie pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ de démontrer son souci de garantir des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ de communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
 - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle et à mobiliser son sens organisationnel ;
 - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
 - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
 - ◆ interpréter et à utiliser correctement le vocabulaire technique de la profession ;
 - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.

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

- ◆ la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite ;
- ◆ le niveau de réflexion technique et économique mise en œuvre :
 - ◆ approche réaliste des pratiques professionnelles,
 - ◆ prise en compte des problèmes de performance et de sécurité,
 - ◆ connaissance approfondie des ressources matérielles et des équipements,
 - ◆ prise en compte de l'évolution des technologies nouvelles dans la pratique du métier ;
- ◆ le sens critique.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.