

**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 : AIDE BOULANGER-PATISSIER**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 43 11 04 U 11 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 14 août 2002**  
**sur avis conforme de la Commission de concertation**

# **STAGE : AIDE BOULANGER-PÂTISSIER**

## **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR 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 d'aide boulanger-pâtissier.

### **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<sup>1</sup>,*

*en respectant les règles de sécurité,*

pour une production journalière d'une entreprise artisanale ciblant différents types de produits fabriqués en boulangerie (pains blancs, pains spéciaux et produits de fine boulangerie) et en pâtisserie (crèmes pâtissière, fraîche, frangipane, meringue suisse et biscuits),

- ◆ effectuer les différentes 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 raisonnable, les différents processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respectent les normes de qualité ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel ;
- ◆ expliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
  - ◆ la manipulation des matières premières utilisées en boulangerie-pâtisserie,
  - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,

---

<sup>1</sup> Guide de Bonne Pratique d'hygiène en boulangerie-pâtisserie de la Confédération de la boulangerie-pâtisserie-chocolaterie-glacierie.

- ◆ l'utilisation du matériel.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation : « Boulangerie-pâtisserie : niveau élémentaire », code N° 43 11 01 U 11 D1

## 2.3. Condition particulière d'accès à l'unité de formation

Etre inscrit dans 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. Etudiant : 120 périodes

Code U  
Z

3.2. Encadrement du stage

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Encadrement de stage d'aide boulanger-pâtissier	PP	O	30
<b>Total des périodes</b>			30

## 4. PROGRAMME

### 4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

- ◆ d'établir et d'entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- ◆ de tenir un carnet de stage et de le présenter régulièrement au personnel chargé de l'encadrement ;
- ◆ de décrire l'organisation générale de l'atelier de boulangerie-pâtisserie ;
- ◆ d'identifier l'équipement et l'outillage ;
- ◆ de participer aux différents travaux de boulangerie et de pâtisserie en suivant les consignes du responsable de stage et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité professionnelles ;
- ◆ d'effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage de différents postes de travail en appliquant les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité professionnelles ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ d'observer les méthodes de travail en usage dans l'atelier de fabrication.

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

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ d'informer les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité de formation ;

- ◆ de sensibiliser les responsables de stage au contenu et à l'esprit de celui-ci, les informer de leurs droits, devoirs et responsabilités ;
- ◆ d'aider à la tenue du carnet de stage ;
- ◆ d'amener les étudiants à y consigner des faits et activités avec clarté et précision ;
- ◆ de contrôler régulièrement les carnets de stage ;
- ◆ d'aider les étudiants à réfléchir sur leur travail ainsi qu'à mieux comprendre les relations professionnelles ;
- ◆ de superviser les étudiants et d'évaluer leur apprentissage ;
- ◆ de vérifier l'adéquation de l'activité des étudiants avec les programmes et finalités de l'unité de formation ;
- ◆ d'amener les stagiaires à construire leur évaluation ;
- ◆ d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec les responsables du stage et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité de formation.

## 5. CAPACITES TERMINALES

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

- ◆ de s'insérer dans une équipe de travail, d'y entretenir des rapports positifs avec le patron et le personnel ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ de 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
- ◆ d'utiliser de manière rationnelle et économique les produits, l'équipement, l'outillage et l'énergie ;
- ◆ de tenir et compléter le carnet de stage en suivant les consignes du personnel d'encadrement.

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

- ◆ la ponctualité,
- ◆ l'ordre,
- ◆ la qualité des rapports professionnels,
- ◆ l'aisance gestuelle,
- ◆ le soin et la précision du travail.

## 6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant.

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

Sans objet.