

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER / OUVRIERE
BOULANGERE-PÂTISSIERE**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

CODE: 43 41 00 U22 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX
--

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 16 août 2023,
sur avis conforme du Conseil général**

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
OUVRIER BOULANGER-PÂTISSIER
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION**

1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

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 d'enseignement 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

L'unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de prouver qu'il a intégré l'ensemble des acquis d'apprentissage de chacune des unités d'enseignement composant la section d'« Ouvrier boulanger-pâtissier ».

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

au départ d'une situation « concrète » proposée par le Conseil des études,

en utilisant le vocabulaire technique et professionnel,

en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiche de stock, d'entretien, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées...),

dans le respect des consignes, des règles professionnelles, d'ergonomie, d'environnement, des R.O.I, des réglementations en vigueur, du guide d'auto-contrôle sectoriel et des codes du bien-être au travail,

en respectant les notions mathématiques de base,

en développant des compétences de communication,

en vue de prouver son autonomie de décision,

- ♦ de présenter un dossier conformément aux critères préalablement définis quant au contenu, au style et à l'orthographe et en respectant le délai imposé ;
- ♦ d'analyser la situation proposée ;
- ♦ d'argumenter ses choix relatifs aux techniques de travail ;
- ♦ de justifier les choix relatifs au stockage des produits proposés ;
- ♦ de défendre son travail devant le Conseil des études élargi en prouvant qu'il a intégré les acquis d'apprentissage nécessaires des unités d'enseignement de la section.

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

- ◆ le degré de pertinence des justifications proposées,
- ◆ le degré de précision du vocabulaire technique,
- ◆ le niveau de clarté de l'expression orale et écrite,
- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps.

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour l'étudiant

L'étudiant sera capable :

*au départ d'une situation professionnalisante relevant de la spécialité, proposée par le chargé de cours,
en vue de constituer un dossier,*

en utilisant le vocabulaire professionnel,

*en disposant de la documentation technique appropriée (modes d'emploi du matériel, fiche de stock,
d'entretien, fiches techniques de réalisation et de recettes utilisées...),*

*dans le respect des consignes, des règles professionnelles, d'ergonomie, d'environnement, des R.O.I,
des réglementations en vigueur, du guide d'auto-contrôle sectoriel et des codes du bien-être au travail,
en respectant les notions mathématiques de base,*

en vue de développer des compétences de communication,

en vue de développer une autonomie de décision,

en respectant le temps imparti,

en vue de constituer un dossier technique qui devra être défendu oralement:

- ◆ de respecter les consignes de présentation du dossier définies préalablement ;
- ◆ de présenter un dossier écrit comprenant la réalisation de fiches techniques de produits proposés par le chargé de cours ;
- ◆ de réaliser le plan d'un atelier et d'un magasin sur base d'un schéma préalablement établi ;
- ◆ de prévoir le stockage des produits finis ;
- ◆ d'expliquer les recettes des produits proposés et leur rendement ;
- ◆ d'établir un bon de commande et le prix de revient ;
- ◆ de déterminer un prix de vente sur base d'un coefficient et de la concurrence.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

L'étude de projet se fera sous l'accompagnement d'un ou plusieurs chargés de cours qui devront :

- ◆ communiquer les critères de présentation du dossier technique à l'étudiant ;
- ◆ vérifier, lors des séances de guidance prévues à l'horaire, le bon déroulement du travail ;
- ◆ guider l'étudiant dans la recherche de la documentation technique ;
- ◆ préparer l'étudiant pour la présentation orale.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Code U

7.1. Etudiant : 20 périodes

Z

7.2. 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 : « Ouvrier boulanger-pâtissier »	CT	I	16
Epreuve intégrée de la section : « Ouvrier boulanger-pâtissier »	CT	I	4
Total des périodes			20