

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT**

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**PRODUITS GLACES**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

|                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>CODE: 43 41 03 U11 D1</b><br/><b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b><br/><b>DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</b></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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

# PRODUITS GLACES

## ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

### 1. FINALITES DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

#### 1.1. Finalités générales

Dans le respect de 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, scolaire et culturelle ;
- ♦ 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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant, dans le respect des règles professionnelles et de la législation en vigueur, d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base en boulangerie-pâtisserie, pour mener à terme un processus de fabrication complet de produits glacés.

### 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

#### 2.1. Capacités

*en disposant du matériel, des consommables (matières premières), des produits adéquats,*

*en disposant de l'équipement nécessaire,*

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

*en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,*

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

*en respectant les notions mathématiques de base,*

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication,*

*au départ d'une situation pratique significative dans un contexte d'atelier ou d'entreprise,*

*en respectant les consignes communiquées par le chargé de cours,*

*sous la supervision d'un supérieur hiérarchique,*

de réaliser les tâches suivantes :

- 2 pains réalisés manuellement,
- 2 tartelettes à base de pâte brisée au chocolat,
- 6 gaufres aux fruits,

- ◆ de préparer le poste de travail en veillant à respecter les règles d'ergonomie, de prévention incendie/accidents, d'hygiène et de sécurité ;
- ◆ de sélectionner et quantifier les matières premières en fonction des recettes données, d'effectuer les contrôles « qualité » (DLC, visuel, contrôle stock) et de préparer les matières premières en fonction des recettes ;
- ◆ d'expliquer des termes techniques présents dans les recettes à mettre en œuvre ainsi que les informations relatives à l'hygiène, à la sécurité et à la législation en vigueur;
- ◆ de réaliser des produits de boulangerie/pâtisserie en fonction d'un plan organisationnel respectant les principes de marche en avant, de conditionnement et de refroidissement des produits, d'une fiche technique et de la production attendue ;
- ◆ de stocker les produits finis en restituant la législation et le code des bonnes pratiques à appliquer ;
- ◆ de compléter une fiche d'autocontrôle pour les produits à réaliser ;
- ◆ d'assurer le rangement et le nettoyage en ce compris le tri des déchets.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie** », code n° **43 41 01 U11 D1**, classée dans l'enseignement secondaire inférieur de transition.

## 3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

*en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et des produits adéquats,*

*en disposant de l'équipement nécessaire,*

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

*en effectuant la préparation et le rangement de la zone de travail,*

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

*en respectant les notions mathématiques de base,*

*en utilisant le vocabulaire technique de la profession et en développant des compétences de communication, au départ d'une situation pratique significative dans un contexte d'atelier ou d'entreprise,*

*en toute autonomie,*

*dans le temps de réalisation imparti par le chargé de cours,*

de réaliser les produits glacés :

- ◆ préparer le poste de travail ;
- ◆ sélectionner les marchandises ;
- ◆ réaliser les produits glacés en fonction d'un plan organisationnel, d'une fiche technique, de la production et des formes attendues ;
- ◆ conditionner et stocker les produits glacés ;
- ◆ assurer le rangement et le nettoyage.

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

- ◆ le niveau de dextérité et de qualité des gestes professionnels,
- ◆ la justification du choix du mode opératoire et du matériel utilisé,
- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- ◆ les qualités organoleptiques des produits.

#### **4. PROGRAMME**

L'étudiant sera capable :

*au départ d'une situation « concrète » pratique,*

*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...),*

*en disposant du matériel, des consommables (matières premières) et de l'équipement nécessaires à une boulangerie-pâtisserie,*

*dans le respect des consignes, des règles professionnelles, d'ergonomie, d'environnement, des R.O.I, des réglementations en vigueur, du guide d'autocontrôle sectoriel, 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 et d'exécution,*

##### **4.1 Produits glacés : technologie**

- ◆ en vue de réaliser les produits glacés ;
  - d'expliquer les techniques de réalisation appropriées pour les produits glacés ;
    - caractériser les matières premières:
      - la catégorie,
      - la composition,
      - les origines,
      - le calibrage,
      - la saison,
      - les labels, AOC... les produits de base, finis et semi-finis et leurs classifications ;
    - définir les critères de fraîcheur (via la vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température) ;
    - décrire les techniques de mélange et d'incorporation ;
  - d'expliquer les techniques de conservation des produits glacés ;
- ◆ en vue de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations des produits glacés ;
  - de préparer le poste de travail ;

- identifier et caractériser les différentes sortes de produits entrant dans la composition des produits glacés ;
  - lire et expliquer les fiches techniques pour les produits à réaliser ;
  - décrire le matériel spécifique pour les produits glacés et ses caractéristiques et en déterminer le réglage (Cf. sorbetière, cellule de refroidissement rapide, réfractomètre...) ;
  - de décrire les moules et les techniques de moulage ;
- ◆ en vue d'appliquer la technique de mélange et d'incorporation appropriée en respectant la chronologie d'incorporation ;
- de citer les caractéristiques des mélanges.

## **4.2 Produits glacés : pratique professionnelle**

- ◆ de réaliser les produits glacés ;
  - d'appliquer les techniques d'incorporation en respectant la chronologie ;
  - d'utiliser et de paramétrer les sorbetières, les cellules de refroidissement rapide, les congélateurs/surgélateurs ;
  - d'utiliser un réfractomètre ;
  - de respecter les procédures de la fiche technique ;
  - d'identifier les éventuels défauts apparents et d'y remédier ;
- ◆ d'ajouter les ingrédients spéciaux ;
  - de sélectionner les produits/ingrédients requis ;
  - d'appliquer la technique d'ajout adaptée en respectant le fiche technique ;
- ◆ de réaliser les produits selon les formes attendues, d'utiliser les moules (fruits givrés, sucettes, bombes glacées...), d'identifier et d'utiliser les produits finis et semi-finis (meringues, biscuits entrant dans les compositions...);
- ◆ de conditionner et d'appliquer les techniques de conservation des produits glacés ;
- ◆ de stocker les produits ;
  - de sélectionner le conditionnement approprié ;
  - d'utiliser les méthodes de conservation appropriées ;
  - de surgeler ;
  - d'étiqueter ;
  - de stocker ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail et du matériel.

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

Aucune recommandation particulière.

## **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 le programme du présent dossier pédagogique.

## 7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

| 7.1. Dénomination du cours                 | Classement | Code U | Nombre de périodes |
|--------------------------------------------|------------|--------|--------------------|
| Produits glacés : technologie              | CT         | B      | 4                  |
| Produits glacés : pratique professionnelle | PP         | L      | 28                 |
| 7.2. Part d'autonomie                      |            | P      | 8                  |
| Total des périodes                         |            |        | 40                 |