

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE
UNITE D'ENSEIGNEMENT

PATISSERIE CLASSIQUE ET TRADITIONNELLE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

| |
|--|
| <p>CODE: 43 41 05 U21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p> |
|--|

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

PÂTISSERIE CLASSIQUE ET TRADITIONNELLE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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, pour réaliser les produits à base de pâte à choux, de pâte feuilletée, de biscuit duchesse avec crème fraîche, au beurre, au chocolat dans le respect des procédures établies :

- ◆ de contrôler régulièrement les marchandises ;
- ◆ de contrôler les équipements ;
- ◆ de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
- ◆ de pétrir les pâtes tendres et feuilletées/de battre les biscuits, la meringue ;
- ◆ d'organiser la mise en forme ;
- ◆ de cuire les pâtes, les biscuits, les meringues ;
- ◆ de réaliser les mousses chocolat, fruits ;
- ◆ de réaliser les crèmes pâtissière, fraîche et les inserts ;
- ◆ de réaliser les crèmes au beurre et anglaise ;
- ◆ d'assembler les produits de pâtisserie ;
- ◆ de décorer les produits de pâtisserie ;
- ◆ de réaliser les compositions pour les quiches, les cuire et les conserver ;
- ◆ d'assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles.

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), 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 tenant compte, pour l'organisation de l'épreuve, des éléments critiques de contexte se trouvant dans le profil d'évaluation en annexe :

- *la mise en situation (contexte),*
- *la complexité (le niveau de difficulté),*
- *l'autonomie,*
- *le temps de réalisation,*
- *les conditions de réalisation,*

en tenant compte, dans la grille d'évaluation, des critères incontournables et des indicateurs globalisants incontournables se trouvant dans ce même profil d'évaluation,

de réaliser les tâches suivantes :

Pour la pâtisserie classique et traditionnelle : (afin d'atteindre l'UAA 2 : réaliser les pâtisseries¹ :

-12 choux farcis d'une crème pâtissière,

-8 glacés,

-10 vidés,

- 1 saint-honoré pour 8 personnes,

- 8 gâteaux individuels avec pâte ou biscuit au choix et garnis de crème au beurre,

- 1 gâteau biscuit duchesse garni et masqué d'une mousse au chocolat (18 cm de diamètre) avec une écriture au cornet,

- 2 quiches (garniture au choix),

- ◆ *préparer le poste de travail ;*
- ◆ *sélectionner les marchandises ;*
- ◆ *réaliser les produits en fonction des fiches techniques et de la production attendue ;*
- ◆ *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,*

¹ Hormis la réalisation du bavarois au chocolat, des gâteaux individuels avec une pâte grasse ou un biscuit (Joconde, génoise) garnis d'une mousse de fruits et des verrines « mousse de fruits »

- ◆ 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 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 et d'exécution,

4.1 Pâtisserie classique et traditionnelle : technologie

- ◆ en vue de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
 - de préparer le poste de travail ;
 - identifier et caractériser les différentes sortes de produits entrant dans la composition de pâtisseries à base de pâte grasse, pâte tendre (de type cake, madeleine, baba...), pâte feuilletée, pâte à biscuit, pâte à choux, meringue, crèmes type pâtissière, fraîche et au beurre ;
 - interpréter et expliquer les fiches techniques pour les produits à réaliser ;
 - décrire le matériel spécifique pour la pâtisserie et ses caractéristiques et en déterminer le réglage (notamment le laminoir) ;
- ◆ en vue de pétrir les pâtes tendres et feuilletées/battre les biscuits, la meringue :
 - de déterminer la technique de mélange et d'incorporation appropriée en respectant la chronologie d'incorporation ;
 - citer les caractéristiques des mélanges ;
 - énumérer les facteurs favorisant le développement de la pâte ;
 - décrire les techniques de la détrempe et de l'incorporation (l'enchâssement) de la matière grasse (pâte feuilletée) ;
 - décrire les techniques du tourage de la pâte feuilletée ;
- ◆ en vue d'organiser la mise en forme, le découpage, le masquage et l'assemblage :
 - expliquer l'influence de la température et des temps de repos sur la mise en forme ;

- décrire la technique de dressage de la meringue (poche), des biscuits et des pâtes ;
 - décrire les techniques de moulage pour les pâtes ;
 - caractériser les différents moules pour les biscuits ;
 - décrire les techniques de découpage pour les pâtes, pour les biscuits ;
 - décrire la technique de masquage à la meringue, à la crème fraîche, à la crème au beurre, à la mousse au chocolat ;
 - décrire les différentes techniques d'assemblage (montage) des produits ;
- ◆ en vue de cuire les pâtes, les biscuits, les meringues ;
 - de paramétrer la température, le taux d'humidité, le temps de cuisson en fonction des produits et de caractériser les effets de la chaleur et du taux d'humidité sur les produits ;
 - de définir les techniques d'enfournement selon le type de four et de décrire les accessoires,
 - déterminer les paramètres (température, taux d'humidité, temps) selon le type de produit, surgelés, crus et précuits ;
- ◆ en vue de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les compositions ;
 - de décrire la préparation du poste de travail ;
 - identifier et expliquer les fiches techniques types des compositions ;
 - de citer et de caractériser les matières premières ;
 - citer les caractéristiques des matières premières de manière générale et plus spécifiquement :
 - les produits de base, finis et semi-finis et leurs classifications,
 - les fruits frais, en bocaux, surgelés, en purée, produits semi-finis... ;
 - décrire le matériel spécifique et ses caractéristiques ainsi que les critères de bon fonctionnement et les règles de sécurité y afférant ;
- ◆ en vue de réaliser la crème pâtissière, la crème au beurre, la crème fraîche, la Chantilly, la mousse au chocolat :
 - de décoder la fiche technique type ;
 - de décrire les caractéristiques des matières premières (catégorie, composition, origines...) et de citer les critères de fraîcheur d'un point de vue organoleptique;
 - de faire référence à la législation en vigueur et aux bonnes pratiques d'hygiène liées à l'utilisation de ces produits ;
 - de décrire et d'expliquer les techniques de réalisation, d'utilisation et de conservation de ces crèmes et de la mousse au chocolat (notamment les liaisons chaudes et froides...);
 - de décrire et d'expliquer les techniques de conservation des produits finis.

4.2 Pâtisserie classique et traditionnelle : pratique professionnelle

- ◆ de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
 - de préparer le poste de travail ;
 - sélectionner la fiche technique de préparation ;
 - vérifier la propreté du poste de travail ;
 - de sélectionner les matières premières et le matériel en fonction des mélanges à réaliser ;
 - sélectionner les matières premières et le matériel nécessaires en fonction de la fiche technique ;
 - décoder les étiquettes des produits ;
 - respecter la chaîne du froid ;
 - vérifier le bon fonctionnement et l'hygiène du matériel ;
 - de quantifier les matières premières nécessaires en fonction de la recette ;
 - adapter les quantités de marchandises en fonction de la recette (peser, mesurer) ;
- ◆ de pétrir les pâtes tendres et feuilletées/battre les biscuits, la meringue ;
 - de déterminer et de régler le matériel à utiliser ;
 - choisir le pétrin/batteur, accessoire approprié ;
 - paramétrer la vitesse, le temps et la température en fonction du matériel et de la préparation ;
 - d'appliquer la technique de mélange et d'incorporation appropriée en respectant la chronologie d'incorporation ;
 - appliquer les techniques de mélange et d'incorporation ;
 - appliquer les techniques de la détrempe et de l'enchâssement de la matière grasse pour la réalisation de la pâte feuilletée ;
 - respecter l'ordre et le moment d'incorporation ;
 - de tourner la pâte feuilletée ;
 - adapter la technique du tourage ;
- ◆ d'organiser la mise en forme ;
 - de préparer éventuellement le travail de mise en forme ;
 - déterminer les temps et les conditions de repos adéquats ;
 - choisir le moule pour le biscuit ;
 - chemiser le moule ;
 - de dresser la meringue, les biscuits et les pâtes ;
 - de mouler les pâtes et les biscuits ;
 - de découper les pâtes et les biscuits ;

- ◆ de cuire les pâtes, les biscuits, les meringues ;
 - de déterminer le type de four à utiliser ;
 - de paramétrer la température, le taux d'humidité, le temps de cuisson en fonction du produit ;
 - d'enfourner, de cuire et de vérifier les produits (vue, toucher, ouïe, odorat) ;
 - de défourner et de démouler les produits en ce inclus le ressuage ;
- ◆ de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les compositions ;
- ◆ de réaliser les crèmes pâtisseries, la crème au beurre, la crème fraîche, Chantilly, la mousse au chocolat ;
- ◆ de monter les différents produits et de les garnir en respectant la fiche technique ;
- ◆ de masquer avec la meringue, la crème fraîche, la crème au beurre et la mousse au chocolat ;
- ◆ de dresser la meringue, la crème fraîche, la crème au beurre et la mousse au chocolat ;
- ◆ de pointer ;
 - de respecter le temps de pointage ;
 - sélectionner le moment de pointage ;
 - de déterminer le moment idéal d'enfournement ;
 - respecter la fiche technique ;
 - vérifier l'apprêt (au toucher et à la vue) ;
- ◆ de réaliser les pâtons/blocs de pâte ;
 - de réaliser les pâtons ;
 - préparer et/ou programmer les machines pour la boulangerie (~~gaufres, pizzas et quiches~~) ;
 - régler les machines ;
 - déterminer le poids ;
 - peser les pâtons/blocs de pâtes ;
 - détendre les pâtons ;
 - bouler les pâtons ;
 - de dégazer selon la recette ;
 - rabattre la pâte ;
 - adapter le temps de repos ;
- ◆ de façonner les pâtons ;
 - de réaliser les formes attendues manuellement ;
 - façonner les produits selon leurs spécificités (quiches);
 - utiliser le laminoir et le rouleau à tartes ;
- ◆ de réaliser les compositions pour les quiches, de les cuire et de les conserver ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les appareils à quiche ;

- réaliser l'appareil à quiche avec ses différentes garnitures selon la fiche technique ;
- assembler, cuire et conserver les pâtes ;
- de vérifier le bon déroulement de la cuisson ;
 - contrôler les paramètres (température, temps) selon les types de produits ;
 - ajuster les paramètres en fonction de la cuisson des produits frais et/ou précuits ;
 - vérifier les produits (vue, toucher, odorat, ouïe) ;
- de défourner/démouler les produits et les ressuer ;
- ◆ de stocker les produits finis suivant leur utilisation.

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 des cours | Classement | Code U | Nombre de périodes |
|--|------------|--------|--------------------|
| Pâtisserie classique et traditionnelle : technologie | CT | B | 20 |
| Pâtisserie classique et traditionnelle : pratique professionnelle | PP | L | 76 |
| 7.2. Part d'autonomie | | P | 24 |
| Total des périodes | | | 120 |

| | |
|--------|--------------------------|
| UAA2 : | RÉALISER LES PÂTISSERIES |
|--------|--------------------------|

SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA2 :

Éléments critiques de contexte (ou contraintes) :Tâches :

- Préparer le poste de travail
- Sélectionner les marchandises
- Réaliser les produits en fonction des fiches techniques et de la production attendue
- Assurer le rangement et le nettoyage

Mise en situation :

- Situation « professionnelle » pratique

Complexité :

Dans le respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'environnement réaliser :

- **12 choux farcis d'une crème pâtissière**
- * ~~4 bavares au chocolat pour 10 personnes~~
- **8 gâteaux individuels avec une pâte ou biscuit au choix et garnis d'une crème au beurre**
- **1 saint honoré pour 8 personnes**
- **1 gâteau biscuit duchesse garni et masqué d'une mousse au chocolat (18 cm de diamètre) avec une écriture au cornet**
- **8 glacés**
- **10 vidés**
- * ~~8 gâteaux individuels avec une pâte grasse ou un biscuit (Joconde, génoise) garnis d'une mousse de fruits~~
- * ~~10 verrines "mousse de fruits"~~
- **2 quiches (garniture au choix)**

Autonomie :

- En toute autonomie d'exécution

Temps de réalisation :

- Le temps imparti par l'OEF

Conditions de réalisation (à fournir à l'apprenant) :

A fournir à l'apprenant :

- Equipement
- Outillage
- Matières premières
- Fiches techniques nécessaires
- Plan organisationnel
- Production attendue

Remarque : Les éléments critiques du contexte (contraintes) sont à destination des concepteurs d'épreuves ! Bien entendu, lors de la conception des épreuves d'évaluation, les concepteurs veilleront à formuler les tâches, consignes ... à communiquer aux candidats en tenant compte du degré d'autonomie et de complexité attendus.

CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. :

| CRITERES INCONTOURNABLES ¹ | INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES ¹ | Réussite de l'IG ² Oui/Non |
|--|--|--|
| Critère 1 : CONFORMITÉ DE LA PRODUCTION | 1.1 Les productions du jour sont conformes (quantité) | ... |
| | 1.2 Les produits sont commercialisables (qualité) | ... |
| Critère 2 : COHÉRENCE DE LA DÉMARCHE | 2.1 La chronologie des étapes de fabrication est respectée pour chaque réalisation | ... |
| | 2.2 La planification du travail est appliquée | ... |
| | 2.3 Les techniques de fabrication des produits sont appliquées | ... |
| Critère 3 : RESPECT DES RÈGLES (HYGIÈNE, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT ...) | 3.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont appliquées | ... |
| | 3.2 L'attitude générale est professionnelle (esprit d'équipe) | ... |
| | 3.3 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées | ... |

Le nettoyage des ateliers et annexes = opérationnel de l'indicateur 3.1 les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont appliquées

Le tri et l'élimination des déchets = opérationnel de l'indicateur 3.3 Les règles de respect de l'environnement sont appliquées

¹ **Les conditions de réussite** sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,

- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

² **Le seuil de réussite** est déterminé par les OEF : Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant seront déterminées par les OEF en fonction de l'épreuve qu'ils construiront dans le respect des éléments critiques du contexte précisés à la page « Situation d'évaluation ».