

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

PATISSERIE : VERRINES, MOUSSES ET BAVAROIS

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

CODE: 43 41 06 U21 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**

PÂTISSERIE : VERRINES, MOUSSES ET BAVAROIS

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 verrines, mousses, pâtes grasses, biscuits (Joconde, génoise) et bavarois 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 battre les biscuits, la meringue ;
- ◆ d'organiser la mise en forme ;
- ◆ de cuire les biscuits, les meringues ;
- ◆ de réaliser les mousses chocolat, fruits ;
- ◆ de réaliser les bavarois ;
- ◆ de réaliser les inserts ;
- ◆ de réaliser les crèmes anglaises ;
- ◆ d'assembler les produits de pâtisserie ;
- ◆ de décorer les produits de pâtisserie ;
- ◆ 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'auto-contrôle 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'auto-contrôle 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, d'environnement des réglementations en vigueur, du guide d'auto-contrôle sectoriel, des R.O.I et 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 : verrines, mousses, bavarois (afin d'atteindre l'UAA 2 : réaliser les pâtisseries¹) :

- *1 bavarois au chocolat pour 10 personnes,*
- *10 verrines « mousse de fruits »,*
- *8 gâteaux individuels avec une pâte grasse ou un biscuit (Joconde, génoise) garnis d'une mousse de fruits »,*
- ◆ *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,*
- ◆ *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...),

¹ Hormis la réalisation des choux farcis, des gâteaux individuels avec une pâte ou biscuit au choix et garnis d'une crème au beurre, du saint honoré pour 8 personnes, du gâteau biscuit duchesse garni et masqué d'une mousse au chocolat (18 cm de diamètre) avec une écriture au cornet, des glacés, des vidés et des quiches

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'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 et d'exécution,

4.1 Pâtisserie : verrines, mousses et bavaoies : technologie

- ◆ en vue de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
 - de décrire la préparation du poste de travail ;
 - identifier et caractériser les différentes sortes de produits entrant dans la composition de pâtisseries à base de pâte grasse, pâte à biscuit, meringue, crèmes type pâtissière, fraîche ;
 - 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 ;
- ◆ en vue de 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 ;
- ◆ en vue de réaliser les mousses de fruits, les mousses au chocolat et les bavaoies ;
 - d'expliquer les techniques de réalisation appropriées pour les mousses et les bavaoies ;
 - 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 le travail de mise en place ;
 - décrire les techniques de mélange et d'incorporation ;
 - caractériser les liants à chaud et à froid (exemples : agar agar, gélatine...) ;
 - d'expliquer les techniques de conservation des mousses et des bavaoies ;

- citer les méthodes et le matériel de conditionnement ;
 - expliquer le rangement et le stockage en chambre froide " + et -" ;
- ◆ en vue d'organiser la mise en forme, le découpage et l'assemblage :
 - d'expliquer l'influence de la température et des temps de repos sur la mise en forme ;
 - de décrire la technique de dressage de la meringue (poche), des biscuits et des pâtes ;
 - de décrire les techniques de moulage pour les pâtes ;
 - de caractériser les différents moules pour les biscuits ;
 - de décrire les techniques de découpage pour les pâtes, pour les biscuits ;
 - de décrire les différentes technique d'assemblage (montage) des produits ;
 - ◆ en vue d'organiser la mise en forme des biscuits:
 - de décrire la technique de dressage;
 - de décrire les moules et les techniques de moulage ;
 - de décrire les techniques de découpage;
 - ◆ en vue de cuire les pâtes, les biscuits, les meringues ;
 - de paramétrer la température, 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 ou 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 fraîche et les inserts ;
 - d'expliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème fraîche ;
 - d'expliquer les modes de cuisson dans les techniques de réalisation des inserts ;
 - d'expliquer les techniques de conservation des crèmes et des inserts ;
 - ◆ en vue d'assembler les produits de pâtisserie ;

- de décrire et d'expliquer les différentes techniques d'assemblage des biscuits, des compositions/appareils, des fruits ;
- ◆ en vue de confectionner les décors ;
 - d'expliquer les techniques de pastillage, écriture au cornet, décors à la poche, travail du sucre, modelage du massepain...

4.2 Pâtisserie : verrines, mousses et bavaoïs : 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 réaliser les mousses au chocolat, aux fruits ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les mousses au chocolat ;
 - choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ;
 - appliquer les techniques de mélange et d'incorporation ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les mousses de fruit(s) ;
 - choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ;
 - effectuer le travail préalable au mélange et incorporation (cuisson des fruits ...) ;
 - appliquer les techniques de mélange et d'incorporation ;
 - utiliser les liants ;
 - d'appliquer les techniques de conservation des mousses ;
 - respecter les liaisons chaudes et froides ;
 - appliquer les méthodes de conservation ;
 - conditionner les mousses ;
 - stocker les mousses ;
- ◆ de réaliser les bavaoïs ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation appropriées pour les bavaoïs ;
 - choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ;

- effectuer le travail préalable au mélange et incorporation (cuisson des fruits...);
 - appliquer les techniques de mélange, d'incorporation et de conservation ;
- ◆ de réaliser la crème fraîche et les inserts;
 - d'appliquer les techniques de réalisation appropriées pour la crème fraîche et Chantilly ;
 - choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ;
 - sélectionner la crème adéquate en fonction de la fiche technique (cf étiquette) ;
 - vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ;
 - d'appliquer les techniques de réalisation des inserts ;
 - choisir le matériel en fonction de la quantité à préparer ;
 - sélectionner les matières premières en fonction de la fiche technique (cf étiquettes) ;
 - vérifier l'état des marchandises (température, conditionnement, date de péremption) ;
 - identifier les produits de base, frais, finis et semi-finis (cf étiquettes) ;
 - sélectionner le mode de cuisson adéquat et élaborer l'insert en fonction de la fiche technique et du produit fini ;
 - d'appliquer les techniques de conservation des crèmes et des inserts en respectant les liaisons chaudes et froides ;
- ◆ de battre les biscuits et 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 ;
 - respecter l'ordre et le moment d'incorporation ;
- ◆ 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 ;
- ◆ de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les compositions ;
- ◆ de monter les différents produits et de les garnir en respectant la fiche technique ;
- ◆ de dresser la meringue, la crème fraîche et la mousse au chocolat ;
- ◆ d'assembler les produits de pâtisserie ;
 - d'assembler les biscuits et les compositions/les fruits ;
 - appliquer les différentes techniques d'assemblage des biscuits, des compositions/appareils, des fruits ;
- ◆ de décorer les produits de pâtisserie ;
 - de réaliser une ganache/un gélifruit/un nappage/un glaçage dans le respect des fiches techniques ;
 - de réaliser des décors en pastillage, en chocolat, en sucre, en massepain et en meringue et/ou avec des fruits ;
 - de réaliser une écriture au cornet, à la poche à douilles.

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
Pâtisserie : verrines, mousses et bavarois : technologie	CT	B	28
Pâtisserie : verrines, mousses et bavarois : pratique professionnelle	PP	L	100
7.2. Part d'autonomie		P	32
Total des périodes			160

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~~
- **1 bavaois 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