

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE
UNITE D'ENSEIGNEMENT

STAGE : OUVRIER(ERE) PÂTISSIER(ERE)

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

CODE: 43 41 08 U21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du ,
sur avis conforme du Conseil général

STAGE : OUVRIER(ERE) PÂTISSIER(E)

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

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

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice de l'ouvrier(ère) pâtissier(ère) et de développer :

- ◆ des performances (adaptation au rythme de travail, aux contraintes et aux exigences de l'entreprise, au rendement) ;
- ◆ des comportements socio-professionnels :
 - ◆ s'intégrer au sein d'une équipe ;
 - ◆ établir des relations positives dans un contexte de travail.

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 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.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « **Pâtisserie classique et traditionnelle** » code n° **43 41 05 U21 D1**, classée dans l'enseignement secondaire supérieur de transition.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

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

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier d'ouvrier(ère) pâtissier(ère) en vue de développer son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation ;
- ◆ de démontrer ses aptitudes à effectuer les tâches qui lui sont confiées ;
- ◆ de rédiger un rapport de stage :
 - ◆ décrivant le contexte professionnel au sein de l'entreprise,
 - ◆ décrivant les différentes tâches exécutées,
 - ◆ décrivant les problèmes professionnels rencontrés pendant le stage,
 - ◆ mettant en évidence l'apport de ses activités de stage dans sa formation ;
- ◆ de tenir et de compléter un carnet de stage ;
- ◆ de présenter oralement son rapport de stage.

¹ Hormis la réalisation du bavaoïs 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 »

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

- ◆ le degré de qualité des comportements professionnels et relationnels adoptés,
- ◆ le degré d'autonomie atteint,
- ◆ le niveau de cohérence, de précision et de logique du rapport de stage,
- ◆ le niveau de pertinence du vocabulaire technique.

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

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

d'une manière générale :

- ◆ de respecter :
 - ◆ le règlement intérieur et les contraintes de l'entreprise ainsi que les termes de la convention de stage et les règlements y afférant,
 - ◆ les éventuelles demandes de l'entreprise touchant à la confidentialité, l'exploitation des résultats, la propriété de créations ;
- ◆ d'observer les dispositions relatives à la sécurité et à l'utilisation du matériel ;
- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration dans l'entreprise, notamment par son application, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ de communiquer avec la personne ressource dans l'entreprise et les collègues de travail ;
- ◆ de travailler en équipe ;
- ◆ de participer aux séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement du stage ;
- ◆ de respecter les dispositions convenues avec le personnel chargé de l'encadrement pour l'élaboration du rapport de stage ;
- ◆ de tenir à jour un carnet de stage ;

sur le plan de la pratique professionnelle :

dans le respect des règles d'hygiène, de bien-être au travail, de sécurité, d'ergonomie et d'environnement (code du bien-être et du RGPT), et dans le respect des temps de réalisation définis,

en développant son autonomie, son employabilité face aux nouvelles techniques et technologies et ses capacités d'auto-évaluation,

de participer à différents travaux du métier parmi les tâches suivantes :

- ◆ réaliser les pâtisseries : choux farcis d'une crème pâtissière, bavares au chocolat, gâteaux individuels avec une pâte ou biscuit au choix et garnis d'une crème au beurre, saint-Honoré, gâteau biscuit duchesse garni et masqué d'une mousse au chocolat avec une écriture au cornet, glacés, vidés, gâteaux individuels avec une pâte grasse ou un biscuit (Joconde, génoise) garnis d'une mousse de fruits, verrines « mousse de fruits », quiches (garniture au choix).

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonctions :

- ◆ d'avaliser le contenu du stage proposé par l'étudiant en fonction des spécificités de l'entreprise ;

- ◆ d'observer l'étudiant dans ses activités professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;
- ◆ de lui communiquer le résultat de ses observations et de ses entretiens avec la personne ressource dans l'entreprise au cours des séances d'évaluation continue ;
- ◆ d'amener l'étudiant à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du carnet de stage ;
- ◆ de communiquer à l'étudiant les modalités d'encadrement et d'évaluation fixées par le Conseil des études ;
- ◆ d'évaluer l'étudiant selon les modalités fixées par le Conseil des études ;
- ◆ d'informer la personne ressource dans l'entreprise des droits, devoirs et responsabilités de l'entreprise et de contrôler l'application de la convention de stage.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.

6. CHARGE 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

7.1. Etudiant : 120 périodes

Code U
Z

7.2. Encadrement du stage

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Encadrement de stage d'ouvrier(ère) pâtissier(ère)	PP	O	20
Total des périodes			20