

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>CODE: 43 41 03 U11 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**

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