

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE D'ENSEIGNEMENT**

**DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE-  
PÂTISSERIE**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE: 43 41 01 U11 D1</b> <b>CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401</b> <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**

# DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA BOULANGERIE- PATISSERIE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR 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 de boulangerie et de pâtisserie, dans le respect des procédures établies :

- ◆ de réceptionner les marchandises ;
- ◆ d'assurer le rangement des marchandises ;
- ◆ de contrôler régulièrement les marchandises ;
- ◆ de contrôler les équipements ;
- ◆ de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
- ◆ de préparer les mélanges ;
- ◆ de pétrir la pâte ;
- ◆ de pointer ;
- ◆ de réaliser les pâtons/blocs de pâte ;
- ◆ de façonner les pâtons, d'en organiser la mise en forme et de les cuire ;
- ◆ d'ajouter les ingrédients spéciaux ;
- ◆ d'apprêter les produits ;
- ◆ de cuire les pâtes ;
- ◆ de réaliser un produit à base de pâte brisée ;
- ◆ de refroidir les produits ;
- ◆ de conditionner les produits ;
- ◆ d'assurer le tri des déchets, le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage ;
- ◆ de respecter les règles professionnelles.

*Afin d'éviter les redites, une concentration de la théorie est abordée dans cette unité point de départ de la section.*

## 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

### 2.1. Capacités

#### En pratique de la langue française,

*face à des situations courantes de communication,*

- ◆ répondre oralement ou par écrit à des questions sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- ◆ se présenter et donner ses coordonnées ;
- ◆ expliquer sa motivation pour la formation ;
- ◆ lire et décoder des consignes simples de sécurité.

#### En mathématiques,

- ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- ◆ opérer sur des nombres naturels et décimaux.

### 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'études de base (C.E.B.)

## 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 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.

**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, des réglementations en vigueur, du guide d'auto-contrôle sectoriel, d'ergonomie et d'environnement et des R.O.I, 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 Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie, hygiène et sécurité : technologie**

- ◆ d'identifier :
  - les règles professionnelles liées à la législation sur l'hygiène, à la sécurité, à l'ergonomie et la manutention en ce qui concerne ;
    - la législation et le guide d'autocontrôle sectoriel en matière de sécurité,
    - la notion d'allergènes ;
    - les règles de traçabilité (cf règles de classement AFSCA),
    - l'utilisation du guide de bonnes pratiques de la boulangerie/pâtisserie/ guide d'autocontrôle (G026 dans sa version actualisée),
    - les prescrits du Code du bien-être au travail,
    - les principales règles d'ergonomie et de manutention,

- les principales règles de prévention incendie et de prévention des accidents de travail ;
- les règles liées à la protection de l'environnement en ce qui concerne les modes de tri, de stockage, d'évacuation des déchets, de développement durable ;
- ◆ en vue de réceptionner les marchandises et de vérifier la propreté des locaux de stockage :
  - d'identifier le plan des locaux et commenter leur aménagement (caractéristiques et conditions de stockage) ;
  - d'identifier et de décrire les mesures de surveillance adaptées ;
  - d'effectuer le contrôle des produits livrés, leur suivi, d'éviter la contamination croisée ;
    - identifier et classer les produits en fonction de leurs caractéristiques et de l'étiquetage : qualité /fraîcheur/quantité/température ;
    - lire et compléter les documents relatifs à la réception des marchandises : fiches de stock, bon de commande, bon de livraison, registre d'entrée ;
    - décrire les systèmes d'autocontrôle et de traçabilité ;
    - définir le principe de la marche en avant (dans le temps et dans l'espace) ;
- ◆ en vue d'assurer le rangement des marchandises ;
  - d'expliciter les principes FIFO (first in first out) et FEFO (first expired first out) ;
  - de décrire les bonnes pratiques d'hygiène ;
- ◆ en vue de contrôler régulièrement les marchandises ;
  - de citer et de justifier les températures de conservation des marchandises ;
  - de décrire les outils de vérification de la température ;
- ◆ en vue d'assurer le nettoyage et le rangement selon le plan de nettoyage ;
  - de décrire le principe du tri sélectif, de l'entreposage et de l'évacuation des déchets ;
  - d'identifier les mesures relatives à la limitation du gaspillage et la valorisation des déchets ;
  - de décrypter le plan de nettoyage et les fiches des produits de nettoyage et de désinfection ;
  - de décrire les techniques de nettoyage et de désinfection ;
  - de citer les tests de contrôle de nettoyage et les règles de rangement ;
  - de compléter un document d'autocontrôle ;
- ◆ en vue de respecter le plan d'hygiène et de nettoyage ;
  - de lire et de comprendre l'étiquetage (y compris le code barre) ;
  - de reconnaître les risques liés aux liaisons froides et chaudes ;
  - d'identifier les types et le matériel de conditionnement de conservation, de refroidissement et de maintien de température ;
  - d'identifier les dangers et risques biologiques, physiques, chimiques et allergènes ;
  - d'identifier les nuisibles et les moyens de lutte ;
  - de décrire les techniques de conditionnement, de conservation et refroidissement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation) ;
  - de citer les températures de conservation et de refroidissement ;
  - d'analyser et de remplir les fiches d'autocontrôle.

## 4.2 Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie : laboratoire

- ◆ d'expliquer l'organisation et la gestion du temps de travail ;
  - de décrire les activités de l'ouvrier(ère) boulanger(ère)/pâtissier(ère) ;
  - d'intégrer les règles de savoir-vivre ;
- ◆ en vue de vérifier la quantité de marchandises ;
  - de décrire le matériel de pesage et de mesure ;
  - de mettre en pratique les notions de poids et mesure ;
  - de lire et de remplir des fiches de stock type ;
- ◆ en vue de vérifier la date de péremption des produits entreposés et remplir les documents spécifiques ;
  - de repérer sur les emballages la DDM (date de durabilité minimale) et la DLC (date limite de consommation) ;
  - d'identifier les documents de traçabilité ;
- ◆ en vue de contrôler les équipements ;
  - de décrire et d'expliquer les caractéristiques d'un contrôle LED (panneau d'affichage) ;
  - d'identifier les documents de notification ;
  - d'expliquer les modes de transmission de l'information ;
- ◆ en vue de réunir les matières premières et le matériel nécessaires pour les réalisations du jour ;
  - d'expliquer les fiches techniques types notamment des pâtes levées et non-levées ;
  - de définir et de détailler les caractéristiques des matières premières pour les produits de boulangerie et de pâtisserie (catégorie – composition – origines – calibrage - saison – labels – AOC) ;
  - d'identifier et de décrire ces critères de fraîcheur, en utilisant la vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température ;
  - de citer et d'identifier le matériel spécifique à la réalisation des produits de boulangerie et de pâtisserie ;
- ◆ en vue de quantifier les matières premières nécessaires ;
  - de repérer les notions de quantité sur les fiches de production ;
  - d'identifier et de décrire le matériel de pesage et de mesure (balance, mesureurs...) ;
  - de maîtriser les notions de poids et mesure et de capacité ;
  - d'expliquer et d'appliquer le fonctionnement de la règle de 3 ;
- ◆ d'identifier les différents types de farines, d'en préciser leur influence sur les produits à fabriquer (farine de blé et farines diverses : propriétés physiques, plastiques, fermentatives) et les contraintes d'utilisation ;
- ◆ d'expliquer le processus de panification ;
- ◆ d'expliquer :
  - le rôle de l'eau dans la panification et dans la conservation,
  - le mode d'action de la levure, sa composition, le mode de fabrication (levures pressées, sèches, lentes et rapides),

- la différence de nature entre une poudre levante et la levure de boulangerie,
- la législation, le rôle et les effets du sel sur la pâte,
- l'intérêt nutritif du lait et les conséquences de son utilisation en panification fine,
- les différents types de matières grasses et leurs rôles,
- les produits adjuvants autorisés en panification,
- la fermentation :
  - les principes de la fermentation et les transformations qui se déroulent dans la pâte,
  - les facteurs favorisant la fermentation,
  - les paramètres de la fermentation : température de la pâte, température ambiante, qualité de la farine, température de la farine, utilisation de l'adjuvant
  - l'alimentation du levain,
  - les différents types de fermentation panaire (sur direct, sur pâte fermentée, sur poolish, sur levain naturel, levain-levure),
- le fonctionnement, les avantages et les inconvénients de différents types de fours,
- le fonctionnement des différents accessoires du four (tapis, servantes, chariots),
- le défournement et le démoulage des produits ;
- les processus de refroidissement pour les produits de boulangerie,
- les techniques de ressuage et les conditions d'un ressuage efficace,
- les techniques d'entreposage et l'utilisation du matériel qui y est lié en ce compris les méthodes de congélation ;
- les types d'emballage, leur utilisation et la législation y afférant ;
- le fonctionnement, les avantages et les inconvénients de différents types de fers à gaufres.

#### **4.3. Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie : pratique professionnelle**

- ◆ de réceptionner et de contrôler les marchandises ;
  - de vérifier la propreté des locaux de stockage, de relever les défauts et de proposer des mesures éventuelles de surveillance ;
  - d'effectuer le contrôle des produits livrés, leur suivi et d'éviter la contamination croisée ;
    - décartonner les produits ;
    - vérifier l'adéquation entre bon de commande, de livraison et la facture ;
    - vérifier la qualité des produits livrés / achetés ;
    - utiliser les outils de contrôle ;
    - appliquer les techniques de mesure ;
    - signaler, justifier et notifier les anomalies : écarter les produits non conformes ;
    - classer les documents ;
    - appliquer le plan d'autocontrôle ;
    - appliquer la marche en avant ;

- ◆ d'assurer le rangement des marchandises ;
    - de ranger les marchandises ;
      - appliquer les principes de rotation des aliments First In First Out (FIFO), First Expired First Out (FEFO) ;
      - identifier les produits, les conditionnements et les lieux de stockage ;
      - stocker les marchandises dans les lieux et conditionnements appropriés ;
      - conditionner et étiqueter les marchandises ;
      - assurer la traçabilité des marchandises ;
  - ◆ de contrôler régulièrement les marchandises ;
    - de vérifier la température, la qualité et l'emballage des marchandises en écartant les produits non conformes;
    - de vérifier la quantité de marchandises, la date de péremption des produits entreposés et de compléter les fiches de stock et de traçabilité ;
  - ◆ de contrôler les équipements ;
    - d'effectuer la notification des contrôles des équipements et d'informer le responsable si besoin ;
      - compléter les documents spécifiques ;
      - décoder un contrôle LED (panneau d'affichage) ;
      - appliquer les règles de la chaîne du froid ;
  - ◆ d'assurer et de respecter le nettoyage et le rangement selon le plan d'hygiène et de nettoyage ;
- en respectant la chronologie des tâches et la marche en avant,*
- d'appliquer le plan d'hygiène et de nettoyage suivant le système d'autocontrôle SAC ;
  - de nettoyer et de désinfecter son poste de travail en respectant les conditions d'utilisation des produits;
    - limiter, trier et évacuer les déchets dans le respect des règles appliquées à l'environnement ;
    - contrôler visuellement le niveau de propreté de son poste de travail ;
    - appliquer les règles de rangement ;
  - d'identifier et de prévenir les dangers liés à l'environnement, les risques d'accident et d'appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie, et contre les nuisibles ;

*L'étudiant sera également capable de fabriquer quelques produits simples de boulangerie ou de pâtisserie,*

- ◆ 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 ;

- sélectionner les matières premières nécessaires en fonction de la fiche technique ;
- décoder les étiquettes des produits ;
- respecter la chaîne du froid ;
- sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer ;
- vérifier le bon fonctionnement et l'hygiène du matériel ;
- de quantifier les matières premières nécessaires ;
  - adapter les quantités en fonction de la recette (peser, mesurer, calculer) ;
  - estimer la quantité de marchandises ;
- ◆ de pétrir la pâte manuellement et mécaniquement ;
  - de déterminer le pétrin à utiliser en fonction du mélange, de la quantité et du type de pâte ;
    - choisir le pétrin/batteur approprié ;
  - de paramétrer la vitesse et le temps en fonction du matériel ;
  - d'appliquer les techniques d'incorporation en respectant la chronologie ;
  - d'appliquer les temps de repos adéquats ;
  - d'identifier les éventuels défauts apparents et y remédier ;
- ◆ de pointer ;
  - de respecter le temps de pointage ;
    - de sélectionner le moment de pointage ;
- ◆ de réaliser les pâtons/blocs de pâte ;
  - de réaliser les pâtons ;
    - préparer et/ou programmer les machines pour la boulangerie ;
    - 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 ;
    - utiliser le laminoir et le rouleau à tartes ;
- ◆ d'apprêter les produits ;
  - de déterminer le type de fermentation propre aux produits de boulangerie ;

- de paramétrer le temps, le moment et la température de fermentation et enfourner ;
  - contrôler les paramètres ;
  - contrôler le temps de fermentation ;
  - contrôler au toucher, à la vue ;
- de déterminer le moment idéal d'enfournement ;
  - de respecter la fiche technique ;
  - de vérifier l'apprêt (au toucher et à la vue) ;
- ◆ de cuire les pâtons ;
  - de déterminer le type de four/fer à gaufres à utiliser ;
  - de paramétrer la température, le temps de cuisson et enfourner ;
    - adapter le paramétrage en fonction du produit ;
    - sélectionner et appliquer la technique d'enfournement appropriée ;
    - choisir et utiliser les accessoires ;
  - 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 ;
- ◆ de réaliser une ganache au chocolat et d'en garnir les produits de pâtisserie ;
- ◆ de conditionner les produits ;
  - d'emballer les produits ;
    - adapter l'emballage au produit ;
  - de stocker les produits ;
    - sélectionner le conditionnement approprié ;
    - utiliser les méthodes de conservation appropriées ;
    - congeler ;
    - conditionner ;
    - étiqueter ;
    - stocker.

## 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

<b>7.1. Dénomination du cours</b>	<b>Classement</b>	<b>Code U</b>	<b>Nombre de périodes</b>
Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie, hygiène et sécurité : technologie	CT	B	20
Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie : laboratoire	CT	S	30
Découverte des métiers de la boulangerie-pâtisserie : pratique professionnelle	PP	L	46
<b>7.2. Part d'autonomie</b>		P	24
<b>Total des périodes</b>			<b>120</b>