

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU AVANCE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

CODE : 43 21 03 U 21 D2 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX
--

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 19 juillet 2019,
sur avis conforme du Conseil général**

CHOCOLATERIE- CONFISERIE : NIVEAU AVANCE

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 fabriquer, dans un temps raisonnable, des produits de chocolaterie et de confiserie courants et plus particulièrement de développer son autonomie et son sens de la créativité dans des pièces montées de présentation ;
- ◆ d'acquérir des notions de base de gestion des risques alimentaires spécifiques à la chocolaterie-confiserie pour les intégrer dans sa pratique professionnelle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Pour les techniques et pratiques en chocolaterie-confiserie de base ,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

sur base de fiches techniques,

pour les produits de base en chocolaterie et confiserie :

- bâtons : pleins, aux fruits secs, à la crème « fondant » et à la pâte pralinée,
- orangettes, mendiants,...,
- œufs de Pâques, petits œufs mixtes (2 couleurs),
- rochers et bûches de coco, caramels au coco, mousses au chocolat,
- massepain façonné, modelé ou moulé, pralines intérieur massepain,
- fruits secs grillés,

- truffes au beurre, au caramel, pralinées, moka,...,
- moulages creux de circonstance,
- gianduja, « coup de fourchette », châtaignes en massepain,
- bonbons à base de pâte pralinée,
- autres ;
- ◆ réaliser tout type de moulage et d'enrobage en mettant en œuvre des techniques professionnelles (soin, précision, vigilance et respect des normes de présentation commerciale) ;
- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de décoration, de stockage et de conservation qui respectent les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ expliquer les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
 - ◆ la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en chocolaterie-confiserie,
 - ◆ les techniques de refroidissement et de conservation des produits,
 - ◆ l'utilisation du matériel ;
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel et des postes de travail.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement « Chocolaterie-confiserie : niveau de base » code N° 43 21 02 U 11 D2.

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

sur base d'un projet choisi en équipe ou individuellement,

pour les produits de chocolaterie et de confiserie :

- bâtons : pleins, aux fruits secs, à la crème « fondant », à la pâte pralinée,
- orangettes, mendiants,...,
- œufs et sujets de Pâques, petits œufs mixtes (2 couleurs), œufs en fondant conserve,
- rochers et bûches de coco, caramels au coco, mousses au chocolat et aux fruits,
- massepain façonné, modelé et moulé, pralines intérieur massepain,
- fruits secs grillés,...,
- truffes au beurre, au caramel, pralinées, moka,...,
- moulages creux de circonstance,
- gianduja, « coup de fourchette », châtaignes en massepain,
- bonbons enrobés à base de pâte pralinée,
- noix au caramel et noix brûlées,
- têtes de nègre, caramels acidulés,

- pralines crème fraîche,
- pralines aux fruits et à la liqueur,
- autres ;
- ◆ de réaliser tout type de moulage, d'enrobage et d'assemblage en mettant en œuvre des techniques professionnelles ;
- ◆ d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ de mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de décoration, de stockage et de conservation qui respectent les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ d'expliquer et de prendre en charge un travail de conception et de fabrication d'une pièce montée de présentation ;
- ◆ de se conformer aux délais impartis et aux normes de qualité définis.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ le degré de vigilance dans la fabrication de produits de qualité,
- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps de travail,
- ◆ le niveau de performance en terme de rendement.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement :

- ◆ de traiter des informations techniques : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;
- ◆ de s'informer sur l'évolution :
 - ◆ des besoins et des comportements de consommation de la clientèle ;
 - ◆ des techniques et des méthodes de travail,
 - ◆ des matériels et des équipements,
 - ◆ des contraintes de la qualité des produits agroalimentaires ;

en sécurité et hygiène professionnelles,

à partir de l'analyse de situations professionnelles rencontrées en chocolaterie et en confiserie (observation directe, films ou analyse de cas,...),

- ◆ d'expliquer :
 - ◆ le rôle des agents anti-microbiens (agents physiques, chimiques,...) pour les mesures d'hygiène dans les locaux, l'utilisation des équipements et les comportements du personnel,
 - ◆ les risques alimentaires (contamination des produits, multiplication des germes) et des précautions à prendre lors de la cuisson et du refroidissement des produits chocolatés ainsi que lors de la manipulation, de la conservation de produits auxiliaires ;
 - ◆ les règles de sécurité à respecter en terme de prévention des accidents de personnes lors de l'utilisation d'équipements électriques et thermiques,
- ◆ d'expliquer les normes de contrôle des entreprises de production d'aliments par l'inspection alimentaire ;

en technologie de chocolaterie-confiserie,

face à des problématiques illustrant les fonctions techniques et les responsabilités du chocolatier-confiseur en relation directe avec les activités du cours pratique,

- ◆ d'identifier et d'expliquer les techniques à mettre en œuvre pour réaliser des produits y compris des pièces montées de présentation, les décorer et les conserver en tenant compte :
 - ◆ de l'harmonie, des proportions et des principes d'équilibre,
 - ◆ du poids,
 - ◆ de la spécificité des ingrédients,
 - ◆ de la relation température/temps et ses conséquences sur la qualité des produits,
 - ◆ des techniques d'emballage spécifiques,
- ◆ de réaliser le dessin d'un projet d'une pièce montée de présentation : choix du thème, dessin et proposition de couleur et d'écriture ;

en pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie,

en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide de Bonne Pratique,

en respectant les règles de sécurité,

pour les produits de chocolaterie et de confiserie :

- bâtons : pleins, aux fruits secs, à la crème « fondant », à la pâte pralinée,
- orangettes, mendiants,...,
- œufs et sujets de Pâques, petits œufs mixtes(2 couleurs), œufs en fondant conserve,
- rochers et bûches de coco, caramels au coco, mousses au chocolat et aux fruits,
- massepain façonné, modelé et moulé, pralines intérieur massepain,
- fruits secs grillés,...,
- truffes au beurre, au caramel, pralinées, moka,...,
- moulages creux de circonstance,
- gianduja, « coup de fourchette », châtaignes en massepain,
- bonbons enrobés à base de pâte pralinée,
- noix au caramel et noix brûlées,
- têtes de nègre, caramels acidulés,
- pralines crème fraîche,
- pralines aux fruits et à la liqueur,
- autres ;
- ◆ de réaliser tout type de moulage, d'enrobage et d'assemblage en mettant en œuvre des techniques professionnelles (soin, précision, vigilance et respect des normes de présentation commerciale) ;
- ◆ d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- ◆ de mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de décoration, de stockage et de conservation qui respectent les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ de confectionner des produits de chocolaterie et de confiserie pour réaliser une pièce montée de présentation sur base d'un projet choisi en équipe ou individuellement :
 - ◆ planifier les différentes opérations ;
 - ◆ respecter les délais ;

- ♦ prévoir et utiliser correctement le matériel ;
- ♦ veiller à respecter les normes de qualité ;
- ♦ faire preuve d'initiative et de responsabilité.

5. 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 la charge de cours qui lui est attribuée.

6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	8
Technologie de chocolaterie-confiserie	CT	B	12
Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie	PP	L	76
7.2. Part d'autonomie		P	24
Total des périodes			120