

# DECOUVERTE DE LA PATISSERIE (Niveaux 1 et 2)



## **Conditions d'admission:**

- Montant total de l'inscription (85€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- Examen d'admission portant sur: - *Le français*: exercice oral de présentation et motivation.  
- *Les calculs*: les 4 opérations fondamentales, la règle de trois, les mesures de grandeur et de capacité, le raisonnement logique.

Les personnes inscrites à la fois dans les modules « Pâtisserie » et « Cuisine » peuvent ne présenter qu'un seul examen d'admission.

## **Objectifs:**

- Initier le public à la préparation de pâtisseries de base selon les règles professionnelles (Niveau 1: niveau débutant).
- Approfondir les techniques déjà acquises et aborder des spécialités plus complexes, en restant dans le cadre d'activités prioritairement familiales (Niveau 2).

## **Organisation pratique:**

- Horaire des cours : voir annexe.
- **Niveau 1**: 200 périodes par année scolaire.  
**Niveau 2**: 200 périodes par année scolaire. (non ouvert régulièrement sur le site de Morlanwelz)
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur (essuies, couteaux,...).
- Obligation du port d'une coiffe et d'un tablier. Valeur approximative: +/- 30€.
- Marchandises fournies par les étudiants.
- Les cours s'organisent en journée (Morlanwelz) ou en soirée (Binche).
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite (site de Binche).

## **Contenu des cours:**

Essentiellement pratiques, mais ils incluent également des notions de technologie: hygiène, sécurité, vocabulaire technique, matériels, méthodologie du travail,...

Il est également possible de compléter par la suite cette filière de formation en suivant ultérieurement le module « Pâtisseries fines » en restauration.

Ce dernier module est davantage axé sur la conception et la réalisation de buffets de pâtisseries fines en restauration.

## **Quelques exemples de réalisations:**

- **Niveau 1**: toutes les pâtes de base (liquides, tournées, brisées, sablées,...), les crèmes, les flans, les glaçages,...
- **Niveau 2**: les entremets sablés (quiches, ...), les meringues, les macarons, les mignardises, les pâtes à biscuits, les bavares, ...

## **Titres obtenus:**

Obtention d'attestations de réussite. (Enseignement Secondaire Inférieur)

### **POUR TOUT CONTACT**

Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre

#### **Site de BINCHE**

Rue des Archers, 12

7130 Binche

Tél: 064/31.02.47.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

#### **Site de MORLANWELZ**

Rue de l'Enseignement, 6

7140 Morlanwelz

Tél: 064/23.76.84

E-mail: MorlanwelzPS.Secretariat@hainaut.be

Site internet: [www.jetudie.be/ipeps-bcm](http://www.jetudie.be/ipeps-bcm)