

**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**  
**ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**  
**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

**STAGE D'INITIATION : CHOCOLATIER-CONFISEUR**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

<p><b>CODE : 43 21 05 U 11 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 20 août 2003**  
**sur avis conforme de la Commission de concertation**

# STAGE D'INITIATION : CHOCOLATIER-CONFISEUR

## ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE TRANSITION

### 1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

#### 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 de formation 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 de formation vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques de base dans les conditions réelles d'exercice du métier de chocolatier-confiseur.

### 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

#### 2.1. Capacités

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

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, rochers et bûches de coco, caramels au coco, truffes au beurre, mousses au chocolat,
- massepain façonné, modelé ou moulé,
- fruits secs grillés ;
- ◆ mettre en œuvre des pratiques de base :
  - ◆ effectuer le tempérage du chocolat et en contrôler l'évolution
  - ◆ préparer les différents intérieurs à base de crème, de pâte de fondant, massepain ;
  - ◆ réaliser des moulages : vidanger, égoutter, gratter, fourrer et lisser les formes, mouler en creux, démouler ;
  - ◆ garnir et achever les différentes sortes de pralines par un décor ;
  - ◆ différents processus de transformation des produits ;
  - ◆ l'ensemble des opérations de finition, de stockage et de conservation des différents produits fabriqués ;

- ◆ appliquer un mode opératoire conforme aux règles d'hygiène et de sécurité lors des différentes opérations (notes, fiches techniques, plans et schémas) notamment pour éviter des risques alimentaires par contamination, multiplication, ... ;
- ◆ décrire les produits, les matières premières et les méthodes de travail mises en œuvre en utilisant correctement les termes professionnels ;
- ◆ assurer la remise en ordre des matières premières, du matériel et des postes de travail.

## 2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Chocolaterie-confiserie : niveau élémentaire » Code N°43 21 01 U 11 D1.

## 2.3. Condition particulière d'accès

Etre inscrit dans l'unité de formation « Chocolaterie-confiserie : niveau de base » Code N° 43 21 02 U 11 D1 ou être en possession de l'attestation de réussite de cette unité de formation.

## 3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Etudiant : 96 périodes

Code U  
Z

3.2. Encadrement du stage

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Encadrement de stage d'initiation de chocolatier-confiseur	PP	O	20
<b>Total des périodes</b>			20

## 4. PROGRAMME

### 4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

- ◆ d'établir et d'entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- ◆ de tenir un carnet de stage et de le présenter régulièrement au personnel chargé de l'encadrement ;
- ◆ de décrire l'organisation générale de l'atelier de chocolaterie-confiserie ;
- ◆ d'identifier l'équipement et l'outillage ;
- ◆ de participer aux différents travaux de chocolaterie et de confiserie en suivant les consignes du responsable de stage et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité professionnelles ;
- ◆ d'effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage du matériel et des postes de travail en appliquant les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité professionnelles ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ d'observer les méthodes de travail en usage dans l'atelier de fabrication.

## 4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ d'informer les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité de formation ;
- ◆ de sensibiliser les responsables de stage au contenu et à l'esprit de celui-ci, de les informer de leurs droits, devoirs et responsabilités ;
- ◆ d'aider à la tenue du carnet de stage ;
- ◆ d'amener les étudiants à y consigner des faits et activités avec clarté et précision ;
- ◆ de contrôler régulièrement les carnets de stage ;
- ◆ d'aider les étudiants à réfléchir sur leur travail ainsi qu'à mieux comprendre les relations professionnelles ;
- ◆ de vérifier l'adéquation de l'activité des étudiants avec les programmes et finalités de l'unité de formation ;
- ◆ d'amener les étudiants à construire leur évaluation ;
- ◆ de superviser et d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec les responsables du stage et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité de formation.

## 5. CAPACITES TERMINALES

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

- ◆ de s'insérer dans une équipe de travail, d'y entretenir des rapports positifs avec le patron et le personnel ;
- ◆ de respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ de réaliser dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène, sous le contrôle d'un responsable qualifié, les opérations suivantes :
  - ◆ application correcte des consignes lors de la préparation des produits et de leur fabrication,
  - ◆ fabrication de produits de base en chocolaterie et en confiserie,
  - ◆ nettoyage du matériel et des postes de travail ;
- ◆ d'utiliser de manière rationnelle et économique les produits, l'équipement, l'outillage et l'énergie ;
- ◆ de tenir et de compléter le carnet de stage en suivant les consignes du personnel d'encadrement.

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

- ◆ la ponctualité,
- ◆ l'ordre,
- ◆ la qualité des rapports professionnels,
- ◆ l'aisance gestuelle,
- ◆ le soin et la précision du travail.

## 6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant.

## **7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Sans objet.