

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 21 01 U 11 D2 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

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

CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU ELEMENTAIRE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR 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 d'acquérir des compétences techniques et pratiques élémentaires en chocolaterie-confiserie pour mener à terme des processus de fabrication de produits de base en respectant les règles de sécurité et d'hygiène propres aux ateliers de chocolaterie-confiserie.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

- ◆ répondre à des questions orales 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 limités au millième.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

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,

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 ;
- ◆ de 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 ;
- ◆ d'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,... ;
- ◆ de décrire les produits, les matières premières et les méthodes de travail mises en œuvre en utilisant correctement les termes professionnels ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre des matières premières, du matériel et des postes de travail.

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

- ◆ la rapidité,
- ◆ l'habileté,
- ◆ le degré d'autonomie atteint dans le contrôle de l'hygiène, de la sécurité et de la qualité des produits.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ de développer des compétences en communication professionnelle :
 - ◆ utiliser le vocabulaire technique usuel pour :

- ◆ nommer les différents équipements et produits utilisés ;
- ◆ décrire les différentes étapes d'un processus de fabrication ;

face à un produit de base en chocolaterie, en confiserie,

- ◆ appréhender le sens spécifique des termes professionnels (sens usuel / sens technique) ;
- ◆ remplir un formulaire simple ayant trait à un processus de fabrication ;
- ◆ donner et traiter des informations techniques sur les produits, sur la méthode de travail la plus courante ;

en sécurité et hygiène professionnelles,

face à des problématiques d'hygiène et de sécurité, en se référant au règlement d'ordre intérieur des ateliers de chocolaterie-confiserie, pour les produits de base (chocolats, crème de lait, pulpes de fruits, pâte de fondant, pâtes pralinées, nougatine, brésilienne, massepain, fruits confits,...),

- ◆ de repérer sur une étiquette la conformité et la fraîcheur d'une matière première ;
- ◆ d'identifier les procédés à mettre en œuvre ainsi que les produits et le matériel utilisés pour :
 - ◆ l'hygiène personnelle (savons liquides, gants,...),
 - ◆ le nettoyage du matériel, des équipements, des postes de travail et des locaux,
 - ◆ la désinfection, la désinsectisation et la dératisation,
 - ◆ les modes opératoires conformes aux différentes règles d'hygiène pour la gestion, le transport, la conservation des matières premières et des produits transformés ;
- ◆ de repérer dans des documents de référence simples (fiches, schémas, pictogrammes) les informations pertinentes relatives aux règles d'hygiène :
 - ◆ à respecter lors de toute manipulation de matières premières,
 - ◆ à mettre en œuvre :
 - ◆ lors de la préparation du poste de travail et des matières premières,
 - ◆ lors des différentes étapes de fabrication, de conservation ou d'utilisation directe des produits,
 - ◆ lors de l'entretien du matériel utilisé, des plans de travail et des locaux ;
- ◆ de lire et d'interpréter un mode opératoire écrit 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,... ;

en technologie de chocolaterie-confiserie

- ◆ d'identifier :
 - ◆ l'organisation générale d'un atelier,
 - ◆ les matières entrant dans la composition du chocolat (noir, au lait et blanc),
 - ◆ les différentes méthodes de la fonte du chocolat : étuvage, bain-marie, utilisation du micro-ondes,
- ◆ d'expliquer en utilisant les termes techniques d'une manière appropriée :
 - ◆ l'origine des matières premières (origine géographique et climatique, pays producteurs,...),
 - ◆ les modes de transformation de la matière première (pays spécialisés dans la production des formes commerciales du chocolat) ;
- ◆ de reconnaître des produits et des matières premières nécessaires à la réalisation des produits de base, de fabrication simple ainsi que les additifs autorisés notamment :

- ◆ 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 ;
- ◆ de classer les produits en fonction :
 - ◆ des processus de transformation et de présentation à la clientèle,
 - ◆ des risques alimentaires les plus courants pendant les processus :
 - ◆ de transformation,
 - ◆ de cuisson, de refroidissement,
 - ◆ de conservation, de stockage,
 - ◆ d'emballage, de transport ;

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,

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 ;
- ◆ d'identifier les matières premières nécessaires à la réalisation des produits de chocolaterie et de confiserie de base et d'en vérifier la qualité,
- ◆ d'appliquer :
 - ◆ les processus et la chronologie des différentes étapes de fabrication,
 - ◆ les méthodes de travail appropriées à la fabrication d'intérieurs simples à base de crèmes de fourrage ;
- ◆ de mettre en œuvre les procédés d'utilisation du matériel et de l'appareillage nécessaires (machines de l'atelier) ;
- ◆ de réaliser un cornet en papier pour une utilisation simple ;
- ◆ d'effectuer correctement des mélanges de produits :
 - ◆ appliquer des recettes en respectant les proportions ;
 - ◆ utiliser correctement les appareils de mesures, de poids, de capacité et de température ;
- ◆ de 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 ;
 - ◆ fabriquer une quantité plus importante d'intérieurs à l'aide de machines ;
 - ◆ différents processus de transformation des produits ;

- ◆ l'ensemble des opérations de finition, de stockage et de conservation des différents produits fabriqués ;
- ◆ de mettre en œuvre la remise en ordre des matières premières, du matériel et des postes de travail.

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	16
Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie	PP	L	56
7.2. Part d'autonomie		P	20
Total des périodes			100