

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

CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU DE MAITRISE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 21 04 U 21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 20 août 2003
sur avis conforme de la Commission de concertation

CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU DE MAITRISE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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 développer :
 - ◆ des comportements professionnels (rapidité, performance, respect des éléments et des délais d'une commande,...),
 - ◆ des compétences dans la fabrication de produits spécialisés d'excellente qualité, de pièces montées d'exposition,... ;
- ◆ de mettre en œuvre toutes les procédures de travail de la fabrication jusqu'à la présentation à la clientèle ;
- ◆ d'appréhender l'évolution des goûts du consommateur : nouveaux arômes, épices, approches originales dans l'association de parfums, d'aromates ;
- ◆ de rechercher et de mettre en œuvre des recettes nouvelles.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Pour les techniques et pratiques en 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,

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 ;
- ◆ réaliser tout type de moulage, d'enrobage et d'assemblage en mettant en œuvre des techniques professionnelles ;
- ◆ 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 et prendre en charge un travail de conception et de fabrication d'une pièce montée de présentation ;
- ◆ se conformer aux délais impartis et aux normes de qualité définis.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Chocolaterie-confiserie : niveau avancé » code N° 43 21 03 U 21 D1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie de chocolaterie-confiserie	CT	B	16
Pratique professionnelle de chocolaterie-confiserie	PP	L	80
3.2. Part d'autonomie		P	24
Total des périodes			120

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 technologie de chocolaterie-confiserie,

- ◆ d'appréhender l'importance des enjeux économiques dans le cadre de l'application de la législation européenne d'ouverture des marchés, notamment par la recherche d'informations sur :
 - ◆ les conséquences de l'emploi des matières grasses végétales, en adjonction au beurre de cacao,
 - ◆ la réaction du secteur professionnel, par exemple :
 - ◆ informer les consommateurs sur la qualité des produits fabriqués par l'artisan (lecture des étiquettes, affichage de la composition des produits vendus en magasin,...) ;
 - ◆ investir dans la recherche de la qualité des produits, dans des techniques de présentation personnalisée ou originale des produits à la clientèle, dans la production de produits nouveaux (pralines au vin, au cidre,...) ou traditionnels (anciennes recettes), dans la mise en œuvre d'un processus de labellisation ;
 - ◆ ... ;

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 effectuer des pièces montées d'exposition (thématiques traditionnelles, nouvelles, événementielles) en tenant compte :
 - ◆ de l'harmonie, des proportions et des principes d'équilibre,
 - ◆ de la spécificité des ingrédients,
 - ◆ de la relation température-temps et ses conséquences sur la qualité des produits,
 - ◆ des techniques d'emballage spécifiques ;
- ◆ de concevoir un projet de pièce montée d'exposition et de réaliser une fiche technique préparatoire ;

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 des produits spécialisés, y compris une pièce montée d'exposition :

- ◆ de réaliser tout type de moulage, d'enrobage ganache et d'assemblage en mettant en œuvre des techniques professionnelles (soin, précision, vigilance et respect des normes de présentation commerciale) ;
- ◆ de réaliser des peintures en cacao, des rubans en chocolat et en sucre ;
- ◆ de mener à terme, dans un temps défini, l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de décoration, de stockage et de conservation qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- ◆ de prendre en charge la réalisation d'une pièce montée d'exposition sur base d'un projet qu'il a réalisé après avoir planifié les opérations de fabrication des différents types de produits entrant dans sa composition et choisi les techniques et le matériel à mettre en œuvre ;
- ◆ de respecter les délais ;
- ◆ de veiller au respect des normes de qualité, de mettre en œuvre les procédures de contrôle lors des différentes étapes et de remédier aux problèmes éventuels ;
- ◆ de justifier ses choix techniques et esthétiques en faisant la preuve :
 - ◆ d'esprit d'initiative,

- ◆ d'originalité ;
- ◆ de justifier sa méthode de gestion du temps de travail.

5. CAPACITES TERMINALES

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,

pour des produits spécialisés :

- ◆ de réaliser, dans un temps imparti, un assortiment de produits : préparation, fabrication et contrôle de la qualité des produits ;
- ◆ de concevoir et de réaliser une pièce montée d'exposition (thème, techniques d'assemblage, de collage, de décoration,...) ;
- ◆ de justifier ses choix (conception de projet, techniques mises en œuvre, enjeux économiques,...).

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,
- ◆ le niveau de recherche esthétique et d'originalité.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.