

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

CHOCOLATERIE-CONFISERIE : NIVEAU DE BASE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 21 02 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 DE BASE

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 de base en chocolaterie-confiserie pour mener à terme, dans un temps imparti, des processus de fabrication de produits courants en mettant en œuvre, sur base de consignes :

- ◆ des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles,
- ◆ des modes opératoires de base de la fabrication jusqu'à la présentation à la clientèle.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En 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 ;
- ◆ 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.

en formation générale de base pour les métiers de l'alimentation,

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation,

- ♦ identifier les données d'un problème et de choisir le mode de calcul approprié :
 - ♦ utiliser les quatre opérations fondamentales, calculer des pourcentages et des proportions ;
 - ♦ estimer et comparer des grandeurs ;
 - ♦ utiliser les mesures appropriées ;
- ♦ lire des documents professionnels, identifier et expliquer les objectifs et le contenu essentiels de ceux-ci ;
- ♦ présenter un sujet de son choix (recette, plat, habitude alimentaire,...) comprenant :
 - ♦ une description du sujet, son origine ;
 - ♦ une description des produits et leur classification dans un groupe alimentaire.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement : « chocolaterie-confiserie : niveau élémentaire », code N° 43 21 01 U 11 D2.

Pour la formation générale de base des métiers de l'alimentation, C.E.B. ou attestation de réussite de l'unité d'enseignement « Formation générale de base pour les métiers de l'alimentation », code N° 04 01 02 U 11 D1.

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 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 ;
- ◆ de 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) ;
 - ◆ 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 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 ;
 - ◆ d'assurer la remise en ordre et l'entretien du matériel et des postes de travail.

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

- ◆ la précision des gestes professionnels,
- ◆ la diversité du vocabulaire technique usuel utilisé,

- ◆ le degré de vigilance atteint dans la mise en œuvre des règles de sécurité et d'hygiène professionnelles et de la qualité des produits.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ d'utiliser le vocabulaire technique usuel pour :
 - ◆ identifier les informations « significatives » contenues dans :
 - ◆ des recettes (choix et quantités de produits, modes opératoires, organisation du temps,...),
 - ◆ des notices de fabrication, des étiquettes, des organigrammes,
 - ◆ des documents de référence utilisés dans le domaine professionnel ;
 - ◆ traiter des informations techniques et prendre des notes sur un formulaire, une fiche ou un schéma : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;

lors de séances de découverte,

- ◆ de découvrir :
 - ◆ les qualités organoleptiques de la production (saveurs, parfums),
 - ◆ les critères esthétiques : formes, couleurs, ... ;
 - ◆ d'exprimer sa perception sensorielle (goût , vue) ;

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,

- ◆ d'expliquer l'importance du respect des normes d'hygiène et de contrôle de la qualité des matières premières et des additifs ;
- ◆ de donner des exemples sur les précautions à prendre pour éviter la contamination des produits par de mauvaises conditions d'hygiène :
 - ◆ dans les locaux,
 - ◆ par les nuisibles,
 - ◆ par le croisement de denrées d'origines différentes,
 - ◆ par les conserves et les semi-conserves ;
- ◆ de repérer sur une étiquette la conformité, la fraîcheur d'une matière première notamment à partir des sigles (DLC, DLUO) ;
- ◆ d'identifier les comportements à mettre en œuvre pour s'assurer de :
 - ◆ la propreté du matériel, des équipements et des locaux,
 - ◆ la qualité alimentaire des produits (emballage, circulation des aliments,...),
 - ◆ les modes opératoires conformes aux différentes règles d'hygiène pour la gestion, le transport, la conservation des matières premières et des produits transformés ;
 - ◆ la conformité des équipements électriques ;

en technologie de chocolaterie-confiserie,

- ◆ d'expliquer des techniques de travail du chocolat, de décrire le matériel et l'équipement nécessaires pour mettre en œuvre :
 - ◆ le tempérage (mise au point), le contrôle des courbes de températures,
 - ◆ le moulage simple (intérieur crème), le moulage double par transparence (fruits de mer),
 - ◆ le modelage en massepain,
 - ◆ le glaçage, la cristallisation, l'enrobage, la pulvérisation,
 - ◆ le montage, le collage, l'assemblage,
 - ◆ les différents procédés de refroidissement, de conservation,
 - ◆ les différents formats de commercialisation des produits courants ;
- ◆ de différencier les composants entrant dans la fabrication du chocolat artisanal et des produits chocolatés de la production industrielle ;
- ◆ de commenter des notions de base de la législation relative aux productions artisanales et industrielles ;

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 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 enrobés à base de pâte pralinée,
 - autres ;
- ◆ de 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)
 - ◆ prendre en charge les opérations suivantes :
 - ◆ préparation du poste de travail, vérification de l'équipement (hygiène et sécurité), des matières premières (qualité, fraîcheur), de contrôle des quantités à utiliser,
 - ◆ fabrication : tempérage du chocolat, application de recettes, moulage et enrobage,
 - ◆ décoration : respect des formes commerciales, précision ;
 - ◆ appliquer les techniques de contrôle appropriées,
 - ◆ remplir les formulaires techniques pour un contrôle général de la production ;
 - ◆ de mettre en œuvre l'ensemble des opérations de fabrication, de finition, de décoration, de stockage, de conservation en tenant compte :
 - ◆ du type de produit,

- ◆ des quantités de produits,
- ◆ des règles de base du bon fonctionnement et de la maintenance d'un atelier de chocolaterie–confiserie (gestion du temps, sens de l'économie,...) ;
- ◆ de commenter les résultats lors du contrôle des produits à chaque étape de leur fabrication (contrôles à vue, au goût).

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	60
7.2. Part d'autonomie		P	20
Total des périodes			100