

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

**Découverte de la fabrication
des glaces et des biscuits de base**

CODE DE L'U.E.: 4331MUMEA	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401
---------------------------	-----------------------------------

La présente demande émane du réseau:

<input checked="" type="checkbox"/> organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="checkbox"/> Libre subventionné professionnel
<input type="checkbox"/> Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> Libre subventionné non professionnel

Identité du responsable du réseau :(1) M/LETURCQ, DGA.....

Date et signature (1) : le 11 mai 2017.....

1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page)

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°2 (1 page)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement secondaire	<input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur	<input type="radio"/> du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> transition	<input type="radio"/> qualification

4. Acquis d'apprentissage : repris en annexe n° 3 (1 page)

5. Programme du ou des cours:

Repris en annexe n°4 (2 pages)

6. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 5 (1 page)

7. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 (1 page)

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

<u>Dénomination du (des) cours (1)</u>	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Hygiène et sécurité	CT	B	12	
Technologie des glaces et des biscuits de base	CT	B	10	
Pratique professionnelle	PP	L	74	
Part d'autonomie		P	24	
Total des périodes			120	

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 (1 page)

10. Réserve au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

Neant

b) Avis de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE (4) - ~~PAS D'ACCORD~~ (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : *21/06/2017*Signature :

Monsieur Jacques SOBLET
Inspecteur chargé de la coordination
Service de l'Inspection de l'Enseignement de
promotion sociale et de l'enseignement à distance
Bd du Jardin Botanique 20/22
1000 BRUXELLES

Instructions

(1) A compléter

(2) Réserve à l'administration

(3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.

(4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile

(5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

**U.E. : Découverte de la fabrication des glaces
et des biscuits de base**

1. Finalités de l'Unité 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 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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques dans la fabrication des glaces et des biscuits de base ;
- de préparer les glaces et les biscuits de base demandés en se conformant aux consignes et méthodes de travail (hygiène et de sécurité, respect des fiches techniques, réglementation);
- d'appliquer les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifiques à ce type de produits tant dans leur préparation que dans leur conservation ;
- de développer des compétences de communication de d'observation et de réflexion technique.

**U.E. : Découverte de la fabrication des glaces
et des biscuits de base**

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités

En français,

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, plus précisément :
 - lire couramment, avec une prononciation correcte et en respectant les pauses de sens correspondant à la ponctuation ;
 - répondre à des questions de compréhension pour, par exemple, retrouver des informations explicites ;
 - consulter des ouvrages de références familiers, tels que dictionnaires, annuaires, tables de matières ;
- s'exprimer oralement et par écrit :
 - produire des énoncés variés (informatifs, narratifs, injonctifs, expressifs), au message simple mais clair ;

A l'oral, le débit sera fluide et la prononciation correcte.

L'écrit respectera les règles fondamentales d'orthographe, la ponctuation, les majuscules et l'écriture sera lisible.

En mathématiques,

- savoir calculer :
 - maîtriser le système de numération de base 10 ;
 - opérer sur les nombres naturels et les décimaux positifs limités (addition, soustraction, multiplication, division) ;
 - connaître les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10 ;
 - prendre une fraction d'un nombre ;
 - calculer un pourcentage d'un nombre ;
- savoir structurer l'espace et ses composants :
 - reconnaître et différencier les solides et les figures planes classiques ;
- savoir mesurer :
 - pratiquer les conversions de mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse, de durée, de monnaie et d'angle (cas simples).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

CEB

**U.E. : Découverte de la fabrication des glaces
et des biscuits de base**

4. 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 des Bonnes Pratiques de l'HORECA,
en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,
en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage*

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation des glaces et des biscuits de base en respectant les fiches techniques;
- de façonner les glaces et biscuits de base pour obtenir la pièce demandée (bombe, tranche napolitaine, sujet...);
- de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;

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

- la précision des gestes professionnels dans la réalisation des tâches;
- la finesse et l'originalité des réalisations ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

**U.E. : Découverte de la fabrication des glaces
et des biscuits de base**

5. Programme

L'étudiant sera capable :

pour toutes les activités d'enseignement de cette unité d'enseignement :

- d'adopter un comportement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité, de la législation en vigueur dans l'HORECA;
- d'appliquer les règles de bonnes pratiques en usage dans l'HORECA ;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

en technologie de l'hygiène et la sécurité

- de contrôler la qualité des produits servant à l'élaboration des glaces et biscuits de base ;
- d'identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits;
- justifier l'importance de la chaîne du froid ;
- de donner les règles d'utilisation des produits congelés et surgelés ;
- d'identifier les pièces des sorbetières, traiter les différents éléments en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité.

en technologie des glaces et des biscuits de base

- Identifier les allergènes dans les différentes préparations (sur base des fiches techniques) ;
- Identifier les matières premières de base et les critères de fraîcheur et qualité de celles-ci ;
- Identifier et différencier les biscuits de base en se référant aux fiches techniques (ingrédients, techniques de fabrication, utilisation, conservation) ;
- Décrire l'évolution historique des glaces et des différents préparations ;
- Utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

en pratique professionnelle des glaces et biscuits de base

- Pour la fabrication des biscuits de base (savoie, duchesse, joconde, cuillère, dacquoise, pains de gènes, sans farine, vanille, pâte grasse, croustillant, meringue cuite) : sélectionner les ingrédients, les peser ou mesurer, les travailler en respectant les consignes des fiches techniques, les mettre en platine ou en formes, les cuire, les stocker, les utiliser dans le montage des produits.
- Pour la fabrication des glaces et des parfaits : préparer la crème anglaise et les mix en pesant ou mesurant les ingrédients ; en les mélangeant en respectant l'ordre donné ; pasteuriser ; homogénéiser ; mûrir; glacer; conditionner ou façonner; surgeler; stocker;
- Pour la fabrication des meringues française et italienne : sélectionner les ingrédients, les peser ou mesurer, les travailler en respectant les consignes des fiches techniques les stocker, les utiliser dans le montage des produits.

- Pour la fabrication de la pâte à choux : sélectionner les ingrédients, les peser ou mesurer, les travailler en respectant les consignes des fiches techniques, les dresser à la poche, les cuire, les stocker, les utiliser dans le montage des produits.
- Assembler les différents éléments pour réaliser les bombes, les tranches napolitaines, les omelettes norvégiennes, les vacherins, les tartes glacées, les profiteroles glacées, les soufflés glacés...
- Etablir un examen visuel, olfactif et gustatif d'une préparation (à chaud, à froid, après maturation);
- Mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation, de transport des produits finis et les préparer à la consommation.

Annexe 5
le 30/04/2017

**U.E. : Découverte de la fabrication des glaces
et des biscuits de base**

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

Annexe 6
le 30/04/2017

**U.E. : Découverte de la fabrication des glaces
et des biscuits de base**

7. Chargé(s) de cours

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

Annexe 7
le 30/04/2017

**U.E. : Découverte de la fabrication des glaces
et des biscuits de base**

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

« Découverte de la fabrication des glaces
et des biscuits de base »

Date limite de certification :

Code régime 1 provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
439 11 016A	401	Découverte de la fabrication des glaces et des biscuits de base	Néant	Néant	Néant