

# DECOUVERTE DE LA PATISSERIE INITIATION A LA TARTERIE



## **Conditions d'admission:**

- Montant total de l'inscription ( 54,60€) ou exonération si Onem, CPAS,...
- **Découverte de la pâtisserie:** Examen d'admission portant sur:
  - *Le français:* exercice oral de présentation et motivation.
  - *Les calculs:* les 4 opérations fondamentales, la règle de trois, les mesures de grandeur et de capacité, le raisonnement logique.*Les personnes inscrites à la fois dans les modules « Pâtisserie » et « Cuisine » peuvent ne présenter qu'un seul examen d'admission.*
- **Initiation à la tarterie:** Titre en cuisine ou pâtisserie OU Examen d'admission pratique (compétences de base)

## **Organisation pratique:**

- Horaire des cours : voir annexe.
- **Niveau 1:** 200 périodes par année scolaire.  
**Niveau 2:** 200 périodes par année scolaire. (non ouvert régulièrement)  
**Initiation à la tarterie:** 60 périodes par année scolaire.
- Matériel personnel à acquérir selon la demande du professeur (essuies, couteaux,...).
- Obligation du port d'une coiffe et d'un tablier. Valeur approximative: +/- 30€.
- Marchandises fournies par les étudiants.
- Local difficilement accessible aux personnes à mobilité réduite (site de Binche).

## **Objectifs:**

### **Découverte de la pâtisserie:**

Caractériser et mettre en oeuvre, dans le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité, des techniques de pâtisserie permettant la réalisation de différentes spécialités.

**Niveau 1:** toutes les pâtes de base (liquides, tournées, brisées, sablées,...), les crèmes, les flans, les glaçages,...

**Niveau 2:** les entremets sablés (quiches, ...), les meringues, les macarons, les mignardises, les pâtes à biscuits, les bavaoises, ...

### **Initiation à la tarterie:**

S'appropriier le vocabulaire et les techniques de base de la tarterie afin de réaliser des tartes sucrées et salées destinées à une consommation familiale:

- Réaliser les pâtes de base destinées à la confection de tartes sucrées et salées;
- Agrémenter une tarte en fonction de la saison;
- Interpréter des recettes vues dans des livres ou sur des sites spécialisés;
- Conserver les aliments dans de bonnes conditions.

## **Titres obtenus:**

Obtention d'attestations de réussite. (Enseignement Secondaire Inférieur)

*Il est également possible de compléter par la suite cette filière de formation en suivant ultérieurement le module « Pâtisseries fines » en restauration. -) Ce dernier module est davantage axé sur la conception et la réalisation de buffets de pâtisseries fines*

## **POUR TOUT CONTACT**

### **Site de BINCHE**

Rue des Archers, 12

7130 Binche

Tél: 064/31.02.47.

E-mail: BinchePS.Secretariat@hainaut.be

### **Site de MORLANWELZ**

Rue de l'Enseignement, 6

7140 Morlanwelz

Tél: 064/23.76.84

E-mail: MorlanwelzPS.Secretariat@hainaut.be

**Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre**

Site internet: [www.jetudie.be/ipeps-bcm](http://www.jetudie.be/ipeps-bcm)