

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

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :
CHOCOLATIER-CONFISEUR**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION

<p>CODE : 43 21 00 U 22 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**

<p>EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION : CHOCOLATIER-CONFISEUR ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION</p>

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

A travers une épreuve, le futur chocolatier-confiseur démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels :

- ◆ souci de la qualité des produits,
- ◆ sens de l'organisation et de planification des travaux,
- ◆ recherche d'informations professionnelles dans des documents de référence ou auprès d'organisations professionnelles et / ou économiques.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

Sans objet.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Etudiant : 20 périodes

Code U
Z

3.2. Encadrement de l'épreuve intégrée

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Préparation collective de l'épreuve intégrée de la section : « chocolatier-confiseur »	CT	I	4
Epreuve intégrée de la section : « chocolatier-confiseur »	CT PP	I O	4 12
Total des périodes			20

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

4.1.1. Pour la préparation collective de l'épreuve intégrée,

l'étudiant est tenu :

- ◆ de participer de manière efficace, en posant les questions nécessaires à la bonne compréhension des consignes relatives à l'organisation de l'épreuve ;
- ◆ de s'informer sur les modes d'organisation de l'épreuve intégrée qui évaluera sa capacité à mener une réflexion technique personnelle et son sens de l'organisation des travaux en atelier ;
- ◆ de participer à des exercices de prise de parole.

4.1.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

l'étudiant sera capable :

- ◆ de réaliser un étalage ou un présentoir composé d'une gamme de produits diversifiés en chocolaterie-confiserie, sur base d'un projet personnel ;
- ◆ d'établir une fiche technique reprenant : ;
 - ◆ la commande des matières premières,
 - ◆ la planification des travaux à mettre en œuvre,
 - ◆ les procédures de contrôle nécessaires pour garantir la qualité des différents produits,
 - ◆ la stratégie de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle,
 - ◆ l'estimation du prix de revient de la réalisation ;
- ◆ de justifier ses choix en se fondant sur des techniques et des connaissances actualisées et appropriées ;
- ◆ d'organiser une dégustation.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

4.2.1. Pour la préparation collective de l'épreuve intégrée,

le chargé de cours veillera à communiquer, d'une manière explicite aux étudiants, les exigences qualitatives de l'épreuve intégrée et les critères d'évaluation ;

il organisera, selon les besoins des étudiants, des séances de préparation à la prise de parole en public afin de donner à chacun les meilleures chances de réussite.

4.2.2. Pour l'épreuve intégrée proprement dite,

le chargé de cours veillera :

- ◆ à prendre des contacts pour l'organisation de l'épreuve intégrée ;
- ◆ à organiser le bon déroulement de l'épreuve.

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

- ◆ de réaliser et de présenter une production personnelle de chocolaterie-confiserie ;
- ◆ de prendre des initiatives, de mettre en œuvre des comportements autonomes ;

- ◆ de se référer aux bonnes pratiques de la chocolaterie et de la confiserie pour justifier ses choix techniques ;
- ◆ de démontrer son souci de garantir des produits de qualité à la clientèle ;
- ◆ de communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation des termes techniques appropriés) ;
- ◆ de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à :
 - ◆ mener une réflexion technique et professionnelle et à mobiliser son sens organisationnel ;
 - ◆ établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
 - ◆ utiliser correctement un ensemble de documents de référence ;
 - ◆ interpréter et utiliser correctement le vocabulaire technique de la profession ;
 - ◆ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.

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

- ◆ les qualités organoleptiques de la production,
- ◆ les qualités esthétiques de la présentation,
- ◆ le niveau de rendement,
- ◆ le niveau de réflexion technique mise en œuvre,
- ◆ la précision et la clarté dans l'expression orale et écrite.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.