

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

STAGE : CHOCOLATIER-CONFISEUR

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 43 21 06 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

STAGE : CHOCOLATIER-CONFISEUR

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 mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques dans les conditions réelles d'exercice du métier de chocolatier-confiseur et de développer :

- ◆ des performances (rendement, adaptation au rythme de travail, aux contraintes et aux exigences de l'entreprise) ;
- ◆ des comportements professionnels :
 - ◆ s'intégrer au sein d'une équipe ;
 - ◆ établir des relations positives dans un contexte de travail.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

- ◆ S'insérer dans une équipe de travail, y entretenir des rapports positifs avec le patron et le personnel ;
- ◆ respecter les droits et les devoirs liés à la profession ;
- ◆ réaliser dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène, sous le contrôle d'un responsable qualifié, les opérations suivantes :
 - ◆ application correcte des consignes lors de la préparation des produits et de leur fabrication,
 - ◆ fabrication de produits de base en chocolaterie et en confiserie,
 - ◆ nettoyage du matériel et des postes de travail ;
- ◆ utiliser de manière rationnelle et économique les produits, l'équipement, l'outillage et l'énergie ;
- ◆ tenir et compléter le carnet de stage en suivant les consignes du personnel d'encadrement.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Stage d'initiation : chocolatier-confiseur » Code N° 43 21 05 U 11 D1.

2.3. Condition particulière d'accès

Etre inscrit dans l'unité de formation « Chocolaterie-confiserie : niveau avancé » Code N° 43 21 03 U 21 D1 ou être en possession de l'attestation de réussite de cette unité de formation.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Etudiant : 144 périodes Code U
Z

3.2. Encadrement du stage

Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Encadrement de stage de chocolatier-confiseur	PP	O	20
Total des périodes			20

4. PROGRAMME

4.1. Programme pour les étudiants

L'étudiant sera capable :

d'une manière générale,

- ◆ de respecter :
 - ◆ le règlement intérieur et les contraintes de l'entreprise ainsi que les termes de la convention de stage,
 - ◆ les demandes de l'entreprise touchant à la confidentialité, l'exploitation des résultats, la propriété des créations éventuelles ;
- ◆ d'adopter un comportement de nature à faciliter son intégration dans l'entreprise, notamment par son application, son assiduité, sa ponctualité, sa disponibilité ;
- ◆ d'observer les dispositions relatives à la sécurité, la circulation dans les locaux, l'utilisation du matériel ;
- ◆ de prendre toutes les dispositions avec le responsable de stage pour l'élaboration du rapport ou tout autre document exigé par la convention de stage ;

sur le plan de la pratique professionnelle.

- ◆ de participer aux différents travaux du métier en développant son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation :
en tenant compte :
 - de l'ordre chronologique des travaux, des délais impartis,
 - des procédures de fabrication,
 - du niveau de qualité demandé,

- des procédures de contrôle,
- ◆ planifier les travaux qui lui sont confiés ;
- ◆ fabriquer les produits courants et spécialisés de chocolaterie, de confiserie ;
- ◆ les conserver, les préparer à la vente ;
- ◆ prendre les commandes et servir ;
- ◆ assurer l'hygiène du matériel, des équipements, des postes de travail et des locaux (nettoyer - désinfecter – ranger) ;
- ◆ participer au contrôle des travaux ;
- ◆ mettre en oeuvre des comportements de prévention, de vigilance et de gestion des risques alimentaires ;
- ◆ réaliser un bilan des activités des problèmes professionnels rencontrés sur base d'un tableau de bord ou d'un carnet de stage ;
- ◆ de développer des compétences d'intégration en milieu professionnel :
 - ◆ travailler en équipe, communiquer avec les collègues de travail pour résoudre des problèmes professionnels communs ;
 - ◆ transmettre en temps opportun des informations pertinentes ;
 - ◆ analyser des pratiques professionnelles et les résultats obtenus ;
 - ◆ identifier l'organisation de la filière et du secteur professionnel (reconnaissance sociale, importance économique, culture « métier »,...) ;
 - ◆ ... ;

sur le plan comportemental,

- ◆ d'établir et d'entretenir des rapports professionnels positifs avec le patron, le personnel et la clientèle ;

sur le plan de la gestion active de son stage,

- ◆ de participer aux différentes séances d'évaluation continue avec le personnel chargé de l'encadrement ;
- ◆ de tenir à jour un tableau de bord ou un carnet de stage.

4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- ◆ de négocier le contenu de la formation en fonction des spécificités de l'entreprise qui accueille l'étudiant et de lui en communiquer le résultat ;
- ◆ d'observer l'étudiant dans ses activités professionnelles et de lui communiquer le résultat de ses observations tant sur le plan comportemental que sur le plan de ses pratiques professionnelles ;
- ◆ de guider l'étudiant dans l'analyse de ses pratiques professionnelles et de le conseiller pour le faire progresser ;
- ◆ de l'amener à pratiquer l'auto-évaluation ;
- ◆ de vérifier la tenue du carnet de stage ou du tableau de bord ;
- ◆ d'évaluer le développement des compétences de l'étudiant en concertation avec les responsables du stage et en rapport avec l'énoncé des capacités terminales de l'unité de formation ;
- ◆ de contrôler les conventions de stage et d'informer les responsables de stage de leurs droits, devoirs et responsabilités ;

- ◆ d'informer l'étudiant demandeur d'emploi sur les démarches administratives à accomplir afin que ses droits soient garantis.

5. CAPACITES TERMINALES

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

- ◆ de respecter les termes de la convention de stage ;
- ◆ de réaliser un bilan des activités et des problèmes professionnels rencontrés sur base d'un carnet de stage ou d'un tableau de bord ;
- ◆ de participer aux différents travaux du métier en développant son autonomie et ses capacités d'auto-évaluation :
 - ◆ planifier les travaux qui lui sont confiés ;
 - ◆ fabriquer les produits courants et spécialisés de chocolaterie et de confiserie ;
 - ◆ les conserver, les préparer à la vente ;
 - ◆ prendre les commandes et servir ;
 - ◆ assurer l'hygiène du matériel, des équipements, des postes de travail et des locaux (nettoyer - désinfecter – ranger) ;
 - ◆ participer au contrôle des travaux ;
 - ◆ mettre en oeuvre des comportements de prévention, de vigilance et de gestion des risques alimentaires.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ la qualité des comportements professionnels et relationnels mis en œuvre,
- ◆ le niveau d'intégration développé,
- ◆ le souci de développer ses performances en terme d'organisation et d'adaptation au rythme de travail et aux contraintes du travail réel,
- ◆ le niveau d'autonomie atteint.

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.