

OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.
Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation.
Boulangerie - Pâtisserie.
Première phase.

Réseaux : CF
Niveaux et services : Second (Spéc)
Période : A partir de l'année scolaire 2005-2006

- Aux Directions des Etablissements de l'Enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française ;

Pour information :

- Aux Membres du service d'Inspection de l'Enseignement spécialisé ;
- Aux Directions des Hautes Ecoles de la Communauté française ;
- Aux Membres du service d'Inspection des Centres P.M.S. ;
- Aux Directions des Centres P.M.S. spécialisés de la Communauté française ;
- Aux Directeurs des Internats et des Homes d'accueil de la Communauté française ;
- A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

Autorité : Directeur général adjoint

Signataire : Jean STEENSELS

Gestionnaires : Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

Personne-ressource :

Guy FOSTY – bureau 1G 54

Boulevard du Jardin Botanique, 20-22, 1000 Bruxelles

Référence facultative : 302-2005-259

Renvoi(s) : -

Nombre de pages : texte 12

Bruxelles, le

Aux Directions des Etablissements de l'Enseignement secondaire spécialisé organisé par la Communauté française ;

Pour information :

Aux Membres du service d'Inspection de l'Enseignement spécialisé ;

Aux Directions des Hautes Ecoles de la Communauté française ;

Aux Membres du service d'Inspection des Centres P.M.S. ;

Aux Directions des Centres P.M.S. spécialisés de la Communauté française ;

Aux Directeurs des Internats et des Homes d'accueil de la Communauté française ;

A la Directrice du Centre d'Autoformation et de Formation continuée des Personnels de l'Enseignement de la Communauté française.

II/JS/GF/302/2005/259-RF/2005

Guy FOSTY - ☎ 02/690.81.19

**OBJET : Enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.
Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation.
Boulangerie - Pâtisserie.
Première phase.**

J'ai l'honneur de vous communiquer le référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires, secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation, Boulangerie - Pâtisserie, première phase, cours : technologie, hygiène et sécurité, travaux pratiques : boulangerie, pâtisserie, cuisine, maintenance des locaux et matériels pour l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 organisé par la Communauté française.

La présente circulaire est d'application à partir de l'année scolaire 2005-2006.

Elle abroge et remplace le programme 197-1/2002/259 diffusé le 28 août 2002 par la circulaire II/JS/JD/GF/702/297-AM/2002.

Le Directeur général adjoint,

Jean STEENSELS.

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

**Administration Générale de l'Enseignement et de la Recherche
Scientifique**

Service général des Affaires pédagogiques et du Pilotage
du réseau d'Enseignement organisé par la Communauté française

ENSEIGNEMENT SPECIALISE ORGANISE PAR LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SPECIALISE DE FORME 3

**Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Boulangerie - Pâtisserie**

Première phase

**Cours : Technologie, hygiène et sécurité
Cours : Travaux pratiques boulangerie-pâtisserie, cuisine, maintenance des locaux et matériels**

Référentiel provisoire de compétences seuils et complémentaires

CONSIGNES POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2005-2006

OBJET : programme provisoire forme 3

Secteur professionnel : Hôtellerie Alimentation
Boulangerie-pâtisserie

L'application du nouveau décret de mars 2004 relatif à l'organisation de l'enseignement spécialisé et la mise en place de profils de formation spécifiques à l'enseignement spécialisé implique une nouvelle organisation dans la répartition des compétences à maîtriser en fin de formation.

A titre provisoire pour cette année scolaire 2005-2006, en fonction de l'inscription des élèves dans le nouveau ou l'ancien système, les dispositions suivantes seront d'application :

- 1) Pour les élèves poursuivant la formation déjà entamée (ancien système), soit les élèves de 2^e année de phase 2 (5^e année) et de phase 3, les anciens référentiels (197-2/2002/259, 197-3/2002/159 de 2002) **sont toujours d'application jusqu'en juin 2007.**
- 2) Pour les élèves entrant dans le nouveau système, soit les élèves de phase 1 et de phase 2, le document en annexe **sera d'application pour cette année scolaire 2005-2006.**
- 3) Dans le courant de cette année scolaire 2005-2006, des groupes de travail seront convoqués pour adapter le niveau des compétences au niveau des exigences des profils de formation spécifiques, notamment pour la phase 3 ; tous les profils ne seront pas concernés.

Secteur professionnel : Hôtellerie – Alimentation

Première phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques boulangerie – pâtisserie

COMPETENCES-SEUILS

1.	Refroidir une crème vanille
2.	Lisser une crème vanille
3.	Réaliser 2 litres de crème vanille instantanée (pudding à froid)
4.	Clarifier 5 œufs
5.	Fouetter 5 blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique
6.	Égoutter une boîte de fruits au sirop
7.	Colorer 250g de massepain
8.	Mesurer ½ litre de liquide à l'aide du mesureur
9.	Tarer une balance électronique
10.	Préparer une dorure
11.	Enlever les bijoux avant le lavage des mains
12.	Se laver les mains au début du cours
13.	Porter une tenue adéquate et propre : tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures spécifiques au travail en boulangerie

Remarque :

Les compétences 11, 12 et 13 seront évaluées de *manière formative* à chaque leçon. Elles seront évaluées *certificativement* en fin de phase.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase
COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Travaux pratiques boulangerie - pâtisserie

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Cuire au four du riz dans 1l de lait.
Réaliser des cookies.
Dorer les produits.
Réaliser 2 l de crème vanille à chaud (amidon dilué).
Peser à l'aide d'une balance à deux plateaux 1kg de farine.
Préparer une pâte à galette (genre 4/4) avec 500g de farine.
Préparer, utiliser et cuire une pâte Savoie avec 500g de Mix.
Préparer, utiliser et cuire une pâte à cakes avec 500g de Mix.
Remplir une poche à l'aide d'une corne.
Garnir 5 tartelettes avec des fruits en boîtes.
Décorer des produits en fonction des fêtes du calendrier.
Utiliser des produits prêts à l'emploi et/ou semi-finis (boules de Berlin, choux, tartelettes,...).
Peser à l'aide d'une balance électronique.
Conservier les denrées périssables au réfrigérateur.
Faire la vaisselle.
Respecter un mode opératoire.
Respecter la méthode de travail lors chaque réalisation pratique.
Organiser le poste de travail lors de chaque réalisation pratique.
Respecter les règles élémentaires d'hygiène.
Respecter les règles élémentaires de sécurité.

Remarque :

Les 7 dernières compétences feront l'objet d'une évaluation formative à chaque leçon.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase

COMPETENCES-SEUILS

Cours : Travaux pratiques boulangerie pâtisserie

Élève :

.....

Compétences-seuils nécessaires pour le passage en 2e phase

Le professeur certifie que l'élève est capable de :

COMPETENCES-SEUILS				
1. Refroidir une crème vanille				
2. Lisser une crème vanille				
3. Réaliser 2 litres de crème vanille instantanée (pudding à froid)				
4. Clarifier 5 œufs				
5. Fouetter 5 blancs d'œufs à l'aide d'un batteur électrique				
6. Égoutter une boîte de fruits au sirop				
7. Colorer 250g de massepain				
8. Mesurer ½ litre de liquide à l'aide du mesureur				
9. Tarer une balance électronique				
10. Préparer une dorure				
11. Enlever les bijoux avant le lavage des mains				
12. Se laver les mains au début du cours				
13. Porter une tenue adéquate et propre : tee-shirt, pantalon et tablier en coton, coiffe et chaussures spécifiques au travail en boulangerie				

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation
Première phase
COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Hygiène et sécurité

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES
Identifier les règles d'hygiène et de sécurité légales.
Connaître et appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire.
Reconnaître les pictogrammes
Appliquer les règles de sécurité dans l'atelier pour assurer l'ordre et la sécurité.
Appliquer les règles de sécurité dans l'atelier pour éviter les accidents (attitudes face aux accidents).
Appliquer les règles d'ergonomie (maintien) et de transport.
Connaître les aptitudes physiques et mentales exigées par le métier.

Secteur professionnel : Hôtellerie - Alimentation

Première phase

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Cours : Technologie

COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Observer le local réservé à l'atelier de boulangerie-pâtisserie.

Identifier l'équipement de l'atelier.

Différencier les postes et plans de travail.

Identifier le matériel et l'outillage de préparation.

Identifier le petit matériel.

Identifier, classer et savoir utiliser les produits alimentaires d'origine animale : produits laitiers, œufs, graisses.

Identifier, classer et savoir utiliser les produits alimentaires d'origine végétale : graisses végétales, farines, féculents, sucre et produits sucrés.

Ranger et conserver les produits d'utilisation journalière (règles simples de rangement).