

## FICHE DE COURS

### BOULANGERIE - PÂTISSERIE :



#### FINALITÉS DE LA FORMATION

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle ;
- De permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base en boulangerie-pâtisserie ;
- lors de la préparation des postes de travail et des produits (matières premières), de la fabrication et de la conservation des produits fabriqués ;

#### Cette unité de formation a pour finalités de permettre à l'étudiant : 240 périodes

- Mener à terme, dans un temps imparti, le processus de fabrication pour :
  1. Les produits de boulangerie : les pains blancs, les pains spéciaux et les produits de fine boulangerie ;
  2. Les produits de pâtisserie : les crèmes (pâtissière, fraîche, frangipane), la meringue suisse, les biscuits ;
- Mettre en œuvre, sur base de consignes précises :
  1. Des compétences de base en hygiène et sécurité professionnelles,
  2. Des modes opératoires de base de la fabrication jusqu'à la présentation à la clientèle,
  3. Une réflexion technologique personnelle.

#### Titre délivré :

- Attestation de réussite de l'unité d'enseignement.

#### Horaire :

- De jour.

## **EPS Châtelet – Ecole de Promotion Sociale**

Tél : 071/38 59 72

Place de l'Hôtel de Ville, 6

[www.eps-chatelet.be](http://www.eps-chatelet.be)

Tél : 071/40 23 00

6200 Châtelet

[ecetic@outlook.com](mailto:ecetic@outlook.com)

