

LES PRODUITS ETUDIÉS PAR UF

BOULANGERIE-PÂTISSERIE – NIVEAU ELEMENTAIRE (1)

Enseignement secondaire inférieur – Dossier 431101U11D1

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	12
Technologie de boulangerie-pâtisserie	CT	B	40
Pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie	PP	L	140
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

PRATIQUE PROFESSIONNELLE : produits à réaliser uniquement manuellement et avec une farine identique pour tous les étudiants.

Pains blancs	Ménage Fantaisie (ajout d'une matière grasse) Pains ronds, carrés, bouleaux
Pains spéciaux	Demi-gris en forme carrée Intégral
Produits de fine Boul.	Baulus Brioches sucre/raisins Couques suisses Gosettes aux fruits / à la crème Nœuds Roulade au sucre Sandwiches Tartes aux fruits Tuiles <i>Cougous (part d'autonomie)</i>

Crème pâtissière	Avec jaunes d'œufs Au pudding
Crème fraîche	Merveilleux Petits gâteaux
Frangipane	Tarte frangipane
Meringue suisse	Merveilleux
Biscuits	Petits gâteaux (biscuit duchesse) Pâte grasse (frangipane) Savoie (bûche de Noël – rouleau confiture)

Dressage	Chouquettes
----------	-------------

Produits régionaux Révisions	Part d'autonomie laissée à la discrétion de chaque professeur
---------------------------------	---

BOULANGERIE-PÂTISSERIE – NIVEAU DE BASE (2)

Enseignement secondaire inférieur – Dossier 431102U11D1

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Sécurité et hygiène professionnelles	CT	B	12
Technologie de boulangerie-pâtisserie	CT	B	40
Pratique professionnelle de boulangerie-pâtisserie	PP	L	140
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

PRATIQUE PROFESSIONNELLE : produits à réaliser manuellement et avec les machines
(préparation aux stages)

Pains blancs	Pains cuits sur pierre Pains améliorés
Pains spéciaux	Pain de froment Multicéréales
Produits de fine Boul.	Pain grec Tarte brésilienne Tarte au sucre / flan / fromage Tresse en pâte briochée
Pâte à snack	Baguettes Ciabatta Epis Picolos Pistolets

Crème pâtissière Crème fraîche	Carrés crème Charlotte Crème diplomate
Frangipane	Couques suisses (frangipane/pommes)
Meringue suisse Meringue italienne	Tarte au citron meringuée
Biscuits	Biscuit cuillère (charlotte) Pâte grasse Pâte croûte Biscuits dessert Spéculoos Baisers

Dressage	Baisers Eclairs
----------	--------------------

Produits occasionnels	Massepain Pâte de fruits
-----------------------	-----------------------------

Produits régionaux Révisions	Part d'autonomie laissée à la discrétion de chaque professeur
---------------------------------	---

BOULANGERIE – NIVEAU AVANCE (3)

Enseignement secondaire supérieur – Dossier 431103U21D1

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Hygiène alimentaire et sciences appliquées	CT	B	8
Technologie de boulangerie	CT	B	8
Pratique professionnelle de boulangerie	PP	L	48
3.2. Part d'autonomie		P	16
Total des périodes			80

PRATIQUE PROFESSIONNELLE : produits à réaliser

Pains blancs	Pains cuits sur pierre – intégraux – sur poolish (Exemples : Bayard, forestier, des moines...)
Pains spéciaux	Les mixtes (Exemple : Walkorn) Pain au lait
Produits de fine Boul. Luxe tendre	Cramique – Craquelin Gros cougnous Galette des rois (application pâte à cramique)
Pâte à snack	Ciabatta Couronnes Epis décorés
Pâte levée feuilletée Croissant	Baulus aux pépites de chocolat Croissants Moulines Pains au chocolat
Pâtes congelées	Gosettes Pains chocolat

BOULANGERIE – NIVEAU MAITRISE (4)

Enseignement secondaire supérieur – Dossier 431104U22D1

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie de boulangerie	CT	B	16
Pratique professionnelle de boulangerie	PP	L	48
3.2. Part d'autonomie		P	16
Total des périodes			80

PRATIQUE PROFESSIONNELLE : produits à réaliser

Pâte fermentée	Pains au levain
Sur poolish	Pain demi-gris sur poolish
Pétrissage amélioré	Travail au pétrin
Pâtes levées sucrées	Beurre sablé (chaussons cassonade / triangles aux abricots)
Viennoiseries	Croissants pralins Moulines...

Analyse des produits

PÂTISSERIE NIVEAU AVANCE

Enseignement secondaire supérieur – Dossier 431105U21D1

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Hygiène alimentaire et sciences appliquées	CT	B	8
Technologie en pâtisserie	CT	B	12
Pratique professionnelle de pâtisserie	PP	L	108
3.2. Part d'autonomie		P	32
Total des périodes			160

PRATIQUE PROFESSIONNELLE : produits à réaliser

Pâtes à choux	Cyignes Double chou Eclairs
Pâtes grasses	Saint-Honoré
Pâtes à biscuits	Biscuits Dessert
Pâtes feuilletées	Carrés glacés Tarte Saint-Louis
Pâtes brisées (hollandais)	Carrés confiture Coins aux pommes Coins au caurin d'abricot
Pâtisseries salées	Quiches
Crèmes	Bavarois variés Javanais Moka
Massepain	Décors Gâteau Chapeau
Meringues	Merveilleux traditionnels / ganachés/ spéculoos
Ganaches	Gâteau Marceau Javanais Bombes
Décors	Chocolat / Nappages
Mousses (choco, fruits)	

Analyse des produits	
----------------------	--

PÂTISSERIE NIVEAU MAITRISE

Enseignement secondaire supérieur – Dossier 431106U22D1

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie de pâtisserie	CT	B	8
Pratique professionnelle de pâtisserie	PP	L	72
3.2. Part d'autonomie		P	20
Total des périodes			100

PRATIQUE PROFESSIONNELLE : produits à réaliser

Applications des recettes connues mais en veillant à ce que l'étudiant planifie le travail, passe la commande des matières premières, vérifie la qualité et conformité des produits...

Les décors seront particulièrement vus : nougatine, chocolat, pastillage, écriture au cornet...