

Règlement de l'unité de formation Épreuve intégrée de la section Boulangier-Pâtissier applicable au 1/3/2012

1. Définition

L'épreuve intégrée (EI) correspond à l'épreuve finale clôturant une section pour obtenir un certificat de qualification. L'étudiant doit démontrer lors de cette épreuve qu'il maîtrise, à un niveau satisfaisant, les compétences correspondant aux finalités de la section reprises ci-dessous (extrait du programme pédagogique):

[...]

5. CAPACITES TERMINALES

A partir d'un scénario choisi par le Conseil des études, pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

- ⊕ de prendre des initiatives, de mettre en œuvre des comportements autonomes ;
 - ⊕ de se référer aux bonnes pratiques de la boulangerie et de la pâtisserie 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 à utiliser correctement le vocabulaire technique de la profession ;
 - ⊕ prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession.
- ...]

L'EI est donc une épreuve globale qui comprend la rédaction et la présentation d'un travail écrit ainsi que la réalisation d'une production présentée devant un jury.

2. Composition du jury

Le jury élargi est composé :

- du Conseil des Études (Direction [Président] et chargés de cours de l'unité de formation EI),
- d'au moins un chargé de cours de chacune des unités de formation déterminantes de la section (Boulangerie: niveau avancé, Boulangerie: niveau de maîtrise, Pâtisserie: niveau avancé, Pâtisserie: niveau de maîtrise, Produits glacés);
- de membres étrangers à l'établissement choisis par la Direction de l'établissement en fonction de leurs compétences par rapport aux finalités de l'unité de formation.

Pour délibérer valablement, 2/3 au moins des membres du jury doivent être représentés.

Un membre de l'équipe administrative de l'établissement peut assurer le secrétariat de l'épreuve.

Chaque membre, hormis le membre de l'équipe administrative, a une voix. En cas de parité de voix, la voix du Président est prépondérante.

3. Inscription

La participation à l'épreuve intégrée nécessite :

- d'avoir réuni l'ensemble des attestations de réussite de toutes les unités de formation de la section concernée préalables à l'EI¹ :
 1. Attestations délivrées par un établissement de promotion sociale
 2. Attestations de promotion sociale reconnaissant les capacités acquises

ATTENTION : Le dossier de la section précise explicitement que la durée de validité des UF déterminantes est 5 ans pour participer à l'EI

- de s'être inscrit au secrétariat au moins 1 mois avant le début de l'épreuve (toutefois nous conseillons à l'étudiant de s'inscrire le plus rapidement possible à l'EI pour bénéficier de l'encadrement dans la réalisation des travaux).
Pour la session de juin, l'inscription doit être validée avant le 1^{er} mars.
- d'avoir acquitté les droits afférents.

4. Absence à l'EI

4.1. Lors de la 1^{ère} session

Le Conseil des Études pourra ajourner un élève qui ne s'est pas présenté à l'examen de première session dans les cas suivants :

- Certificat médical, envoyé par recommandé, daté au plus tard du jour de l'épreuve justifiant de l'impossibilité pour l'étudiant de passer son épreuve;
- Cas de force majeure : cette situation est laissée à l'appréciation du Conseil des Études qui motivera sa décision.

4.2. Lors de la 2^{ème} session

Le Conseil des Études sera contraint à une décision de refus ou d'abandon (ne pas prévenir). **L'élève pourra se réinscrire à une autre organisation d'EI dans le respect du point 3.**

1 Art 10 & 11 Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 20/07/1993 portant règlement général des études d'enseignement de promotion sociale de régime 1

5. Déroulement de l'épreuve intégrée

L'épreuve intégrée se déroule en trois phases principales:

Phase 1: travail écrit

Phase 2: production

Phase 3: défense orale devant jury du travail écrit et de la production.

À travers une épreuve, le futur boulanger-pâtissier démontrera sa capacité à mobiliser des comportements professionnels démontrant:

- Son souci de la qualité des produits
- Son sens de l'organisation et de planification des travaux
- Sa capacité à effectuer des recherches d'informations professionnelles dans des documents de référence ou auprès d'organisations professionnelles et/ou économiques.

5.1. Phase 1: travail écrit

5.1.1. Scénario

L'étudiant montrera, au travers d'un document écrit, son degré de compétence au travers du scénario suivant:

Vous devez **organiser** un événement de style "buffet de produits de pâtisserie" pour un anniversaire.

Date de la manifestation: 20 juin

Heure de début: 16h00

Prénom du jubilaire : Amandine

Âge: 11 ans

Loisirs : musique

Produits demandés:

Vous devez faire une proposition à votre client comprenant, au minimum, des produits :

- à base de pâte feuilletée
- à base de pâte levée feuilletée
- à base de pâte levée sucrée
- à base de pâte à croûte

Au moins une production sera de **taille classique** et une de **réduction**.

- une **production personnelle** au choix en accord avec le thème. On y retrouvera obligatoirement la production de la partie pratique. Si l'étudiant souhaite proposer une autre production qui ne sera pas produite, il doit en assumer tous les paramètres également.

Nombre d'invités: 61 (40 enfants et 21 adultes)

Remarque: la vaisselle est fournie par le client hormis les plats de présentation des productions.

Le client vous demande de concevoir, pour devis et accord un projet. Il devra être original et en rapport avec le thème de la garden party.

Vous établirez 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,
- Une stratégie de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle,
- Une estimation du prix de revient des différentes réalisations.

5.1.2. Consignes concernant le travail écrit:

L'étudiant remettra au chargé de cours qui supervise l'unité de formation "Épreuve intégrée" un travail répondant aux critères suivants:

- Le travail comportera au minimum 20 pages et au maximum 40 pages dactylographiées en police Arial, taille 12, interligne simple, hors annexes éventuelles;
- Il aura une page de titres reprenant:
 - o le nom de l'établissement,
 - o la section suivie, soit *Boulangier-pâtissier*
 - o l'année scolaire,
 - o le titre du travail,
 - o le nom et prénom de l'auteur,
 - o une illustration éventuelle en rapport avec le thème choisi.
- Il aura une table des matières située en début de travail ;
- Les pages du travail, hormis la page de titres, seront numérotées en pied de page à droite;
- Une bibliographie reprenant les ouvrages de références consultés (livres, revues, site internet, ...) sera présentée en fin de travail.



L'utilisation d'ouvrage de références n'autorise en rien le plagia. Toute tentative de subtilisation, en tout ou en partie, d'ouvrages à des fins personnelles sera sanctionnée par un refus pur et simple pour motif de tricherie. Dès lors, pensez bien à identifier les textes ou portions de textes qui ne sont pas de vous.

5.1.3. Contenu du travail

Le lecteur devra retrouver dans le travail:

- Le mode opératoire de la recette sélectionnée par l'étudiant pour la réalisation de sa pièce personnelle (ne pas oublier les références bibliographiques). Si vous revisitez une recette, n'oubliez pas de le mentionner.
Une description brève des qualités organoleptiques (texture – saveur – croquant – salé – sucré - ...) ainsi qu'une justification de votre choix de sélection devront également être présentées pour ce produit;
- Les documents à destination du client, soit:
 - o La remise de prix détaillée pour la prestation (n'oubliez pas de compter les éventuels accompagnements mis en libre service: miel, confitures diverses, sirops, coulis, ...)
 - o La présentation du buffet complet,
 - o Une lettre à entête de votre boulangerie accompagnant les documents sus-cités.
- Les documents internes à votre boulangerie, soit:
 - o La fiche technique comprenant:
 - La planification des travaux à mettre en œuvre,
 - Les procédures de contrôle nécessaires pour garantir la qualité des différents produits,
 - Une estimation du prix de revient pour chaque élément de la réalisation.
 - o Le bon de commande marchandises
 - o Le descriptif du matériel nécessaire pour mettre en place la production lors de l'évènement.



Pensez à rendre votre travail agréable à lire. Présenter un plan de présentation et des photos de vos produits est une piste à exploiter ... Vous devez vendre un produit, "on n'achète pas un chat dans un sac ..."

La version finale de votre travail sera à remettre, en **5 exemplaires** reliés, au secrétariat de l'établissement dans le délai indiqué au planning. L'étudiant veillera à en conserver un exemplaire pour lui qu'il utilisera le jour de la défense. **Tout travail remis hors délai ne sera pas accepté et l'étudiant perdra son droit à présenter la suite de l'épreuve intégrée.**

5.2. Phase 2: préparation de la production

Les dates de l'épreuve sont renseignées au niveau du planning ci-après.

L'étudiant doit être capable de produire l'ensemble des produits repris au point 5.1 du présent règlement (description, explications...).

Préparations à réaliser (dans le respect du planning):

- Pâte à choux
 - o 15 minis cygnes (réductions).
- Pâte à croûte ou pâte levée
 - o 2 tartes à base de fruits frais (au choix – les fruits sont à charge de l'étudiant) avec des présentations différentes.
- Pièce personnelle² :
 - o La pièce sera composée au minimum de :
 - 1 biscuit
 - 2 goûts
 - 1 croquant
 - o La pièce sera réalisée/produite pour :
 - 10 personnes : présentation axée sur l'aspect visuel ;
 - 4 personnes pour l'aspect visuel et la dégustation.
- Le rangement et nettoyage du local devront être effectués.
- La mise en place de votre production sur votre table de présentation sera effectuée dans les délais pour le passage du jury

Pratiquement: l'école fournira aux étudiants les matières premières SAUF les fruits et les éventuels décorations que l'étudiant souhaite utiliser pour personnaliser ses productions et la présentation de ses produits.

² un local pourra être mis à disposition la veille pour préparer certaines décorations durant un temps imparti par le Cefor.

5.3. Phase 3: Défense orale du travail écrit et de la production devant jury.

Dégustation et défense : selon les modalités du planning ci-après

5.3.1. Présentation de la production et défense orale

L'étudiant veillera à être en tenue complète d'atelier de boulangerie et à concevoir une stratégie adaptée pour présenter le produit au Conseil des études.

Il présentera aux membres du jury chacune de ses productions et organisera la dégustation des échantillons comme il le ferait avec le client.

Lors de cette dégustation, prévue pour 6 personnes, vous veillerez à concevoir une présentation avenante de vos produits (supports, emballage, ...).

Les critères pris en compte pour l'évaluation de la défense de la production sont:

- La capacité de l'étudiant à démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à poser un regard critique sur une production: l'étudiant sera capable de relever des éléments à améliorer ou à mettre en avant pour sa production.
Par ailleurs, il devra être capable de regarder, goûter et critiquer avec objectivité une production qui n'est pas de lui.
- La présentation de la production: le jury appréciera s'il trouve les productions agréables à regarder. La présentation globale des productions (vitrine) sera également analysée.
- La texture: le jury appréciera le croquant ou le moelleux de chaque production, sa tenue à la dégustation, éventuellement son fondant en bouche.
- La saveur: le jury notera l'odeur et les saveurs en bouche de chaque production.
- La manipulation: l'étudiant veillera à apporter un grand soin à la découpe et à la présentation des produits de dégustation.

5.3.2. Présentation et défense orale du travail écrit:

Cette présentation se fera devant le jury élargi tel que défini au point 2.

L'étudiant veillera à prendre son exemplaire de travail écrit ainsi que tout support utile à la présentation de celui-ci.

En cas d'erreur flagrante remarquée par l'étudiant, un erratum devra être distribué aux membres du jury avant le début de la défense.

Les critères pris en compte pour l'évaluation de la défense du travail écrit sont la capacité de l'étudiant à démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à:

- Mener une réflexion technique et professionnelle
- Établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques
- Utiliser correctement un ensemble de document de référence
- Interpréter et à utiliser correctement le vocabulaire technique de la profession
- Prendre des décisions tenant compte de la législation régissant l'exercice de la profession

Les critères pris en compte pour l'évaluation de la défense du travail écrit sont la capacité de l'étudiant à démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à:

- Prendre des initiatives, de mettre en œuvre des comportements autonomes;
- De se référer aux bonnes pratiques de la boulangerie et de la pâtisserie pour justifier ses choix techniques;
- De communiquer aisément sur ses pratiques (utilisation et vulgarisation des termes techniques appropriés)

6. Planning

Avancement et suivi des travaux	CEFOR	Groupe Forem
Séance d'informations + règlement EI	Semaine du 14/02 (mardi matin et jeudi)	
Proposition de production	Semaine du 19/03 (titulaire)	
Séance collective de préparation à l'EI	Semaine du 23/04	
REMISE DU TRAVAIL ECRIT (5 exemplaires) <i>Demander un accusé de réception</i>	JEUDI 31 mai 2012 à 12h00	
Préparation de la production	Mardi 19/06/12 de 09h00 à 15h00	LUNDI 18/06/12 de 09h00 à 15h00
Défense orale (écrit et production) <small>L'horaire de passage sera en dehors de votre horaire de cours !</small>	à partir de 15h00	à partir de 15h00

7. Délibération liée à la défense

L'absence de remise du travail écrit ou hors délai clôture l'épreuve intégrée de l'étudiant par un ajournement (1ère session) ou un refus (2ème session). L'étudiant n'est pas admis aux autres épreuves de la session.

Tout manquement même partiel à l'EI conduit au minimum à l'ajournement. Le Conseil des Études peut selon la gravité du ou des manquement(s) motiver un refus.

Les critères d'évaluation de l'EI sont annoncés par le Conseil des Études. Si une partie de l'épreuve a été jugée insuffisante, l'étudiant est alors délibéré par l'ajournement ou le refus.

8. Sanction de l'EI

Les délibérations du Jury sont secrètes. Les points sont annoncés aux étudiants ou publiés dans les 24 heures au tableau d'affichage de l'établissement. Aucun point n'est donné par téléphone ou mail à l'initiative de l'étudiant.

8.1. Réussite

L'étudiant qui a démontré la maîtrise à un niveau suffisant de l'ensemble des compétences terminales avec un **degré de réussite de 60 %**.

La réussite de l'EI permet à l'étudiant d'obtenir un certificat de qualification « **BOULANGER-PÂTISSIER** ».

Le certificat comporte également une des mentions suivantes³

Minimum	50 %	60 %	70 %	80 %	90 %
Mention	Fruit	Satisfaction	Distinction	Grande distinction	La plus grande distinction

8.2. Autres cas

En 1ère session, un étudiant qui a échoué tout en respectant les formes de participation peut être ajourné et avoir une seconde chance.

Un étudiant peut être refusé pour non respect du présent règlement ou tout autre motif qui sera notifié. L'étudiant ne sera pas admis en seconde session.

L'étudiant qui ne répond pas aux conditions (ensemble des attestations de réussite, ...) ou qui ne s'est pas présenté à l'EI sans autre motif est considéré comme ayant abandonné et perd le bénéfice d'une seconde chance.

9. Contestations et recours (pour toute UF déterminante)

Un recours écrit mentionnant **les irrégularités précises** qui le motivent (sous peine d'irrecevabilité) sera envoyé par recommandé avec accusé de réception à l'attention du directeur.

Cette plainte doit être déposée au plus tard le 4^{ème} jour calendrier qui suit la promulgation des résultats.

Après la plainte le Conseil des Etudes se réunit à nouveau pour délibérer (revoir le cas). Le Directeur doit notifier par recommandé dans les 7 jours calendrier de la promulgation (hors congés scolaires) sa décision (motivation en cas de refus du recours interne).

En cas d'échec du recours interne : l'élève introduit un recours externe à l'administration par un recommandé (dans les 7 jours calendrier de la notification du refus du recours interne) ainsi qu'une copie au directeur. Le recours contient la motivation du refus interne ou en cas d'absence la preuve de l'accusé de réception du recommandé du recours interne.

3 Art.24 RGE

Je soussigné (Prénom, Nom) _____

Déclare avoir été informé du règlement spécifique de l'épreuve intégrée de boulangerie-pâtisserie et en accepté les termes.

Je suis conscient que mon inscription à l'unité de formation épreuve intégrée ne me donne pas accès à l'examen « épreuve intégrée ». Cet examen ne me sera accessible que lorsque je pourrai apporter la preuve que je détiens toutes les attestations de réussite préalables à l'épreuve intégrée.

Fait à Namur

Date _____

Signature _____