

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

CERAMISTE : TECHNIQUES SPECIALES DE CUISSON

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 610042U21D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 601 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 14 juillet 2009,
sur avis conforme de la Commission de concertation**

CERAMISTE : TECHNIQUES SPECIALES DE CUISSON

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

1. FINALITÉS DE L'UNITÉ 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

L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant de mettre en oeuvre des techniques spéciales de cuisson (raku, four papier, four en fosse, ...).

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En Céramiste : Initiation à la décoration

dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène spécifique à la profession de céramiste, au moyen du matériel mis à sa disposition, face à un objet à décorer :

- ◆ en réaliser la décoration en utilisant au moins deux des techniques vues au cours des activités d'enseignement
 - en respectant les règles de composition, l'harmonie des couleurs et le cercle chromatique,
 - en respectant les consignes relatives au soin et à la précision ;
- ◆ proposer et justifier les paramètres de cuisson les plus appropriés.

En Céramiste : Initiation au modelage et à la cuisson de la terre

dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène, au moyen du matériel mis à sa disposition,

- ◆ réaliser des objets en céramique en utilisant les différentes techniques de modelage : façonnage dans la masse, colombin, plaque, estampage ;

- ◆ justifier le choix des techniques utilisées ;
- ◆ expliciter les processus de cuisson ;
- ◆ proposer et justifier les paramètres de cuisson.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

Attestations de réussite de l'unité de formation : «**Céramiste : Initiation à la décoration**» code N° **610034U11D1** et «**Céramiste : Initiation au modelage et à la cuisson de la terre**» code N° **610033U21D1** classées dans l'enseignement secondaire inférieur de transition.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination du cours	<u>Classement</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Techniques spéciales de cuisson	CT	B	6
Travaux pratiques de techniques spéciales de cuisson	PP	L	26
3.2. Part d'autonomie		P	8
Total des périodes			40

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable:

4.1. Techniques spéciales de cuisson

- ◆ de définir les techniques spéciales de cuisson et d'en préciser les origines historiques ;
- ◆ d'expliquer la mise en œuvre et le matériel spécifique des différentes techniques (raku, four papier, four en fosse, ...) dans les conditions de sécurité optimales ;
- ◆ d'identifier les phases préparatoires en fonction de la cuisson choisie (séchage, biscuitage, décoration) ;

4.2. Travaux pratiques des techniques spéciales de cuisson

dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la profession de céramiste, en disposant de pièces réalisées,

- ◆ de préparer les pièces en fonction de la cuisson choisie par le séchage et les biscuiter si nécessaire ;
- ◆ de mettre en œuvre les techniques spéciales de cuisson (raku, four papier, four en fosse, ...)
- ◆ de remettre le poste de travail en état (rangement, nettoyage et entretien d'outils...).

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable,

*au moyen du matériel mis à sa disposition et en fonction des consignes reçues,
dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène,
face à un ensemble de pièces réalisées,*

- ◆ de choisir et de cuire une pièce au moyen d'une technique spéciale de cuisson à choisir parmi :
 - raku,
 - four papier,
 - four en fosse ;

- ◆ de justifier les choix opérés et de commenter les résultats obtenus.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- ◆ du niveau d'adéquation entre le choix de la pièce et sa technique de cuisson,
- ◆ de la pertinence des justifications,
- ◆ du niveau de maîtrise des paramètres de cuisson.

6. CHARGE DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pour le cours de « **Travaux pratiques des techniques spéciales de cuisson** », un étudiant par poste de travail.