

Ministère de la Communauté française  
Administration générale de  
l'Enseignement et de la Recherche  
scientifique.

1010 Bruxelles , le 22 Sep 2000  
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0  
02 / 210.58.52

-----  
Direction générale de l'Enseignement  
non obligatoire et de la Recherche  
scientifique.

-----  
Service de l'enseignement  
de promotion sociale.  
-----

Monsieur Jean STEENSELS  
Président du Conseil de coordination de  
l'enseignement de promotion sociale  
organisé par la Communauté française  
place Surllet de Chokier 15-17  
1000 BRUXELLES

Ref.: YD / Dossier pédagogique 2443

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1  
-----  
Section : BOUCHER-CHARCUTIER  
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR  
  
Code Référence : 421000S20E1

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier  
pédagogique relatif à la section mentionnée sous rubrique.

Dossier	Section / Unité	Code Réf.	Classement	Domaine
2443 S	BOUCHER-CHARCUTIER	421000S20E1	ESS	
2443 U 1	BOUCHERIE-CHARCUTERIE - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES	421017U12E1	ESIQ	401
2443 U 2	BOUCHERIE-CHARCUTERIE : TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE	421018U12E1	ESIQ	401
2443 U 3	BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE II-UF3	421013U11E1	ESIT	401
2443 U 4	BOUCHERIE-CHARCUTERIE: STAGE NIVEAU 1	421014U11E1	ESIT	401
2443 U 5	BOUCHERIE - CHARCUTERIE	421016U21E1	ESST	401
2443 U 6	BOUCHERIE-CHARCUTERIE: STAGE NIVEAU 2	421015U21E1	ESST	401
2443 U 7	EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION "BOUCHER-CHARCUTIER"	421000U22E1	ESSQ	401

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération distinguée.

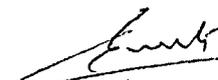
Le Directeur général adjoint,

Julien Laermans

Objet : Copie interne de l'accusé de réception  
 ----- Dossier reçu à l'administration le 1998-08-26 - Ouverture au plus tôt le 1998-09-20  
 Date d'application prévue le

No.dossier	Libelle	Périodes :					Clas
		Total	Base	Auton.	Pres.el	Encadr.	
2443 S	BOUCHER-CHARCUTIER	2560	1335	5	1220	30	ESS
	Code : . . . . .						Orientation : . . . . .
	Domaine de formation :	401					421000.520.E1
2443 U 1	BOUCHERIE-CHARCUTERIE - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES	340	340	0	0	0	ESIQ
	Code : 421017U12E1 BOUCHERIE-CHARCUTERIE - TECHNIQUE ET PRATIQUE ELEMENTAIRES						( doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1971 - domaine : 401 )
2443 U 2	BOUCHERIE-CHARCUTERIE : TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE	340	340	0	0	0	ESIQ
	Code : 421018U12E1 BOUCHERIE-CHARCUTERIE : TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE						( doc.de référence approuvé sur base du dossier : 2228 - domaine : 401 )
2443 U 3	BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE II-UF3	340	335	5	0	0	ESIT
	Code : 421013U11E1 BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE II-UF3						( doc.de référence approuvé sur base du dossier : 50685 - domaine : 401 )
2443 U 4	BOUCHERIE-CHARCUTERIE:						ESIT
	STAGE NIVEAU 1	600	0	0	600	5	
	Code : 421014U11E1 BOUCHERIE-CHARCUTERIE:						STAGE NIVEAU 1
	( doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1717 - domaine : 401 )						
2443 U 5	BOUCHERIE - CHARCUTERIE	320	320	0	0	0	ESST
	Code : 421016U21E1 BOUCHERIE - CHARCUTERIE						( doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1723 - domaine : 401 )
2443 U 6	BOUCHERIE-CHARCUTERIE: STAGE NIVEAU 2	600	0	0	600	5	ESST
	Code : 421015U21E1 BOUCHERIE-CHARCUTERIE: STAGE NIVEAU 2						( doc.de référence approuvé sur base du dossier : 1718 - domaine : 401 )
2443 U 7	EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION "BOUCHER-CHARCUTIER"	20	0	0	20	20	ESSQ
	Code : . . . . .						Orientation : . . . . .
	Domaine de formation :	401					421000.U22.E1

*document perdu lors du déménagement  
et reconstitué.*

  
Nicole Schets  
Directrice

ZONE RESERVEE A L'ADMINISTRATION :

DEPOT DOSSIER A L'INSPECTION : 2.1/-01-/2000

RETOUR DE L'INSPECTION : . . . / . . . / . . .

ZONE RESERVEE A L'INSPECTION :

RECEPTION A L'INSPECTION : . . . / . . . / . . .

INSPECTEUR : *Mme Vielvoys*

ENVOI INSPECTEUR : . . . / . . . / . . . RETOUR SOUHAITE : . . . / . . . / . . . EFFECTIF : . . . / . . . / . . .

RENOI INSPECTEUR ( RETOUR IMMEDIAT ) : . . . / . . . / . . .

CONCILIATION : DOSSIER TRANSMIS LE : . . . / . . . / . . . RETOUR LE : . . . / . . . / . . .

RENOI DU DOSSIER A L'ADMINISTRATION LE : 22/0900

**T. LEAU DE CONCORDANCE RELATIF A  
L'ACTION (1) « BOUCHER-CHARCUTIER »**

Date d'approbation :

Date d'approbation obligatoire :

Date limite d'application :

Code régime I définitif	Code dom. form.	Intitulé régime I définitif	Code régime I provisoire	Code dom. form.	Intitulé régime I provisoire	Cirso	Code dom. form.	Intitulé régime 2	Niveau	Type form.	Nbre périodes
				401	Boucher-Charcutier	40401	401	Boucherie-Charcuterie	CPSI	FL	1800
			421017U11E1	401	Boucherie-Charcuterie -- Technique et pratique élémentaires			1 <sup>ère</sup> année	CPSI		600
			<del>421018U11E1</del>	401	Boucherie-Charcuterie -- Technique et pratique de base			2 <sup>ème</sup> année	CPSI		600
			421013U11E1	401	Boucherie-Charcuterie -- Technique et pratique de base II - UF3			3 <sup>ème</sup> année	CPSI		600
			421014U11E1	401	Boucherie-Charcuterie : stage niveau 1						
			421015U21E1	401	Boucherie-Charcuterie						
			421015U21E1	401	Boucherie-Charcuterie : Stage niveau 2						
			401	401	Epreuve intégrée de la section : BOUCHIER-CHARCUTIER						

S E C T I O N

L F

(1) l'un ou l'autre selon le cas.

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8 terDOSSIER PEDAGOGIQUESECTION

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française                       (1) Libre confessionnel  
 (1) Provincial et communal                       (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : M. Jean STEENSELS (2)      Date et signature (2) : 15 MAI 1998  
 Président du Conseil de Coordination

2. Intitulé de la section : (2)

BOUCHER - CHARCUTIER



CODE (3)	421000590E.1
----------	--------------

3. Finalités de la section : Reprises en annexe n° 1 de ...1... page(s) (2)

4. Classement de la section :

- (1) Enseignement secondaire du degré :  (1) inférieur                       (1) supérieur  
 (1) Enseignement supérieur de type court                       (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

5. Titre délivré à l'issue de la section :

Certificat de qualification de "boucher - charcutier" spécifique à l'enseignement secondaire supérieur de promotion sociale.

6. Modalités de capitalisation :

6.1. Organigramme de la section

6.2. S'il échet, délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite et leur prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée

Repris en annexe n° 2 de ...1... page(s) (2)

- (1) Cocher la mention utile  
 (2) A compléter  
 (3) Réservé à l'Administration

Code de la section : (3)

42100520E1

7. Unités constitutives de la section :

<u>Intitulés</u> (2)	<u>Classe ment des U.F.</u> (2) (4)	<u>Code des U.F.</u> (5)	<u>Unités détermi- nantes</u> (2)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Boucherie-Charcuterie : technique et pratique élémentaires	ESIQ	421017U12E1		340
Boucherie-Charcuterie : technique et pratique de base	ESIQ	421018U12E1		340
Boucherie-Charcuterie : technique et pratique de base II - UF3	ESIT	421013U11E1		340
Boucherie-Charcuterie : stage niveau 1	ESIT	421014U11E1		600
Boucherie-Charcuterie	ESST	421016U21E1	X	320
Boucherie-Charcuterie : stage niveau 2	ESST	421015U21E1	X	600
Epreuve intégrée de la section boucher-charcutier	ESSQ	42100520E1	X	20

Unités  
de  
formation  
40  
40  
40  
40  
40  
40  
40

TOTAL DES PERIODES DE LA SECTION	
A) nombre de périodes suivies par l'élève (2)	2560
B) nombre de périodes professeur (2)	1370

8. Profil professionnel (approuvé par le Conseil supérieur dans les cas visés au point 2.3.8.3. de la circulaire) :

Repris en annexe n° 3 de ..... page(s) (2)

9. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

néant 19/9/1998  
A. Collinet (dossier reconstitué car perdu lors  
du déménagement en Juin 98)

b) Décision de l'Inspecteur coordinateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

 05.04.2000

A. COLLINET  
ADM. PEDAG.

Date : .....

Signature :

- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration
- (4) Soit ESIT, ESIQ, ESST, ESSQ, SCTE, SCEC, SCAG, SCPA, SCSO, SCPE, SCMA
- (5) A compléter si les U.F. ont déjà été approuvées, sinon réservé à l'Administration

## **FINALITES DE LA SECTION BOUCHER-CHARCUTIER**

### **Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

### **Finalités particulières**

A l'issue de la section, l'étudiant possédera les savoirs et savoir-faire dans le domaine de la boucherie-charcuterie.

Il sera capable de :

- Aménager et préparer le poste de travail, répartir les différentes tâches, les organiser et les contrôler ;
- Assurer la maintenance, le nettoyage des ateliers, des équipements et du matériel ;
- Maîtriser l'ensemble des techniques courantes de boucherie, charcuterie et salaison ;
- Adapter des fiches techniques ;
- Gérer un stock de matériel et de marchandises périssables ;
- Calculer le prix de revient des produits, la rentabilité et la productivité ;
- Assurer le service « clientèle ».

**SECTION BOUCHER-CHARCUTIER**  
**MODALITES DE CAPITALISATON**

<b>1</b> -Boucherie-Charcuterie : technique et pratique élémentaires	ESIQ	340 périodes
<b>2</b> -Boucherie-Charcuterie : technique et pratique de base	ESIQ	340 périodes
<b>3</b> -Boucherie-Charcuterie : technique et pratique de base II	ESIT	340 périodes
Boucherie-Charcuterie : stage niveau 1 (à réaliser au niveau secondaire inférieur)	ESIT	600 périodes



<b>4</b> -Boucherie-Charcuterie	ESST	320 périodes
Boucherie-Charcuterie : stage niveau 2 (à réaliser au niveau secondaire supérieur)	ESST	600 périodes



<b>5</b> -Epreuve intégrée de la section « boucher-charcutier »	ESSQ	20 périodes
---	------	-------------

Le délai maximum entre la délivrance des attestations de réussite et la prise en compte pour la participation à l'épreuve intégrée est fixé à 3 ans.

*Approuvé  
par la Co. de Conseil sup.  
le 22 août 1995*

## PROFIL PROFESSIONNEL

**BOUCHER - CHARCUTIER**  
**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE - NIVEAU SUPERIEUR**

### CHAMP D'ACTIVITE

Le boucher-charcutier est une personne qualifiée capable d'effectuer les achats et le traitement des différents types de viandes commercialisées et de fabriquer tous les produits courants de boucherie, de charcuterie et de salaison avec compétence. Il sera à même d'exploiter ou de diriger une entreprise de boucherie-charcuterie artisanale ou autres (critère obligatoire).

### TACHES

Grâce à sa maîtrise des connaissances professionnelles et en tenant compte de la réglementation en vigueur, notamment en matière de législation, de prévention des accidents, de sécurité du travail, d'hygiène, de protection de l'environnement ..... Il/elle exécute sur base de recettes, d'une documentation technique et/ou d'instructions générales, également en coopération avec d'autres, principalement les tâches suivantes :

1. Aménager et préparer le poste de travail
2. Organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires destinées à la commercialisation et à la fabrication des produits de boucherie, de charcuterie et de salaison en utilisant les méthodes appropriées.
3. Maîtriser le traitement complet des différentes carcasses et des quartiers de viande, du gibier et de la volaille pour la transformation et la vente.
4. Fabriquer des produits de charcuterie et de salaison selon des recettes et des procédés divers.
5. Organiser les opérations de réfrigération, de surgélation et des stockage des viandes, du gibier, de la volaille et des produits destinés à la vente selon les techniques appropriées.
6. Présenter tous les produits à la vente, effectuer la décoration d'étalages traditionnels et de circonstances et assurer la commercialisation de ces produits.
7. Utiliser correctement le matériel et l'outillage en fonction des tâches à exécuter.
8. Assurer la maintenance, le nettoyage du matériel et des locaux de travail dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.
9. Suivre l'évolution des techniques en la matière en se documentant et les adaptant en fonction des circonstances.

### DEBOUCHES

- Responsable d'exploitation en entreprise
- Indépendant
- Chef de fabrication.



18 JUIN 1997

Code de l'unité de formation : (3) 42 10 17 U 12 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Technologie boucherie	CT	B	25
Technologie charcuterie	CT	B	25
Hygiène et sécurité	CT	B	10
Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie	PP	L	140
Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie	PP	L	140
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXX	P	0
		Total des périodes	340

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

rien, 20/06/97

*[Signature]*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

*[Signature]*

R. COLLINET  
INSP. COORD.

- 1 JUIL. 1997

Date : .....

Signature :

- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration
- (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
- (5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)



18 JUIN 1997

Code de l'unité de formation : (3)

42 10 17 U 12 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Technologie boucherie	CT	B	25
Technologie charcuterie	CT	B	25
Hygiène et sécurité	CT	B	10
Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie	PP	L	140
Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie	PP	L	140
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXX	P	0
		Total des périodes	340

12. Réservé au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

néant - 20/06/97

*[Signature]*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

*[Signature]*

CULLINE  
RSP. COORD.

- 1 JUIL. 1997

Date : .....

Signature :

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

**Finalités de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE**  
**Technique et pratique élémentaires**

**Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de Promotion sociale, les cours de cette unité de formation doivent :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

**Finalités particulières :**

A la fin de l'unité, l'apprenant doit être capable d'occuper un poste de garçon boucher-charcutier et donc de réaliser le traitement complet d'une demi-carcasse de porc et de réaliser des préparations simples de charcuterie et de viande crue.

18 JUIN 1997

Annexe 2

Page 1

Date :

## Capacités préalables requises de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE Technique et pratique élémentaires

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit être capable de :

- lire et comprendre une recette, en adapter les proportions en fonction de la quantité de produit à réaliser ;
- effectuer des calculs sur base des quatre opérations fondamentales et des pourcentages.

Titre(s) pouvant en tenir lieu :

Le CEB ou titre équivalent ou supérieur ou un document équivalent délivré par un centre ou un organisme de formation reconnus.

1 8 JUIN 1997

Annexe 3

Page 1

Date :

**Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le**  
**regroupement de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE**  
**Technique et pratique élémentaires**

Néant

## Programme de cours de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE Technique et pratique élémentaires

### 1. Technologie boucherie (25 périodes)

- définir les termes techniques usuels propres à la boucherie ;
- citer les différentes parties d'une carcasse porcine et les classer par catégories culinaires ;
- restituer sur un schéma les séparations anatomiques d'une carcasse porcine;
- classer les carcasses porcines en fonction de la grille CEE;
- citer et distinguer les différents tissus composant une carcasse, et déterminer les différences de structure;
- restituer les étapes de fabrication des préparations à base de viande crue (hachis, saucisse...);
- identifier les matières premières nécessaires à la réalisation de produits de base et de préparations de viande crue (sel, eau, additifs, épices, aromates, boyaux...);
- identifier le matériel (hache viande, mélangeur, poussoir, bloc de découpe, petit matériel courant, appareils de poids, de capacité et de température...).

### 2. Technologie charcuterie (25 périodes)

- définir les termes techniques usuels propres à la charcuterie ;
- identifier les matières premières nécessaires à la réalisation de produits de base et de fabrications simples de charcuteries (sel, eau, lait, oeuf, farine, sucre, additifs, liants, épices...);
- identifier et classer les abats blancs et rouges;
- restituer les étapes de préparation d'une saumure;
- restituer les étapes de fabrication des charcuteries de base (boudins, tête pressée, tête de veau...);
- définir les différents types de salaison;
- restituer les critères de classement des viandes destinées aux salaisons cuites et aux salaisons sèches;
- mesurer le pH d'une viande et d'une saumure, la densité d'une saumure.

### 3. Hygiène et sécurité (10 périodes)

- appliquer les règles élémentaires d'hygiène corporelle et vestimentaire ainsi que d'ergonomie;
- travailler dans le respect des règles élémentaires de propreté, d'hygiène et de sécurité.

#### 4. Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie (140 périodes)

- acquérir des notions élémentaires d'organisation d'un plan de travail ;
- identifier une carcasse d'un porc (sexe, type, âge...) et la classer en fonction de la grille C.E.E. ;
- réaliser le traitement de la carcasse de porc en respectant le dépeçage musculaire et le parage en fonction de la destination boucherie/charcuterie;
- prélever l'une ou l'autre partie demandée sur la carcasse de porc;
- situer anatomiquement chaque partie de la carcasse de porc;
- classer et citer les viandes par catégories culinaires ;
- rechercher le taux de rendement des différents tissus;
- trier les viandes et les gras en fonction de leur structure, de leur coloration, de leur compacité et de leur destination;
- fondre les différents types de gras et les conditionner en unités/consommateur;
- réaliser des préparations de viandes fraîches et en calculer le prix de revient;
- entretenir le matériel et l'atelier.

#### 5. Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie (140 périodes)

- traiter, présenter à la vente des abats blancs et rouges;
- préparer une saumure;
- saumurer, cuire, refroidir et préparer les abats pour la vente;
- fabriquer des préparations à base d'abats;
- choisir la méthode de conservation appropriée à chaque type d'abats;
- préparer une gelée claire dépourvue d'impuretés;
- fabriquer des charcuteries à base de gelée en respectant les normes de composition;
- traiter, filtrer, pré-saler et conserver le sang;
- choisir, trier et traiter les matières premières pour la fabrication de charcuteries à base de sang;
- fabriquer des charcuteries à base de sang en respectant une fiche technique;
- préparer un sel de massage et un sel de salage des viandes;
- déterminer les concentrations salines en fonction des différents types de salaisons (salinomètre);
- saler une viande par immersion en respectant le temps de salage prévu;
- saler à sec en respectant le temps de salage prévu.

**Fixation des capacités terminales**  
**de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE**  
**Technique et pratique élémentaires**

A l'issue de cette unité de formation, l'étudiant sera capable de :

- organiser son plan de travail ;
- respecter les règles élémentaires d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie ;
- traiter correctement un quartier avant bovin, une carcasse de veau ;
- fabriquer un produit de charcuterie à trancher ou à tartiner en respectant une fiche technique ;
- réaliser une salaison en respectant une fiche technique et sous la responsabilité d'un charcutier ;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie réalisé ;
- identifier, entretenir et réaliser un cutter, un mélangeur, un cuiseur, un polycuiseur.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera notamment tenu compte de la capacité de l'étudiant à :

- être ponctuel,
- être disponible,
- être motivé,
- s'intégrer à l'équipe de travail,
- respecter scrupuleusement les consignes données,
- réaliser les tâches demandées avec soin et rapidité.

18 JUIN 1997

Annexe 6

Page 1

Date :

**Chargés de cours de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE**  
**Technique et pratique élémentaires**

Enseignant

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Libre confessionnel
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) Monsieur Jean STENSEELS Date et signature (2) : .....  
 Président du Conseil de Coordination

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

**BOUCHERIE-CHARCUTERIE - Technique et pratique de base**

CODE (3)	421018012E1
----------	-------------

code du domaine de formation: 401

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ....1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ....1 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :  (1) transition  (1) qualification
- du degré :  (1) inférieur  (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur	(1)
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel :  (1) oui  (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 3 de ..1... page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de ...4... page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ...1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de .. 1... page(s) (2)

-----

(1) Cocher la mention utile  
 (2) A compléter  
 (3) Réservé à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

421018U12E1

code du domaine  
de formation : 401

**11. Horaire minimum de l'unité de formation :**

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Technologie boucherie	CT	B	30
Technologie charcuterie	CT	B	10
Hygiène et sécurité	CT	B	20
Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie	PP	L	200
Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie	PP	L	80
<b>2. Part d'autonomie</b>			0
		Total des périodes	340

✓

**12. Réservé au Service d'inspection :**

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

Recrut

15/6/98

*M. Valérie*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

*A. Collinet*

A. COLLINET  
INSP. COORD.

Date : ..... 24 JUIN 1998 .....

Signature :

2) A compléter

3) Réservé à l'Administration

4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

~~2268~~  
24430

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

**1. La présente demande émane du réseau :**

- (1) Communauté française
- (1) Libre confessionnel
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) Monsieur Jean STENSEELS Date et signature (2) : .....  
Président du Conseil de Coordination

**2. Intitulé de l'unité de formation : (2)**

**BOUCHERIE-CHARCUTERIE - Technique et pratique de base**

CODE (3)	421018012E1
----------	-------------

code du domaine de formation: 401

**3. Finalités de l'unité de formation :** Reprises en annexe n° 1 de ....1 page(s) (2)

**4. Capacités préalables requises :** Reprises en annexe n° 2 de ....1 page(s) (2)

**5. Classement de l'unité de formation :**

- (1) Enseignement secondaire de :  (1) transition  (1) qualification
- du degré :  (1) inférieur  (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court  (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur	(1)
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

**6. Caractère occupationnel :**  (1) oui  (1) non

**7. Constitution des groupes ou regroupement :** Repris en annexe n° 3 de ..1... page(s) (2)

**8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° 4 de ...4... page(s) (2)

**9. Capacités terminales :** Reprises en annexe n° 5 de ...1... page(s) (2)

**10. Chargé(s) de cours :** Repris en annexe n° 6 de .. 1... page(s) (2)

(1) Cocher la mention utile  
 (2) A compléter  
 (3) Réservé à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

42 1018 U 12 E 1

code du domaine  
de formation : 401

**11. Horaire minimum de l'unité de formation :**

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>		<u>Code U</u>		<u>Nombre de périodes</u>
	(2)	(4)	(2)	(5)	(2)
Technologie boucherie	CT		B		30
Technologie charcuterie	CT		B		10
Hygiène et sécurité	CT		B		20
Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie	PP		L		200
Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie	PP		L		80
<b>2. Part d'autonomie</b>					0
			Total des périodes		340

✓

**12. Réserve au Service d'inspection :**

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

Résumé

15/6/98

*A. Collinet*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

*A. Collinet*

A. COLLINET  
INSP. COORD.

Date : ..... 24 JUIN 1998 .....

Signature :

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

**Finalités de l'U.F. : BOUCHERIE-CHARCUTERIE**  
**Technique et pratique de base**

**Finalités générales:**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de Promotion sociale, les cours de cette unité de formation doivent:

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

**Finalités particulières:**

A la fin de l'unité, l'apprenant doit être capable d'occuper un poste d'Aide boucher-charcutier et donc de réaliser le traitement complet d'une carcasse bovine, porcine et de veau; de réaliser des préparations simples de charcuterie, de viande crue et de salaison.

**Capacités préalables requises de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE**  
**Technique et pratique de base**

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit être capable de:

- lire et comprendre une recette, en adapter les proportions en fonction de la quantité à produire ;
- traiter correctement une demi-carcasse porcine ;
- maîtriser les techniques de base des préparations de viande crue ;
- trier et préparer des abats blancs et rouges ;
- réaliser des produits simples de charcuterie en respectant une fiche technique ;
- identifier, entretenir et utiliser correctement un hache-viande, un mélangeur, un poussoir, un bloc de découpe ainsi que le petit matériel courant.

Titre(s) pouvant en tenir lieu:

Attestation de réussite de l'U.F.1 BOUCHERIE-CHARCUTERIE - Technique et pratique élémentaires.

Annexe 3

Page 1

Date:

**Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement**  
**de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE**  
**Technique et pratique de base**

Néant.

**Programme de cours de l'U.F. BOUCHERIE CHARCUTERIE**  
**Technique et pratique de base**

1. Technologie boucherie (30 périodes)

L'élève sera capable de:

- définir les termes techniques usuels propres à la boucherie;
- citer les différentes parties des carcasses bovines, porcines et de veau et les classer par catégories culinaires.
- restituer sur un schéma les séparations anatomiques d'une carcasse bovine, porcine et de veau;
- classer les carcasses bovines, porcines, de veau en fonction de la grille CEE;
- citer et distinguer les différents tissus composant une carcasse, déterminer les différences de structure;
- restituer les étapes de fabrication des préparations à base de viande crue (hachis, saucisse, hamburger, les brochettes et autres spécialités);
- identifier les matières premières nécessaires à la réalisation de produits de base et de préparations de viande crue (sel, eau, additifs, épices, aromates, boyaux,...), les préparer en fonction des différentes recettes;
- identifier le matériel (hache viande, mélangeur, poussoir, bloc de découpe, petit matériel courant, appareils de poids, de capacité et de température, étalages et frigos);
- restituer les techniques de réfrigération, de surgélation et les appliquer aux viandes et aux préparations;
- restituer les règles de maturation en fonction des catégories du poids et de la qualité de la viande.

## 2. Technologie charcuterie (10 périodes)

- définir les termes techniques usuels propres à la charcuterie;
- identifier les matières premières nécessaires à la réalisation de produits de base et fabrications simples de charcuteries (sel, eau, lait, œuf, farine, sucre, additifs, liants, épices...) tout en se basant sur les fiches techniques de préparation;
- 
- restituer les étapes de préparation d'une saumure;
- restituer les étapes de fabrication des charcuteries de base (boudins, tête pressée, pâtés, tête de veau,..);
- identifier les différentes sortes de charcuteries et conseiller la clientèle;
- définir les différents types de salaisons;
- restituer les critères de classement des viandes destinées aux salaisons cuites et aux salaisons sèches;
- mesurer le ph d'une viande et d'une saumure, la densité d'une saumure.

## 3. Hygiène et sécurité (20 périodes)

- appliquer les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire (H.A.C.C.P.) ainsi que d'ergonomie;
- travailler dans le respect des règles de propreté, d'hygiène et de sécurité;
- travailler en respectant les règles de la chaîne du froid et du flux de production;
- nettoyer et désinfecter le magasin, l'étalage, les frigos, l'atelier et le matériel.

#### 4. Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie (200 périodes)

- acquérir des notions d'organisation d'un plan de travail;
- identifier une carcasse porcine, bovine, de veau (sexe, type, âge,...) et les classer en fonction de la grille CEE;
- réaliser le traitement de la carcasse porcine, bovine, de veau en respectant le dépeçage musculaire et le parage en fonction de la destination boucherie/charcuterie;
- prélever l'une ou l'autre partie demandée sur la carcasse porcine, bovine, de veau;
- situer anatomiquement chaque partie de la carcasse porcine, bovine, de veau;
- classer et citer les viandes par catégories culinaires;
- rechercher le taux de rendement des différents tissus;
- trier les viandes et les gras en fonction de leur structure, de leur coloration, de leur compacité et de leur destination;
- appliquer les règles de maturation en fonction des catégories du poids et de la qualité de la viande;
- organiser l'étalage selon un certain ordre, de mettre en évidence les nouveautés et d'afficher des étiquettes claires et précises ;
- répondre aux demandes des clients concernant les pièces de viande et les renseigner sur la destination culinaire et le mode de cuisson;
- préparer et livrer les commandes à domicile, enregistrer correctement les demandes, les préparer avec précision et ponctualité;
- entretenir le matériel et l'atelier.

5. Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie (80 périodes)

- fabriquer des préparations à base d'abats (pâtés,..);
- choisir la méthode de conservation appropriée à chaque type d'abats;
- fabriquer des charcuteries à base de gelée en respectant les normes de composition;
- choisir, trier, et traiter les matières premières pour la fabrication de charcuterie à base de sang;
- fabriquer des produits de salaison en respectant une fiche technique et sous la responsabilité d'un charcutier ;
- fabriquer des préparations « traiteur » simples en fonction d'une fiche technique;
- organiser un étalage de charcuteries selon un certain ordre, rechercher l'originalité particulièrement en période de fêtes;
- identifier les différentes sortes de charcuteries et conseiller la clientèle;
- suivre l'évolution de la législation et s'informer des nouveautés en produits et technologie.

Annexe 6

Page 1

Date:

**Chargés de cours de l'U.F. BOUCHERIE-CHARCUTERIE**  
**Technique et pratiques de base**

Enseignant

## Programme des cours (SUITE )

### 4. Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie (140 périodes)

#### A- Le bétail bovin vivant

Au cours de visites extérieures (marchés, abattoirs...), l'apprenant sera capable de :

- identifier les différentes races bovines rencontrées en Belgique et dans les pays de la CEE ;
- restituer les critères des bases d'achat (poids, types laitier, viandeux..., aspect général, sexe, état de santé...);
- restituer les conditions optimales présidant à un abattage de qualité et en décrire les phases successives.

#### B- Etude de la carcasse bovine

- traiter un quartier arrière de bovin en respectant le désossement, le dépeçage, le parage, l'écharnement en fonction de la destination ;
- prélever l'une ou l'autre partie sur un quartier arrière de bovin ;
- classer et citer les viandes du quartier arrière de bovin par catégories culinaires ;

#### C- Etude de la carcasse du veau

- identifier et classer une carcasse de veau en fonction de la grille C.E.E.;
- traiter une carcasse de veau en respectant le désossement, le dépeçage, le parage, l'écharnement en fonction de la destination ;
- prélever l'une ou l'autre partie sur une carcasse de veau ;
- classer et citer les viandes d'une carcasse de veau par catégories culinaires ;

#### D- Généralités

- présenter différentes pièces de viandes en comptoir réfrigéré et en vitrine;
- appliquer la législation en vigueur sur les additifs, les matières premières, les poids et les prix.

## Programme des cours (SUITE )

### 5. Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie (140 périodes)

- préparer le matériel nécessaire à la fabrication demandée, le manipuler de manière correcte en respectant les règles de sécurité et d'hygiène;
- préparer les enveloppes et les moules en fonction des différents produits à réaliser;
- respecter la législation en ce qui concerne l'emploi des additifs, des matières premières et des matières auxiliaires; adapter les recettes proposées dans le respect de la législation;
- réaliser toutes les préparations à base de pâte fine à savoir : cervelas (rappel), saucisson de jambon (rappel), galantine, saucisson de chasse, saucisson de Paris, francforts...
- réaliser tous les produits courants de salaison cuite à savoir : jambon, épaule...;
- maîtriser correctement les techniques d'injection, de barattage, de fumage, d'étuvage et d'entreposage;
- préparer des salades diverses à base de viande, de légumes ou de volailles;
- choisir le mode de conservation ad hoc pour chaque produit de charcuterie et de salaison réalisé;
- présenter différentes pièces de charcuterie et de salaison en comptoir réfrigéré et en vitrine;
- organiser la chambre froide ( place des différents produits, gestion du stock, nettoyage de la chambre froide...);
- fractionner et trancher les différentes pièces de charcuterie et de salaison;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie.

### Fixation des capacités terminales

A l'issue de cette unité de formation, l'étudiant sera capable de :

- organiser son plan de travail ;
- respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie ;
- traiter correctement et complètement les carcasses bovines, porcines et de veau;
- fabriquer un produit de charcuterie en respectant une fiche technique ;
- réaliser une salaison en respectant une fiche technique ;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie et de salaison;
- identifier, entretenir et utiliser le matériel courant d'un atelier de boucherie-charcuterie;
- respecter la législation en vigueur dans le domaine de la boucherie-charcuterie;
- présenter une vitrine ou un comptoir frigorifique;
- fractionner et trancher différentes pièces de viande, de salaison ou de charcuterie.

**PROFIL DU(DES) CHARGE(S) DE COURS**

Enseignants

~~50685-0~~

2443\_03

# ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

## DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur la base d'un dossier pédagogique/réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation.

1. La présente demande émane

- Pouvoir organisateur **Communauté française**
- Directeur de l'Institut pour la Communauté française **Pierre RADELET**  
et se rapporte à l'établissement suivant

Dénomination : **CEFOR - I.E.P.S**

Date : 27/01/95

Adresse complète : **9/10 boulevard Cauchy**  
sément **5000 NAMUR**

Signature du Chef d'établissement de la C.F.

n° de matricule : **9 236 040**

n° de téléphone : **081 / 222196**

2. Transmis en date du **08 - 03 - 95**

par le réseau **C.F.**

Communauté française

Libre-confessionnel

Provincial et communal

Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation

Code **4210 ~ 3 V 1 1 E 1**

*Code  
classé  
401*

## **BOUCHERIE-CHARCUTERIE - Technique et pratique de base II - UF3**

4. Finalités de l'unité de formation. : repris en annexe n° 1 de 1 page

5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page

6. Classement de l'unité de formation

- Enseignement secondaire de transition**  
**Degré inférieur**

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement : repris en annexe n° 3 de 1 page

8. Programme de (des) cours : repris en annexe n° 4 de 4 pages

9. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page

10. Chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation :

42 10 13 6 11 5 1

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Technologie boucherie	CT	B	25
Technologie charcuterie	CT	B	25
Hygiène et sécurité	CT	B	5
Travaux pratiques et méthode de travail - en boucherie	PP	L	140
- en charcuterie	PP	L	140
2. Part d'autonomie		P	5
<b>Total des périodes</b>			<b>340</b>

12. Réserve au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogiques (annexe(s) éventuelle(s)) :

*Avis favorable*

*Le 15/03/95*

*N. Viehwede*

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

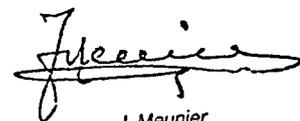
ACCORD PROVISOIRE

~~PAS D'ACCORD~~

en cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 30 MARS 1995

Signature :



J. Meunier  
Administrateur Pédagogique

# ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

## DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur la base d'un dossier pédagogique/réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation.

1. La présente demande émane

- Pouvoir organisateur **Communauté française**
- Directeur de l'Institut pour la Communauté française **Pierre RADELET**  
et se rapporte à l'établissement suivant

Dénomination : **CEFOR - I.E.P.S**

Date : 27/01/95

Adresse complète : **9/10 boulevard Cauchy**  
**5000 NAMUR**

Signature du Chef d'établissement  
de la C.F.

n° de matricule : **9 236 040**

n° de téléphone : **081 / 222196**



2. Transmis en date du **08-03-95**

par le réseau **C.F.**

Communauté française

Libre-confessionnel

Provincial et communal

Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation

Code **421013 V 11 E 1**

## **BOUCHERIE-CHARCUTERIE - Technique et pratique de base II - UF3**

4. Finalités de l'unité de formation. : repris en annexe n° 1 de 1 page

5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page

6. Classement de l'unité de formation

- Enseignement secondaire de transition**  
**Degré inférieur**

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement : repris en annexe n° 3 de 1 page

8. Programme de (des) cours : repris en annexe n° 4 de 4 pages

9. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page

10. Chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation :

421013011E1

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Technologie boucherie	CT	B	25
Technologie charcuterie	CT	B	25
Hygiène et sécurité	CT	B	5
Travaux pratiques et méthode de travail - en boucherie	PP	L	140
- en charcuterie	PP	L	140
2. Part d'autonomie		P	5
<b>Total des périodes</b>			<b>340</b>

12. Réserve au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogiques (annexe(s) éventuelle(s)) :

*Avis favorable*

*Le 15/03/95*

*N. V. [Signature]*

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE

~~PAS D'ACCORD~~

en cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 30 MARS 1995

Signature :

J. MEUNIER  
*[Signature]*  
ADMINISTRATEUR  
PEDAGOGIQUE

## **Finalités**

### **Finalités générales :**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de Promotion sociale, les cours de cette unité de formation doivent :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

### **Finalités particulières :**

A la fin de l'unité, l'apprenant doit être capable d'occuper un poste d'ouvrier boucher-charcutier et donc de réaliser le traitement complet de la carcasse bovine et de la carcasse de veau, de fabriquer les charcuteries et salaisons courantes en respectant une fiche technique.

### Capacités préalables requises

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit être capable de :

- organiser son plan de travail ;
- respecter les règles élémentaires d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie ;
- traiter correctement un quartier avant bovin, un quartier avant de veau, une carcasse de porc;
- fabriquer un produit de charcuterie à trancher ou à tartiner, à base de gelée, à base de sang en respectant une fiche technique ;
- réaliser une salaison en respectant une fiche technique et sous la responsabilité d'un charcutier ;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie;
- adapter les proportions d'une recette en fonction de la demande;
- identifier, entretenir et se servir correctement du petit matériel courant ainsi que d'un cutter, un mélangeur, un cuiseur, un polycuiseur, un hache-viande, un poussoir et un bloc de découpe.

Titre(s) pouvant en tenir lieu :

L'attestation de réussite de l'unité de formation "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base I - formation destinée au CEFA".

**Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement**

Les groupes seront constitués en tenant compte de l'infrastructure des halls de fabrication (poste de travail individuel).

## Programme des cours

L'apprenant sera rendu capable au cours de cette unité de maîtriser les capacités suivantes :

### I. Technologie boucherie (25 périodes)

#### A- Etude du bétail bovin vivant

- identifier les différentes races bovines rencontrées en Belgique et dans les pays de la CEE;
- restituer les critères des bases d'achat (poids, types laitier, viandeux..., aspect général, sexe, état de santé...);
- restituer les conditions optimales présidant à un abattage de qualité et en décrire les phases successives.

#### B- Etudes de la carcasse bovine

- identifier les carcasses bovines (âge, sexe, conformation, état adipeux...);
- identifier les différentes estampilles possibles;
- restituer les critères de classement de la grille CEE ;
- restituer sur un schéma les parties anatomiques;
- nommer et restituer les différents produits proposés à la vente (chaque morceau d'une carcasse bovine) et leur destination culinaire;

#### C- Etude de la carcasse de veau

- identifier la carcasse de veau (âge, sexe, conformation, état adipeux...);
- restituer les critères de classement de la grille CEE ;
- restituer sur un schéma les parties anatomiques;
- nommer et restituer les différents produits proposés à la vente (chaque morceau d'une carcasse de veau) et leur destination culinaire;

#### D- Législation

- définir les termes techniques usuels propres à la boucherie;
- restituer la législation concernant les appareils de mesure;
- restituer la réglementation en vigueur à propos des normes de fabrication des produits de viande.

## **Programme des cours (SUITE )**

### **2. Technologie charcuterie (25 périodes)**

- définir les termes techniques usuels propres à la charcuterie;
- calculer le prix de revient d'un produit, le prix de vente en respectant la marge bénéficiaire;
- établir un diagramme des pertes, comparer une courbe obtenue à une courbe type;
- gérer un stock de marchandises;
- consulter la législation en vigueur et vérifier qu'elle est correctement appliquée dans la réalisation d'un produit;
- justifier l'influence des modes de cuisson sur les pertes pondérales en fonction des formes et enveloppes utilisées dans les fabrications de charcuterie;
- citer les différents moyens de conservation des produits de charcuterie et de salaison;
- définir les différents types de charcuteries et de salaisons.
- restituer la législation relative à l'usage des additifs, colorants, féculents, épices et aromates en charcuterie;

### **3. Hygiène et sécurité (5 périodes)**

- appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie;
- restituer et appliquer la réglementation qui concerne le port des vêtements de protection;
- appliquer les principes de base du secourisme et des premiers soins (coupures, brûlures...).



Code de l'unité de formation : (3)  
 42 10 14 V 11 51

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

11.1. Etudiant : (2) .....600 périodes

Code U

Z

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement du stage :

<u>Classement du cours</u> (2)	<u>Code U</u> (2)	<u>Nombre de périodes</u>	
		- par étudiant (1)	- par groupe d'étudiants (2)
STAGE DE BOUCHERIE-CHARCUTERIE } PP	0	5	

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré.

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

*Avis favorable*  
*26/08/96 N. Velleux*

b) Décision de l'Inspecteur coordinateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 11 SEP. 1996

Signature :

*[Signature]*  
 A. COLLINET  
 INSP. COORD.

- ) Biffer la mention inutile
- ) A compléter
- ) Réserve à l'Administration

1717-01  
24364

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION  
STAGE

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Libre confessionnel
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) **Monsieur Jean STEENSELS** Date et signature (2) :  
Président du Conseil de Coordination..... 04/04/96

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

STAGE NIVEAU 1  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE

CODE (3) 42 10 14 LI M E 1

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1... page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ...1... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :  (1) transition  (1) qualification
- du degré :  (1) inférieur  (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel :  (1) oui  (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Sans objet (pas d'annexe n° 3)

8. Programme :

- 8.1. Etudiant Repris en annexe n° 4 de ...2.... page(s) (2)
- 8.2. Chargé de cours

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ....1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de .....1.. page(s) (2)

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

42 10 14 V 1 1 5 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

11.1. Etudiant : (2) .....600 périodes

Z

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement du stage :

<u>Classement du cours</u>  (2)	<u>Code U</u>  (2)	<u>Nombre de périodes</u>	
		- par étudiant (1)	- par groupe d'étudiants (2)
STAGE DE BOUCHERIE-CHARCUTERIE PP	0	5	

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré.

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

*Avis favorable  
26/08/1996 N. U. Collinet*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

  
A. COLLINET  
INSP. COORD.

Date : ..... 11 SEP. 1996 .....

Signature :

- (1) Biffer la mention inutile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

**FINALITES DU L'U.F.  
STAGE Niveau 1  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

**Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

**Finalités particulières**

Cette unité de formation a pour finalité spécifique de confronter l'étudiant à la réalité de la profession, à ses contraintes et ses conditions particulières de travail (ponctualité, travail du week-end, rapidité d'exécution des tâches...).

Elle a également pour but de lui faire acquérir la capacité de se situer face aux réalités de la pratique professionnelle en appliquant les connaissances reçues au cours de la formation dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'U.F.  
STAGE Niveau 1  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

1. Capacités requises :

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit maîtriser les savoirs et savoir-faire suivants :

- lire et comprendre une recette , en adapter les proportions;
- écrire (prendre note d'une commande...);
- peser et mesurer divers ingrédients;
- organiser son plan de travail;
- respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie;
- traiter correctement un quartier avant de bovin, de veau et une carcasse complète de porc;
- fabriquer un produit de charcuterie à trancher ou à tartiner , à base de gelée ou de sang en respectant une fiche technique;
- identifier, entretenir et se servir correctement du petit matériel courant ainsi que d'un cutter, un mélangeur, un cuiseur, un polycuiseur, un hache-viande, un poussoir et un bloc.

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

L'attestation de réussite de l'unité de formation :

- "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base 1 - formation destinée au CEFA",

ou

- "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base 1 "

**N.B. : Le Conseil des Etudes jugera, par élève, du moment opportun pour débiter le stage.**

**PROGRAMME POUR LES ETUDIANTS DE L'U.F.  
STAGE Niveau 1  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

*Le stage consiste :*

- *mettre en pratique de la totalité ou une partie importante des compétences acquises au cours de l'unité de formation "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base 1 - formation destinée au CEFA" ainsi que celles acquises progressivement au cours de l'unité de formation "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base 2 ";*
- *favoriser la découverte du milieu professionnel et l'adaptation à ses exigences;*
- *parfaire la formation professionnelle de l'élève en boucherie et en charcuterie;*

**PROGRAMME POUR LE PERSONNEL CHARGE DE L'ENCADREMENT  
DE L'U.F. STAGE Niveau 1  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

- *faire signer la convention de stage par les trois parties;*
- *assurer le suivi du stage avec les parties concernées;*
- *établir l'évaluation continue du stage en collaboration avec le maître de stage et l'étudiant.*

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'U.F.  
STAGE Niveau 1  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

*A l'issue de l'unité de formation, l'étudiant sera capable de :*

- 1. respecter les consignes données;*
- 2. respecter les règles d'hygiène et de sécurité mises en place dans les ateliers du boucher-charcutier;*
- 3. s'adapter aux méthodes de fabrications des charcuteries et des salaisons : respect de proportions, des consignes de travail, du rendement demandé;*
- 4. s'adapter aux méthodes de travail des carcasses bovines et porcines du boucher-charcutier responsable du stagiaire;*
- 5. s'intégrer au milieu professionnel sur base des horaires, des obligations d'un ouvrier boucher-charcutier.*

*Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera notamment tenu compte de :*

- la ponctualité;*
- le sens de l'accueil de la clientèle;*
- la capacité d'adaptation aux méthodes de travail;*
- l'application concrète des notions de théorie acquises;*
- l'esprit critique face au travail réalisé (auto-évaluation).*

**PROFIL DU CHARGE DE COURS DE L'U.F.  
STAGE Niveau 1  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

*Enseignant*

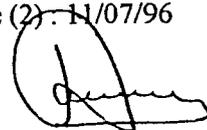
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

2443 - 05

DOCUMENT 8 bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE DE FORMATION**1. La présente demande émane du réseau :**

- (1) Communauté française       (1) Libre confessionnel  
 (1) Provincial et communal       (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) Jean Steensels      Date et signature (2) : 11/07/96

**2. Intitulé de l'unité de formation : (2)****Boucherie-charcuterie.**


CODE (3) 42 10 16 U 21 E 1

Code domaine :

401

**3. Finalités de l'unité de formation :** Reprises en annexe n° 1 de 1 page(s) (2)

**4. Capacités préalables requises :** Reprises en annexe n° 2 de 1 page(s) (2)

**5. Classement de l'unité de formation :**

- (1) Enseignement secondaire de :       (1) transition       (1) qualification  
du degré :       (1) inférieur       (1) supérieur

 (1) Enseignement supérieur de type court (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

**6. Caractère occupationnel :**  (1) oui       (1) non

**7. Constitution des groupes ou regroupement :** Repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

**8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° 4 de 4 page(s) (2)

**9. Capacités terminales :** Reprises en annexe n° 5 de 1 page(s) (2)

**10. Chargé(s) de cours :** Repris en annexe n° 6 de 1 page(s) (2)

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

42 10 16 U21 E 1.

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Technologie boucherie	CT	B	25
Technologie charcuterie	CT	B	10
Hygiène et sécurité	CT	B	5
Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie	PP	L	140
Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie	PP	L	140
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXX	P	0
		Total des périodes	320

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

classement à revoir → ESST  
27/08/96 J. Velu

O. R. J. Velu  
25/09/96

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :



Date : ...30 SEP...1996.....

Signature :

A. COLLINET  
INSP. COORD.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)



Code de l'unité de formation : (3)

42 10 16 U 21 E 1.

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u>	(2)	<u>Classement du(des) cours</u>		<u>Code U</u>		<u>Nombre de périodes</u>
		(2)	(4)	(2)	(5)	(2)
Technologie boucherie		CT		B		25
Technologie charcuterie		CT		B		10
Hygiène et sécurité		CT		B		5
Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie		PP		L		140
Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie		PP		L		140
2. <u>Part d'autonomie</u>		XXXXXXXX		P		0
				Total des périodes		320

12. Réservé au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s)] éventuelle(s) :

classement à revoir → ESST  
27/08/96 M. Velwege

O. R. M. Velwege  
25/09/96

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ...30 SEP...1996.....

Signature :

A. COLLINET  
INSP. COORD.

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

**FINALITES DE L'U.F.  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE**

**Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

**Finalités particulières**

Cette unité de formation doit amener l'étudiant à être capable de :

- occuper un poste d'ouvrier qualifié;
- gérer une boucherie-charcuterie artisanale ou être responsable d'un rayon boucherie-charcuterie en grande surface.

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'U.F.  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE**

1. Les capacités requises :

- organiser son plan de travail;
- respecter les règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie propres au secteur de la boucherie-charcuterie;
- identifier et estimer à sa juste valeur marchande les bovins vivants;
- traiter correctement et complètement les carcasses bovines, porcines, du veau;
- fabriquer un produit de charcuterie à trancher ou à tartiner, à base de gelée, à base de sang en respectant une fiche technique;
- réaliser une salaison en respectant une fiche technique et sous la responsabilité d'un charcutier;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie;
- adapter les proportions d'une recette en fonction de la demande;
- identifier, entretenir et se servir correctement du petit matériel courant ainsi que d'un cutter, un mélangeur, un cuiseur, un polycuiseur, un hacheviande, un pousoir et un bloc de découpe.

2. Les titres pouvant en tenir lieu :

- les attestations de réussite des unités de formation "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique élémentaires - formation destinée au CEFA" et "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base I - formation destinée au CEFA" et "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base II - formation destinée au CEFA"
- l'attestation de réussite de l'unité de formation "Boucherie-charcuterie, technique et pratique de base II"
- l'attestation de réussite d'une formation équivalente dans le plein exercice.

Annexe 3

Page 1

Date :

**RECOMMANDATIONS POUR LA CONSTITUTION DES GROUPES  
OU LE REGROUPEMENT DE L'U.F.  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE**

*Néant*

**PROGRAMME DES COURS DE L'U.F.  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE**

1. Technologie boucherie (25 périodes)

A. Etude du veau vivant

- étudier succinctement l'élevage du veau de boucherie;
- restituer les critères des bases d'achat (poids, aspect général, sexe, état de santé...);
- restituer les conditions optimales présidant à l'abattage de qualité et en décrire les phases successives.

B. Etude du mouton vivant

- étudier succinctement l'élevage du mouton;
- restituer les critères des bases d'achat (poids, types laitier, viandeux... aspect général, état de santé);
- restituer les conditions optimales présidant à l'abattage de qualité et en décrire les phases successives.

C. Etude complète de la carcasse du veau

- identifier la carcasse de veau (âge, sexe, conformation, état adipeux...);
- restituer les critères de classement de la grille CEE;
- restituer sur un schéma les parties anatomiques;
- citer la destination culinaire des différents morceaux qui composent une carcasse de veau;

D. Etude complète de la carcasse ovine

- identifier la carcasse ovine (âge, conformation, état adipeux...);
- restituer les critères de classement de la grille CEE;
- restituer sur un schéma les parties anatomiques;
- citer et situer sur un schéma muet les différentes parties d'une carcasse ovine et leur appellation commerciale.

E. Etude du gibier et de la volaille

- identifier le gibier ou la volaille en fonction du poids, de la coloration du plumage, de la robe, de l'âge...; en évaluer la fraîcheur;
- restituer les étapes de leurs traitements avant sa commercialisation;
- citer et situer sur un schéma muet les différentes parties d'une carcasse de gibier à poils, à plumes et d'une volaille et leur appellation commerciale.

## F. Généralités

- définir les termes techniques usuels propres à la boucherie;
- choisir le matériel adéquat à la tâche à effectuer;
- gérer un stock de marchandises;
- organiser et planifier le travail d'un atelier de découpe;
- justifier le choix de conservation des viandes (pourquoi la congélation ? la surgélation ? la mise sous-vide ? ...)
- restituer la législation relative à l'emploi des additifs pour les viandes fraîches;
- restituer les principaux points de la législation propre à la boucherie.

## 2. Technologie charcuterie (10 périodes)

- définir les termes techniques usuels propres à la charcuterie;
- définir les différents types de charcuteries "spéciales", régionales, à orientation "traiteur" et en restituer les principaux schémas de fabrication;
- citer les différents moyens de conservation des produits de charcuterie (réfrigération, congélation, sous-vide);
- restituer la législation relative à l'emploi des additifs, des ingrédients et les normes de composition des différentes charcuteries ;
- déterminer le rôle des ingrédients, des additifs... dans la fabrication des charcuteries;
- analyser et modifier des recettes en fonction des exigences locales et commerciales;
- calculer le prix de revient et de vente d'un produit;
- gérer un stock de marchandises;
- organiser et planifier le travail d'un atelier de fabrication.

## 3. Hygiène et sécurité (5 périodes)

- justifier l'importance du respect des règles d'hygiène et de sécurité;
- appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie;
- restituer et appliquer la réglementation qui concerne le port des vêtements de protection;
- citer les mesures préventives d'une intoxication alimentaire.

#### 4. Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie (140 périodes)

##### A. Etude de la carcasse du veau

- citer et situer les différentes parties désignées sur une carcasse de veau et en préciser la destination culinaire;
- traiter une demi carcasse de veau en respectant les techniques de découpe, de désossement, de dépeçage, de parage et d'épluchement en fonction de la destination culinaire choisie;
- rentabiliser certains morceaux de la carcasse (pierrade, fondue, brochette...)
- conditionner et commercialiser les différentes parties qui composent une carcasse de veau.

##### B. Etude de la carcasse ovine

- citer et situer les différentes parties désignées sur une carcasse ovine et en préciser la destination culinaire;
- traiter une carcasse ovine en respectant les techniques de découpe, de désossement, de dépeçage, de parage et d'épluchement en fonction de la destination culinaire choisie;
- optimiser la rentabilité de certains morceaux de la carcasse (pierrade, fondue, brochette...);
- conditionner et commercialiser les différentes parties qui composent une carcasse ovine.

##### C. Etude de la carcasse du gibier à poils ou à plumes

- respecter la réglementation relative au traitement et à la commercialisation du gibier;
- identifier les différents gibiers et appliquer les différents critères déterminant leur fraîcheur;
- appliquer les traitements préliminaires relatifs au traitement du gibier; (habillage, plumage...);
- citer et situer les différentes parties désignées sur une carcasse de gibier à poils ou à plumes et en préciser la destination culinaire;

- *traiter une carcasse de gibier à poils ou à plumes en respectant les techniques de découpe, de désossement, de dépeçage, de parage et d'épluchement en fonction de la destination culinaire choisie;*
- *conditionner et commercialiser les différentes parties qui composent la carcasse du gibier à poils ou à plumes.*

#### D. Etude de la volaille

- *respecter la réglementation relative au traitement et à la commercialisation du gibier;*
- *identifier les différentes volailles;*
- *brider les volailles;*
- *traiter une carcasse de volaille en respectant les techniques de découpe, de désossement, de dépeçage, de parage en fonction de la destination culinaire choisie;*
- *conditionner et commercialiser les différentes parties qui composent la carcasse d'une volaille.*

#### 5. Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie (140 périodes)

- *choisir et utiliser le matériel adapté à la fabrication des différentes charcuteries en respectant les règles de sécurité et d'hygiène;*
- *réaliser une pâte brisée ou feuilletée ou briochée;*
- *réaliser les charcuteries à base de gibier ou de volaille (pâtés, terrines, ballottines...);*
- *réaliser les confits;*
- *respecter la législation relative à l'emploi des additifs, des ingrédients et les normes de composition des différentes charcuteries;*
- *adapter des recettes aux desiderata commerciaux;*
- *calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'une charcuterie;*
- *conditionner et commercialiser les différentes charcuteries;*

## FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'UF BOUCHERIE - CHARCUTERIE

A l'issue de la formation, l'élève sera capable de :

- restituer les principaux points de la législation propre à la profession;
- gérer un stock de matériel et de marchandises (réception, contrôle, stockage);
- respecter les règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie propres au secteur de la boucherie-charcuterie;
- organiser et planifier le travail d'un atelier de découpe et de fabrication;
- identifier les principales races ovines rencontrées en Belgique;
- identifier les principaux gibiers et volailles rencontrés en boucherie;
- restituer les critères de base d'achat des veaux et des moutons vivants;
- restituer les conditions optimales d'abattage de qualité des veaux et des moutons;
- traiter complètement les carcasses du veau, du mouton, du gibier et de la volaille en respectant les critères usuels de rentabilité;
- fabriquer les produits de charcuterie "spéciale", régionale, à orientation "traiteur";
- réaliser le conditionnement et mettre en oeuvre les différentes techniques de conservation des viandes et produits de charcuterie;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie;
- identifier, entretenir et utiliser le matériel courant d'un atelier de boucherie-charcuterie;
- présenter une vitrine ou un comptoir frigorifique;
- assurer les différents services à la clientèle.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera notamment tenu compte de :

- l'application concrète des notions de théorie acquises;
- la rapidité d'exécution des tâches;
- la dextérité et soin apporté au travail;
- l'initiative et la créativité (ex. : planification du travail, adaptation de recettes...);
- l'esprit critique face au travail réalisé (auto-évaluation).

**PROFIL DU(DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'U.F.  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE**

*Enseignants*

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

2443-06

DOCUMENT 8 bis

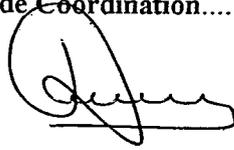
DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION  
STAGE

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Libre confessionnel
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) **Jean STEENSELS**..... Date et signature (2) ...  
 Président du Conseil de Coordination..... 04/07/96



2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

STAGE - Niveau 2  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE

CODE (3) 4210 154 21 E 1

Code demande :

401

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1... page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ...1... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :  (1) transition  (1) qualification
- du degré :  (1) inférieur  (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court  (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel :  (1) oui  (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Sans objet (pas d'annexe n° 3)

8. Programme :

8.1. Etudiant Repris en annexe n° 4 de ...2... page(s) (2)  
 8.2. Chargé de cours

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ...1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de .....1.. page(s) (2)

(1) Cocher la mention utile  
 (2) A compléter  
 (3) Réservé à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

42 10 15 U 21 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

11.1. Etudiant : (2) .....600 périodes

Z

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement du stage :

<u>Classement du cours</u>  (2)	<u>Code U</u>  (2)	<u>Nombre de périodes</u>	
		- par étudiant (1)	- par groupe d'étudiants (2)
STAGE DE BOUCHERIE-CHARCUTERIE } PP	0	5	

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré.

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

*Avis favorable*  
*26/08/96 N. Valérie*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

A. COLLINET  
INSP. COORD.

Date : .....11 SEP. 1996.....

Signature :

- (1) Biffer la mention inutile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

~~1718~~  
244305

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION  
STAGE**

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2) **Jean STEENSELS**..... Date et signature (2) : ...  
 Président du Conseil de Coordination..... 04/07/96

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

STAGE - Niveau 2  
BOUCHERIE-CHARCUTERIE

CODE (3) <u>4210 154 21E1</u>
-------------------------------

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1... page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ...1... page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :  (1) transition  (1) qualification
- du degré :  (1) inférieur  (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel :  (1) oui  (1) non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Sans objet (pas d'annexe n° 3)

8. Programme :

- 8.1. Etudiant Repris en annexe n° 4 de ...2.... page(s) (2)
- 8.2. Chargé de cours

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ....1... page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de .....1.. page(s) (2)

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'Administration

Code de l'unité de formation : (3)

42 10 15 U 21 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U

11.1. Etudiant : (2) .....600 périodes

Z

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement du stage :

<u>Classement du cours</u>  (2)	<u>Code U</u>  (2)	<u>Nombre de périodes</u>	
		- par étudiant (1)	- par groupe d'étudiants (2)
(STAGE DE BOUCHERIE-CHARCUTERIE) PP	0	5	

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré.

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

*Avis favorable*  
*26/08/96 A. Collinet*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

A. COLLINET  
INSP. COORD.

Date : ..... 11 SEP. 1996 .....

Signature :

- (1) Biffer la mention inutile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration

**FINALITES DUL'U.F.  
STAGE BOUCHERIE-CHARCUTERIE  
Niveau 2**

**Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

**Finalités particulières**

Cette unité de formation a pour finalité spécifique de faire acquérir à l'étudiant la capacité de se situer face aux réalités de la pratique professionnelle, de mettre en oeuvre les connaissances et capacités acquises au cours de la formation, de développer son sens des responsabilités (cf. : seuil de l'indépendance).

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'U.F.  
STAGE BOUCHERIE-CHARCUTERIE  
Niveau 2**

1. Capacités requises :

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit maîtriser les savoirs et savoir-faire suivants :

- lire et comprendre une recette , en adapter les proportions;
- écrire (prendre note d'une commande...);
- peser et mesurer divers ingrédients;
- organiser son plan de travail;
- respecter les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie;
- traiter correctement les carcasses bovines, porcines et celle du veau, en reconnaître l'origine animale, en nommer les différentes parties et leur destination culinaire;
- fabriquer un produit de charcuterie et/ou de salaison courant en respectant une fiche technique;
- identifier, entretenir et se servir correctement du petit matériel courant ainsi que d'un cutter, un mélangeur, un cuiseur, un polycuiseur, un hache-viande, un poussoir et un bloc.

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

L'attestation de réussite des unités de formation :

- "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base 2 - formation destinée au CEFA" et "Stage - Boucherie-Charcuterie - Niveau 1",

ou

- "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base 2" et "Stage - Boucherie-Charcuterie - Niveau 1".

**N.B. : Le Conseil des Etudes jugera, par élève, du moment opportun pour débiter le stage.**

**PROGRAMME POUR LES ETUDIANTS DE L'U.F.  
STAGE BOUCHERIE-CHARCUTERIE  
Niveau 2**

*Le stage consiste :*

- *acquérir la maîtrise du métier de boucher-charcutier;*
- *concrétiser les acquis théoriques et pratiques et parfaire sa formation professionnelle;*
- *favoriser son adaptation en milieu professionnel;*
- *effectuer le service "clientèle".*

**PROGRAMME POUR LE PERSONNEL CHARGE DE L'ENCADREMENT  
DE L'U.F. STAGE BOUCHERIE-CHARCUTERIE  
Niveau 2**

- faire signer la convention de stage par les trois parties;
- assurer le suivi du stage avec les parties concernées;
- établir l'évaluation continue du stage en collaboration avec le maître de stage et l'étudiant.

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'U.F.  
STAGE BOUCHERIE-CHARCUTERIE  
Niveau 2**

A l'issue de l'unité de formation, l'étudiant sera capable de :

1. *respecter les consignes données;*
2. *respecter les règles d'hygiène et de sécurité;*
3. *s'adapter aux méthodes de fabrications des charcuteries et des salaisons : respect de proportions, des consignes de travail, du rendement demandé;*
4. *s'adapter aux méthodes de travail du boucher-charcutier, responsable du stagiaire, en mettant en oeuvre les compétences spécifiques au métier de boucher-charcutier;*
5. *effectuer le service à la clientèle (accueil, conseils, commandes...);*
6. *faire face à diverses situations pouvant se présenter dans un atelier de boucherie-charcuterie.*

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera notamment tenu compte de :

- *la ponctualité;*
- *le sens de l'accueil de la clientèle;*
- *la capacité d'adaptation aux méthodes de travail;*
- *l'application concrète des notions de théorie acquises;*
- *l'esprit critique face au travail réalisé (auto-évaluation);*
- *la rapidité d'exécution des tâches;*
- *la dextérité et soin apporté au travail;*
- *l'initiative et la créativité (ex. : planification du travail, adaptation de recettes...).*

Annexe 6

Page 1

Date :

**PROFIL DU CHARGE DE COURS DE L'U.F.  
STAGE BOUCHERIE-CHARCUTERIE  
Niveau 2**

*Enseignant*



Code de l'unité de formation : (3) <b>421000022E1</b>	Code du domaine de formation : (4) <b>401</b>
---	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Code U  
Z

11.1. Etudiant : (2).....20..... périodes

Le nombre de périodes suivies par l'étudiant est mentionné sur le titre délivré.

11.2. Encadrement de l'épreuve intégrée :

<u>Dénomination des cours</u>	<u>Classement</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	
			- par étudiant (1)	- par groupe d'étudiants (2)
Préparation de l'épreuve intégrée de la section «Boucher-Charcutier »	CT	I		2
	PP	O		2
Epreuve intégrée de la section «Boucher-Charcutier »	CT	I		2
	PP	O		14

Total des périodes : **20** ✓

Le nombre de périodes confiées au chargé de cours est prélevé de la dotation de périodes MAIS n'est pas mentionné sur le titre délivré.

12. Réserve au Service d'inspection :

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

*neant 19/9/1998 (dossier reconstitué car perdu lors du déménagement en Juin 98)*  
*D. Vuelvo*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

*[Signature]* 05.04.2000

Date : .....

Signature :

A. COLLINET  
ADM. PEDAG.

- (1) Biffer la mention inutile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

**UNITE DE FORMATION :  
EPREUVE INTEGREE  
BOUCHER-CHARCUTIER**

**FINALITES**

**1. Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

**2. Finalités particulières**

A l'issue de la formation, l'étudiant sera capable de démontrer

- qu'il maîtrise les compétences correspondant aux finalités de la section;
- qu'il répond au profil professionnel;
- qu'il développe une faculté d'adaptation aux techniques et aux produits nouveaux;
- qu'il adhère aux valeurs professionnelles de base de "boucher-charcutier" transmises au cours de la formation (organisation du travail, intégration au groupe, adaptation aux heures de travail, esprit d'initiative, créativité...).

**UNITE DE FORMATION :  
EPREUVE INTEGREE  
BOUCHER-CHARCUTIER**

**CONSTITUTION DES GROUPES ET REGROUPEMENT**

Néant

**UNITE DE FORMATION :  
EPREUVE INTEGREE  
BOUCHER-CHARCUTIER**

**PROGRAMME POUR LES ETUDIANTS**

L'étudiant sera capable de :

- établir son planning de travail;
- découper, dessoser, éplucher et de parer une pièce de viande suivant un timing imposé et correspondant aux exigences d'embauche d'un ouvrier qualifié en grande distribution (ex. : dépiecer un quartier arrière de bovin en trente minutes; un train de côte de boeuf, une minute par vertèbre; traitement complet d'un quartier arrière de bovin , soixante minutes);
- prélever sur une carcasse l'une ou l'autre pièce demandée sans procéder à la découpe complète de celle-ci (ex. prélèvement d'un filet d'Anvers);
- présenter une pièce de boeuf à la découpe (sur plat, prêt à la vente);
- adapter les proportions des recettes de base (charcuterie ou salaison) à la quantité de produits demandée;
- choisir correctement les matières premières nécessaires à la réalisation des produits demandés et justifier son choix en fonction des fiches techniques qui lui ont été fournies;
- présenter un économat judicieux (qualité/prix) et établir le prix de revient de chaque produit;
- commenter les étapes de fabrication des produits demandés;
- justifier le choix du matériel employé au cours de la fabrication des produits en fonction des techniques d'exécution mises en oeuvre;
- respecter les consignes d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie ainsi que la législation en vigueur ;
- employer les termes techniques propres à la profession;
- défendre oralement devant un jury le travail qu'il a exécuté (organisation du travail, adaptation des recettes, réalisation, présentation).

**UNITE DE FORMATION :  
EPREUVE INTEGREE  
BOUCHER-CHARCUTIER**

**PROGRAMME POUR LES CHARGE DE COURS**

1° - Prévoir des réalisations qui permettront à l'étudiant de prouver qu'il a développé les compétences suivantes :

- adaptabilité et rentabilité;
- sens critique et auto-évaluation;
- recherche de l'efficacité et de la créativité;
- respect des règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie;
- gestion du stock "marchandises".

2° - Assurer le bon déroulement de l'épreuve intégrée (occupation de l'atelier, travail distribué à chaque étudiant, répartition du matériel...).

3° - Surveiller l'activité des étudiants.

4° - Evaluer l'épreuve intégrée en collaboration avec le conseil des études sur base des critères préétablis.

**UNITE DE FORMATION :  
EPREUVE INTEGREE  
BOUCHER-CHARCUTIER**

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES DE L'U.F.**

Le jury, établi conformément aux dispositions en vigueur, est chargé de mesurer le degré de maîtrise de s compétences et des valeurs acquises par l'étudiant reprises en annexe 4.

Cette évaluation sera établie à partir de la valuer du travail réalisé par l'étudiant, de la présentation de ses préparations, de la défense orale de l'étudiant (auto-évaluation)

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte notamment de la capacité de l'étudiant à :

- choisir les matières premières appropriées aux produits à réaliser;
- adapter les recettes de base par rapport aux quantités demandées;
- contrôler les différentes phases de fabrication des produits;
- exécuter la tâche demandée (découper, dessosser, éplucher, parer) dans le timing exigé;
- respecter les législations en vigueur relatives à la composition des produits, les additifs, les colorants, les féculents, les épices et aromates;
- s'assurer que les produits réalisés réunissent les qualités nécessaires pour être commercialisés;
- calculer le prix de revient des produits réalisés;
- présenter des produits à la vente (pièce de viande, charcuterie, salaison);
- répondre de manière cohérente aux questions posées par le jury.

**UNITE DE FORMATION :  
EPREUVE INTEGREE  
BOUCHER-CHARCUTIER**

**PROFIL DU CHARGE DE COURS**

Enseignant

