

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8 terDOSSIER PEDAGOGIQUESECTION

demande d'ouverture d'une section sur la base d'un dossier pédagogique / réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation.

1. La présente demande émane du :

- (1) Pouvoir organisateur : **ASBL CEFM** (2)
111, rue de la Poste, 1210 BRUXELLES
- (1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communauté française : (2)
 et se rapporte à l'établissement suivant

dénomination : **Cours professionnels pour Adultes** (2) Date et signature du chef d'établissement de la C.F. ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)
 adresse complète : **167, boulevard Tirou** (2) *Le 12 octobre 1995*
6000 CHARLEROI
 n° de matricule : **5.082.054.** (2)
 n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2) *Blay*

2. Transmis en date du : *20/10/95* (3) par le réseau :

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

3. Intitulé de la section :

Code : (+) *42102051051*

AIDE-BOUCHER-CHARCUTIER

(2)

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

5. Classement de la section :

- (1) enseignement secondaire inférieur Catégorie de l'enseignement supérieur de type court (2)
 (1) enseignement secondaire supérieur Catégorie de l'enseignement supérieur de type long (2)

6. Titre délivré à l'issue de la section : **Certificat de qualification: AIDE-BOUCHER-CHARCUTIER**

7. Unités de formation constitutives de la section (ou à compléter en annexe si nécessaire)

Intitulés	Classement de l'U.F. (5)	Code	Unités déterminantes	Date d'ouverture prévue
UF1 Hygiène professionnelle-sécurité	T.D.I.	421121U11S1		
UF2 Connaissance et traitement du porc et du mouton	T.D.I.	421122U11S1	UD	
UF3 Connaissance et traitement de l'avant du boeuf et du cheval	T.D.I.	421123U11S1		
UF4 Connaissance et traitement de l'arrière du boeuf et du cheval	T.D.I.	421124U11S1	UD	
UF5 Connaissance et traitement du veau	T.D.I.	421125U11S1		
UF6 Eléments de base en charcuterie	T.D.I.	<i>421026U11S1</i>		
UF7 Stage: aide-boucher-charcutier	T.D.I.	<i>421027U11S1</i>	UD	
UF8 Epreuve intégrée: aide-boucher-charcutier	Q.D.S.	<i>421020U11S1</i>		

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (3) A compléter par le Secrétaire permanent
 (4) Réserve à l'administration
 (5) Sous la forme d'un triplet (T Q, DI DS, TC/TL, catégorie)

Code de la section : (+)

42 10 20 510 51

8. Modalités de capitalisation repris en annexe n° 2 de 1 page(s)

Par capitalisation des attestations de réussite des différentes unités constitutives de la section. (voir schéma)

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)] :

Avis favorable

31/10/95 N. Volwige

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

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : *6. 11. 1995*

Signature :

[Signature]
J. Drey
 Ad. pédagogique F.F.

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (4) Réserve à l'administration

Finalités de la section

1. Finalités générales de la section.

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

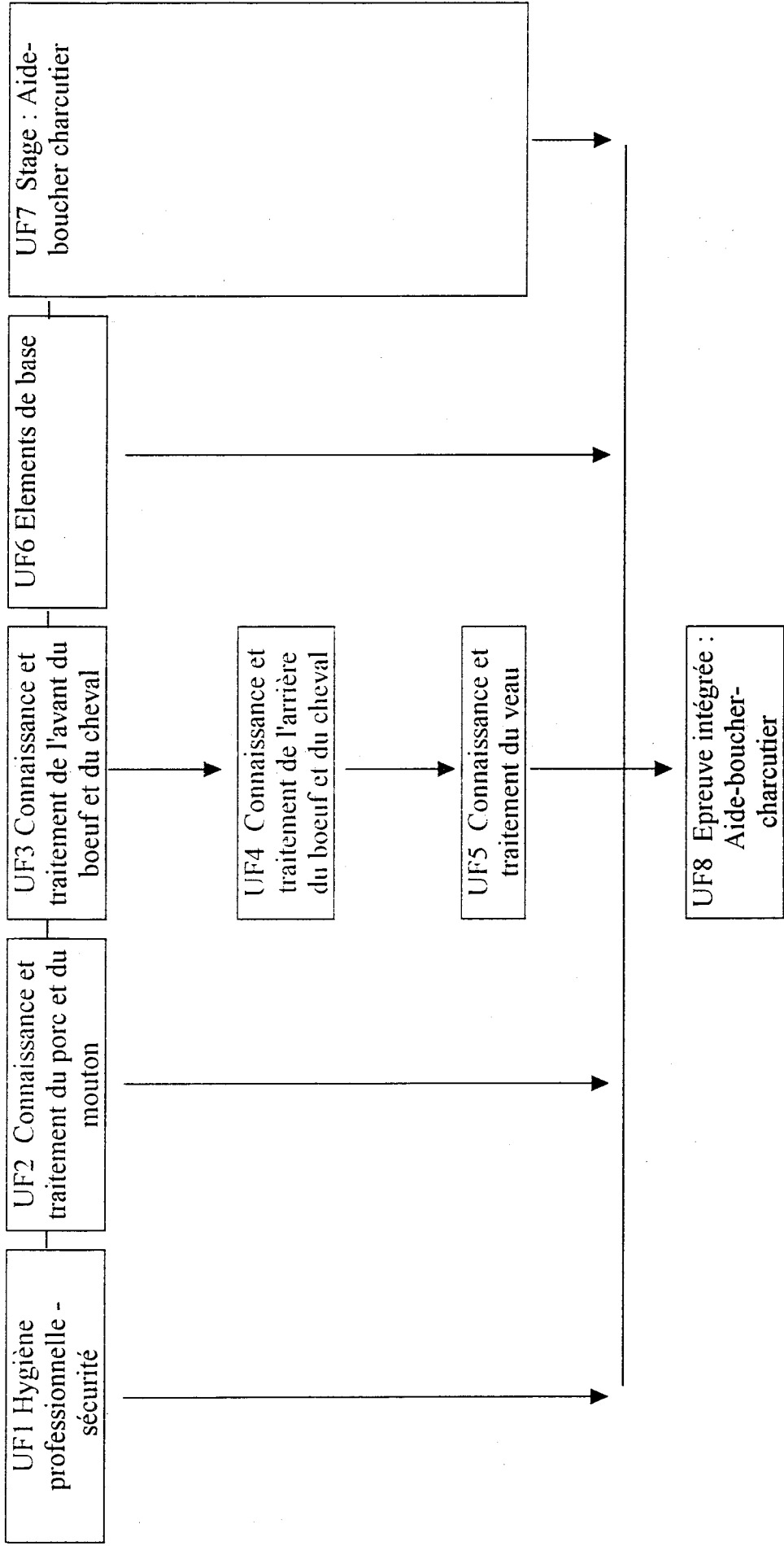
1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. répondre aux besoins et demandes en formation émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale, des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités particulières de la section.

A l'issue de la formation, l'étudiant

- possédera les attitudes indispensables de travail au sein d'une équipe dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- possédera et exploitera les connaissances indispensables pour reconnaître les spécificités de chaque viande à traiter
- possédera les capacités indispensables pour désosser, découper, parer et traiter les viandes de porc, mouton, boeuf, cheval et veau.
- connaîtra la destination et la valorisation des pièces de viande.
- connaîtra les différents composants de base pour la préparation de charcuterie.

Schéma "AIDE-BOUCHER-CHARCUTIER"



Approuvé par le Co. Conseil sup.
le 22 août 95

PROFIL PROFESSIONNEL: AIDE - BOUCHER - CHARCUTIER.

Champ d'activité.

A l'issue de la formation, l'aide-boucher-charcutier est capable d'assister le boucher charcutier.

Il participe à différentes opérations de la transformation des viandes et produits de la viande.

Tâches.

Sous la surveillance d'un responsable et en se conformant aux règles en vigueur (sécurité, hygiène, ergonomie et législation), l'aide-boucher-charcutier doit pouvoir exécuter les tâches suivantes:

- connaître et utiliser correctement le matériel et l'outillage en fonction des tâches à exécuter.
- participer aux opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires destinées à la fabrication et à la commercialisation de produits de boucherie, de charcuterie et de salaison.
- se conformer aux directives relatives à l'aménagement de l'espace et des différents plans de travail.
- traiter correctement et complètement avec rapidité les carcasses de boucherie (découper, désosser, parer, trancher la viande pour la transformation et la vente).
- identifier chaque morceau pris séparément soit en vrac ou emballé sous-vide.
- participer à la fabrication des produits de boucherie, de charcuterie, de salaison en respectant les recettes et les directives reçues.
- participer à l'achalandage et au réapprovisionnement de l'étalage et des frigos.
- participer aux opérations de réfrigération, de surgélation et de stockage des viandes et des produits périphériques selon les besoins techniques appropriés.
- procéder au nettoyage approprié des équipements et des locaux de travail.

Débouchés.

L'aide-boucher-charcutier pourra exercer son activité dans:

- une entreprise artisanale (boucher-charcutier indépendant)
- une petite ou moyenne entreprise de boucherie, de charcuterie
- une moyenne ou grande surface
- une entreprise industrielle

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

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 du :

(1) Pouvoir organisateur : **ASBL CEFM** (2)

111, rue de la Poste, 1210 BRUXELLES

(1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communauté française : (2)
et se rapporte à l'établissement suivant

dénomination : **Cours professionnels pour Adultes** (2) Date et signature du chef d'établissement de la C.F. ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)

adresse complète : **167, boulevard Tirou,** (2)

6000 CHARLEROI

n° de matricule : **5.082.054** (2)

n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2)

10-10-94

Blay

2. Transmis en date du : *13/10/94* (3) par le réseau :

(1) Communauté française

(1) Libre - confessionnel

(1) Provincial et communal

(1) Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code : (4) *42 11 21 V 11 51*

-UF1 Hygiène professionnelle - Sécurité (2)

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

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

6. Classement de l'unité de formation :

(1) enseignement secondaire : transition (1) qualification (1)

degré : inférieur (1) ~~supérieur~~ (1)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : (2)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long : (2)

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement
repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

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

9. Fixation des capacités terminales repris 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) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(3) A compléter par le Secrétaire permanent
(4) Réservé à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4) 42 11 21 V 11 51

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)

classement
des cours (5)

code U (6)

nombre de
périodes (7)Hygiène professionnelle
Sécurité

CT

B

10

CT

B

10

2. Part d'autonomie :

P

V

5

Total des périodes :

25

12. Réserve au service d'Inspection.

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

voir annexe

N. Valérie

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

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative. motivation de cette dernière :

Date :

17 NOV. 1994

Signature :

J. Meunier

J. Meunier
Administrateur Pédagogique

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (4) Réserve à l'administration
 (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
 (6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
 (7) 1 période = 50 minutes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

Dans le respect de l'article 7 du décret de la communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

2. Finalités particulières de l'unité de formation.

- Acquérir les connaissances indispensables relatives à l'hygiène personnelle et professionnelle.

- Etre capable d'appliquer les règles de stockage et de conservation des matières premières.

- Etre capable d'appliquer les règles de nettoyage et de désinfection:

- 1- des machines
- 2- du petit matériel
- 3- de l'atelier

- Acquérir les méthodes de travail, de protection et de prévention des accidents.

- Etre capable de nommer et d'identifier la destination du matériel utilisé en atelier.

Connaissances préalables requises

1. Capacités :

- Comprendre, à la lecture, un texte du niveau de fin d'études de base (CEB)
- Pouvoir exécuter des consignes orales simples

2. Titre pouvant en tenir lieu :

- Etre porteur du CEB

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués en tenant compte des exigences pédagogiques et de la dotation de périodes

12 à 15 étudiants par groupe

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
Cours d'hygiène professionnelle 1. L'atelier Le comptoir Les frigos	Hygiène des locaux Rangement	<ul style="list-style-type: none"> - Normes de stockage - Respecter les règles d'hygiène et de conservation - Présenter un comptoir propre - Eviter la dispersion des déchets ou des objets pouvant entraîner un manque d'hygiène dans l'atelier
2. Matériel de coutellerie Petit matériel	Connaissance et destination des couteaux Méthodes de nettoyage et de désinfection	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir entretenir correctement le petit matériel de découpe et de préparation
3. Machines	Démontage, nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir monter et démonter le matériel fixe et de cuisson - Appliquer les règles d'hygiène lors de l'entretien du matériel
4. Hygiène personnelle	Tenue et propreté	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter l'hygiène corporelle - Ongles courts et propres - Cheveux courts et propres - Vêtements propres et appropriés - Lavages fréquents et soignés des mains

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
Cours de Sécurité Prévention des Accidents Premiers soins		- Appliquer les consignes de prévention - Utiliser les moyens de protection - Savoir apporter les premiers soins

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant maîtrisera de manière satisfaisante les connaissances relatives :

- à l'hygiène des matières premières
- à l'hygiène personnelle
- à l'hygiène des locaux et du matériel
- aux techniques de prévention en matière de sécurité

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

Expert en boucherie

1-246-02
Annexe 1.1.
50430M2

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

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 du :

(1) Pouvoir organisateur : **ASBL CEFM** (2)
111, rue de la Poste, 1210 BRUXELLES

(1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communauté française : (2)
et se rapporte à l'établissement suivant

dénomination : **Cours professionnels pour Adultes** (2) Date et signature du chef d'établissement de la C.F. ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)

adresse complète : **167, boulevard Tirou,** (2)
6000 CHARLEROI

n° de matricule : **5.082.054** (2)

n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2)

10-10-94
Blay

2. Transmis en date du : **13/10/94** (3) par le réseau :

(1) Communauté française

(1) Provincial et communal

(1) Libre - confessionnel

(1) Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code : (4) **421122V1151**

-UF2 Connaissance et traitement du porc et du mouton (2)

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

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

6. Classement de l'unité de formation :

(1) enseignement secondaire : transition (1) qualification (1)
degré : inférieur (1) supérieur (1)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : (2)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long : (2)

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement
repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

8. Programme de (des) cours repris en annexe n° 4 de 3 page(s) (2)

9. Fixation des capacités terminales repris 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) Biffer les mentions inutiles ou cocher
- (2) A compléter
- (3) A compléter par le Secrétaire permanent
- (4) Réserve à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4) 42 11 22 U 1151

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
1) Critères d'appréciation de la carcasse porcine et du mouton	CT	B	5
2) Terminologie des différentes parties, destination et valorisation	CT	B	5
3) Techniques de désossage, de découpe et de parage du porc et du mouton	CT	B	10
4) Pratique de désossage, de découpe et de parage du porc et du mouton	PP	L	100
2. Part d'autonomie :		P v	30
Total des périodes :			<u>150</u>

12. Réserve au service d'Inspection.

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

voir annexe

N. Yvelinge

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 17 NOV. 1994

Signature :


 J. Meunier
 Administrateur Pédagogique

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (4) Réserve à l'administration
 (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
 (6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
 (7) 1 période = 50 minutes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

Dans le respect de l'article 7 du décret de la communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

2. Finalité particulières de l'unité de formation.

- Acquérir les connaissances indispensables à la mise en pratique des techniques de découpe et de désossage, au triage des différentes pièces de viande en vue de leur destination culinaire

Connaissances préalables requises

1. Capacités :

- Maîtriser au moins 10 périodes de l'UF1
- Maîtriser les quatre opérations mathématiques de base

2. Titre pouvant en tenir lieu :

- Etre porteur du certificat d'enseignement de base (CEB)

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués en tenant compte des exigences pédagogiques et de la dotation de périodes

5 à 6 étudiants par groupe, en atelier

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
<p>1. Composants de la viande</p> <p>Ostéologie</p>	<p>Etat de viande Etat de graisse Etat osseux Poids Race Connaissance des os</p>	<p>- Savoir apprécier la carcasse porcine selon les différents critères: - qualité de graisse - qualité de viande</p> <p>- Savoir reconnaître les différents os</p>
<p>2. Terminologie : le porc</p>	<p>Demi-carcasse porcine, destination et valorisation des morceaux - en boucherie - en charcuterie</p>	<p>- savoir faire une étude détaillée des différentes pièces: - Jambon - Carré : spiering basses côtes côtes au manche côtes au filet chély - Poitrine - Epaule - Bardière - Gorge - Tête - Squinée - Mouille</p>

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
Terminologie : le mouton	La carcasse du mouton - destination culinaire des différents morceaux - appellations régionales - appréciation de la qualité et de la conformation	- Enumérer les différents morceaux qui composent la carcasse, et leur mode de cuisson - L'élève déterminera l'état de la viande l'état adipeux l'état de l'os
3. Techniques de désossage, de découpe et de parage du porc et du mouton	- Identification et situation des différentes parties - Techniques et mode opératoire	- Connaître les techniques de désossage, de découpe et de parage du porc et du mouton
4. Pratique de désossage, de découpe et de parage du porc	Restituer les techniques et le mode opératoire Préparation des hachis et saucisses à base de porc	- Savoir appliquer les techniques de découpe à la demi-carcasse porcine - Savoir découper le collier la graisse de porc - Savoir parer et trier la viande pour hachis et saucisses

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
Pratique de désossage, de découpe et de parage du mouton	<ul style="list-style-type: none"> - Découpe artisanale de la carcasse - Techniques de désossage - Ficelage 	<ul style="list-style-type: none"> - Exécution de la découpe en restituant la technique <ul style="list-style-type: none"> Séparer le gigot et les épaules Tracer et séparer les poitrines Séparer les basses-côtes - Appliquer les techniques : <ul style="list-style-type: none"> au gigot aux poitrines à l'épaule - Savoir ficeler les gigots les épaules - Savoir rouler et ficeler les poitrines

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant connaîtra la terminologie du porc et du mouton, maîtrisera les techniques de désossement et de découpe en vue de la destination finale des morceaux

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

Expert en boucherie

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

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 du :

(1) Pouvoir organisateur : **ASBL CEFM** (2)

111, rue de la Poste, 1210 BRUXELLES

(1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communauté française : (2)
et se rapporte à l'établissement suivant

dénomination : **Cours professionnels pour Adultes** (2) Date et signature du chef d'établissement de la C.F. ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)

adresse complète : **167, boulevard Tirou,** (2)

: 6000 CHARLEROI

n° de matricule : **5.082.054** (2)

n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2)

10-10-94
Blay

2. Transmis en date du : 17/10/94

(3) par le réseau :

(1) Communauté française

(1) Libre - confessionnel

(1) Provincial et communal

(1) Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code : (+) 42 11 23 V 11 51

-UF3 **Connaissance et traitement de l'avant du boeuf et du cheval** (2)

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

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

6. Classement de l'unité de formation :

(1) enseignement secondaire : transition (1) qualification (1)
degré : inférieur (1) supérieur (1)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : (2)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long : (2)

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement
repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

8. Programme de (des) cours repris en annexe n° 4 de 3 page(s) (2)

9. Fixation des capacités terminales repris 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) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(3) A compléter par le Secrétaire permanent
(4) Réservé à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4) 42 11 23 V 11 51

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
1) Terminologie et destination des différentes parties	CT	B	5
2) Abattage et estampillage	CT	B	5
3) Techniques de désossage, de découpe et de parage de l'avant du boeuf et du cheval	CT	B	10
4) Pratique de désossage, de découpe et de parage de l'avant du boeuf et du cheval	PP	L	100
2. Part d'autonomie :		P	30
<i>Total des périodes :</i>			<u>150</u>

12. Réserve au service d'Inspection.

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

*voir annexe**J. Meunier*

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

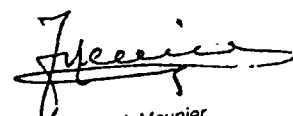
ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :

17 NOV. 1994

Signature :



J. Meunier
Administrateur Pédagogique

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (4) Réserve à l'administration
 (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
 (6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
 (7) 1 période = 50 minutes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

Dans le respect de l'article 7 du décret de la communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

2. Finalité particulières de l'unité de formation.

- Acquérir les connaissances indispensables à la mise en pratique des techniques de découpe et de désossage, au triage des différentes pièces de viande en vue de leur destination culinaire

Connaissances préalables requises

1. Capacités :

- Maîtriser au moins 10 périodes de l'UF1
- Maîtriser les quatre opérations mathématiques de base
- Connaissance du matériel de l'atelier

2. Titre pouvant en tenir lieu :

- Etre porteur du certificat d'enseignement de base (CEB)

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués en tenant compte des exigences pédagogiques et de la dotation de périodes

5 à 6 étudiants par groupe, en atelier

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
<p>1. Terminologie et destination culinaire de l'avant de boeuf</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Appellations régionales des différents morceaux du quartier avant - Identifier et nommer les différents morceaux du quartier - Destination et valorisation des morceaux 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les différentes parties : : <ul style="list-style-type: none"> - l'épaule - l'entrecôte - la plate-côte - le spiering - le chapeau de curé - la poitrine - Connaître la destination des morceaux - Préparer - Le filet américain <ul style="list-style-type: none"> - Les bifstecks 2ème choix - Les carbonnades - Le bouilli
<p>Terminologie et destination culinaire de l'avant de cheval</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Restituer le nom des différents morceaux qui composent la carcasse - Destination culinaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les morceaux - trier les morceaux en fonction de la destination culinaire : <ul style="list-style-type: none"> - épaule - spiering - entrecôte - bouilli

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
<p>Ostéologie de l'avant de boeuf et du cheval</p> <p>2. Abattage Estampillage</p>	<p>- Enumérer le nom des différents os du quartier avant</p> <p>- Les différentes phases : - description - définition</p>	<p>- Identifier et situer l'emplacement des différents os : <i>Epaule</i> : - radius - cubitus - humérus - omoplate - cartilage de prolongement - épine acromienne - bec de l'olécrane</p> <p>- Lors de la visite de l'abattoir : Identifier les différentes estampilles et leur destination</p>
<p>3. Techniques de désossage, de découpe et de parage de l'avant de boeuf</p> <p>Techniques de désossage et de découpe de l'avant de cheval</p>	<p>- Mode opératoire de la découpe artisanale du quartier avant : - épaule - rame de bouilli - train de côtes</p> <p>- Mode opératoire de la découpe artisanale de l'avant de cheval</p>	<p>- Connaître les techniques de désossage, de découpe et de parage</p> <p>- Connaître les techniques de désossage et de découpe</p>

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
<p>4. Pratique de désossage, de découpe et de parage de l'avant de boeuf</p> <p>Pratique de désossage et de découpe de l'avant de cheval</p>	<p>- Mode opératoire de la découpe artisanale du quartier avant :</p> <ul style="list-style-type: none"> - épaule - rame de bouilli - train de côtes <p>- Mode opératoire de la découpe artisanale de l'avant de cheval</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Désossage en suivant le mode opératoire - dépeçage - parage et découennage - respect de l'épaisseur et du poids <ul style="list-style-type: none"> - Restituer et exécuter les techniques de découpe - Séparer la rame de bouilli de l'épaule - Séparer la rame de bouilli du train de côtes - Séparer le train de côtes de l'épaule

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant sera capable de désosser et découper un quartier avant de boeuf et de cheval en respectant les critères suivants :

- respecter les mesures d'hygiène et de sécurité
- ne pas entailler les muscles
- suivre scrupuleusement les tracés

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

Expert en boucherie

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4)

42 1124 01151

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)

	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
1) Terminologie et destination des différentes parties	CT	B	5
2) Ostéologie	CT	B	5
3) Techniques de désossage, de découpe et de parage de l'arrière du boeuf et du cheval	CT	B	10
4) Pratique de désossage, de découpe et de parage de l'arrière du boeuf et du cheval	PP	L	100

2. Part d'autonomie :

P 30

Total des périodes :

150

12. Réserve au service d'Inspection.

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

*voir annexe**J. Valérie*

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

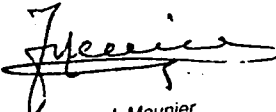
ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :

17 NOV. 1994

Signature :


 J. Meunier
 Administrateur Pédagogique

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (4) Réserve à l'administration
 (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
 (6) Soit A, B, C, D, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
 (7) 1 période = 50 minutes

Finalités de l'unité de formation*1. Finalités générales de l'unité de formation.*

Dans le respect de l'article 7 du décret de la communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

2. Finalité particulières de l'unité de formation.

- Acquérir les connaissances indispensables à la mise en pratique des techniques de découpe et de désossage, au triage des différentes pièces de viande en vue de leur destination culinaire

Connaissances préalables requises

1. Capacités :

- Maîtriser au moins 10 périodes de l'UF1
- Maîtriser l'UF3
- Maîtriser les quatre opérations mathématiques de base
- Connaître le matériel de l'atelier

2. Titre pouvant en tenir lieu :

- Etre porteur du certificat d'enseignement de base (CEB)

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués en tenant compte des exigences pédagogiques et de la dotation de périodes

5 à 6 étudiants par groupe, en atelier

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
1. Terminologie et destination culinaire de l'arrière de boeuf	<ul style="list-style-type: none"> - Le flanc - La cuisse - Le train de côtes 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier, dans la carcasse, les différents morceaux - Restituer la destination culinaire des pièces
Terminologie et destination culinaire de l'arrière de cheval	<ul style="list-style-type: none"> - Restituer le nom des différents morceaux qui composent la carcasse - Destination culinaire 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les morceaux, citer leur destination et leur mode de cuisson - Apprécier la tendreté des morceaux
2. Ostéologie	<ul style="list-style-type: none"> - Enumérer le nom des différents os du quartier arrière 	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les os des différents morceaux
3. Techniques de désossage, de découpe et de parage de l'arrière de boeuf	<ul style="list-style-type: none"> - Mode opératoire de la découpe artisanale du quartier arrière - Tracé 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les techniques de désossage, de découpe et de parage de l'arrière de boeuf - Connaître les techniques de désossage et de découpe de l'arrière de cheval

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
<p>4. Pratique de désossage, de découpe et de parage de l'arrière de boeuf</p>	<p>- Mode opératoire de la découpe artisanale du quartier arrière de boeuf:</p> <ul style="list-style-type: none"> - flanc - cuisse - train de côtes <p>- Tracé de la découpe</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cuisse <p>- Le flanc</p> <p>- Le train de côtes</p>	<p>- Restituer les techniques de désossage et de découpe :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Choisir et utiliser le matériel adéquat - Séparer le flanc de la cuisse - Détacher le maquereau - Séparer le train de côtes de la cuisse <p>- Enlever le jarret</p> <p>- Déjoindre et extraire le sacrum</p> <p>- Prélever l'araignée en suivant l'os iliaque</p> <p>- Scier et extraire l'ilium</p> <p>- Lever la grosse cuisse et extraire le fémur</p> <p>- Extraire l'ischium</p> <p>- Enlever le diaphragme</p> <p>- Dégager les côtes</p> <p>- Extraire les côtes</p> <p>- Enlever la fausse bavette</p> <p>- Extraire le cartilage</p> <p>- Enlever le filet pur</p> <p>- Dégager les côtes des vertèbres dorsales</p> <p>- Dégager les vertèbres lombaires</p> <p>- Extraire les vertèbres une à une, en commençant par les dorsales</p>

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
Pratique de désossage et de découpe de l'arrière de cheval	<ul style="list-style-type: none"> - Mode opératoire de la découpe artisanale du quartier arrière de cheval - Tracé 	<ul style="list-style-type: none"> - Restituer et exécuter les techniques de découpe - Séparer le flanc de la cuisse - Détacher le maquereau - Séparer le train de côtes de la cuisse - Désosser et dépecer <ul style="list-style-type: none"> - le flanc - la cuisse - le train de côtes

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant sera capable:

- de reconnaître et de nommer les divisions et subdivisions du quartier arrière du boeuf et du cheval
- de préciser la destination culinaire des différents morceaux
 - de la cuisse
 - du flanc
 - du train de côtes
- de désosser, découper, parer et trier les différentes pièces de viande, d'après leur destination finale

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

Expert en boucherie

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

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 du :

(1) Pouvoir organisateur : **ASBL CEFM** (2)

111, rue de la Poste, 1210 BRUXELLES

(1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communauté française : (2)
et se rapporte à l'établissement suivant

dénomination : **Cours professionnels pour Adultes** (2) Date et signature du chef d'établissement de la C.F. ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)

adresse complète : **167, boulevard Tirou,** (2)

: 6000 CHARLEROI

n° de matricule : **5.082.054** (2)

n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2)

10-10-94

[Signature]

2. Transmis en date du : **23/10/94** (3) par le réseau :

(1) Communauté française

(1) Provincial et communal

(1) Libre - confessionnel

(1) Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code : (+) **42 11 25 V 11 51**

-UF5 Connaissance et traitement du veau (2)

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

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

6. Classement de l'unité de formation :

(1) enseignement secondaire : transition (1) qualification (1)
degré : inférieur (1) supérieur (1)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : (2)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long : (2)

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement
repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

8. Programme de (des) cours repris en annexe n° 4 de 1 page(s) (2)

9. Fixation des capacités terminales repris 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) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(3) A compléter par le Secrétaire permanent
(4) Réservé à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (+) 42 11 25 0 11 5 1

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)

	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
1) Terminologie des différentes parties. destination culinaire	CT	B	5
2) Techniques de désossage et de découpe du veau	CT	B	5
3) Pratique de désossage et de découpe du veau	PP	L	70

2. Part d'autonomie :

P 20

Total des périodes : _____
100

12. Réserve au service d'Inspection.

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

voir annexe



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

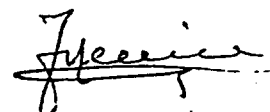
ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative. motivation de cette dernière :

Date :

17 NOV. 1994

Signature :



J. Meunier
Administrateur Pédagogique

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (4) Réserve à l'administration
 (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
 (6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
 (7) 1 période = 50 minutes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

Dans le respect de l'article 7 du décret de la communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

2. Finalité particulières de l'unité de formation.

- Acquérir les connaissances indispensables à la mise en pratique des techniques de découpe et de désossage, au triage des différentes pièces de viande en vue de leur destination culinaire

Connaissances préalables requises

1. Capacités :

- Maîtriser au moins 10 périodes de l'UF1
- Maîtriser les quatre opérations mathématiques de base
- Connaître le matériel de l'atelier
- Maîtriser l'UF4

2. Titre pouvant en tenir lieu :

- Etre porteur du certificat d'enseignement de base (CEB)

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués en tenant compte des exigences pédagogiques et de la dotation de périodes

5 à 6 étudiants par groupe, en atelier

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
<p>1. Terminologie des différentes parties, destination culinaire</p>	<p>- Description et situation anatomique des différentes parties du veau.</p>	<p>- Identifier les différentes parties du veau : - la cuisse - le flanchet - le carré - le spiering - l'épaule - la poitrine</p>
<p>2. Techniques de désossage et de découpe du veau</p>	<p>- Mode opératoire - Respect des tracés - Parage et triage</p>	<p>- Connaître les techniques de désossage et de découpe du veau</p>
<p>3. Pratique de désossage et de découpe du veau</p>	<p>- Mode opératoire - Respect des tracés - Parage et triage</p>	<p>- Appliquer les techniques de découpe de l'avant et de l'arrière du boeuf - Séparer les morceaux destinés aux préparations de hachis et saucisses</p>

1. Terminologie des différentes parties, destination culinaire

- Description et situation anatomique des différentes parties du veau.

- la cuisse
- le flanchet
- le carré
- le spiering
- l'épaule
- la poitrine

2. Techniques de désossage et de découpe du veau

- Connaître les techniques de désossage et de découpe du veau

- Mode opératoire
- Respect des tracés
- Parage et triage

3. Pratique de désossage et de découpe du veau

- Appliquer les techniques de découpe de l'avant et de l'arrière du boeuf

- Séparer les morceaux destinés aux préparations de hachis et saucisses

- Mode opératoire
- Respect des tracés
- Parage et triage

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8 bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE 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 du :

(1) Pouvoir organisateur : **ASBL CEFM** (2)

111, rue de la Poste, 1210 BRUXELLES

(1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communauté française : (2)
et se rapporte à l'établissement suivant

dénomination : **Cours professionnels pour Adultes** (2) ~~Date et signature du chef d'établissement de la C.F.~~
ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)

adresse complète : **167, boulevard Tirou,** (2)
: 6000 CHARLEROI

n° de matricule : **5.082.054** (2)

n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2)

Le 12 octobre 1995

flay

2. Transmis en date du : *20/10/95* (3) par le réseau :

(1) Communauté française

(1) Libre - confessionnel

(1) Provincial et communal

(1) Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code : (+)

42 10 26 0 11 51

-UF6 ELEMENTS DE BASE EN CHARCUTERIE (2)

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

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

6. Classement de l'unité de formation :

(1) Enseignement secondaire : transition (1) ~~qualification~~ (1)
degré : inférieur (1) ~~supérieur~~ (1)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : (2)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long : (2)

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement
repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

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

9. Fixation des capacités terminales repris 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) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(3) A compléter par le Secrétaire permanent
(4) Réserve à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (+) 42 10 26 V 1 1 5 1

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
Fabrication de charcuterie: technologie	CT	B	10
Fabrication de charcuterie: applications	PP	L	35

2. Part d'autonomie : P 5

Total des périodes : 50 ✓

12. Réservé au service d'Inspection.

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

*Avis favorable**31/10/95 N. Vielicoff*

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

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : *6. 11. 1995*

Signature :

*J. DRIEZ**Ad. pédagogique t.f.*

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(4) Réservé à l'administration
(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
(7) 1 période = 50 minutes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

2. Finalités particulières de l'unité de formation.

- Acquérir les connaissances et les techniques de fabrication des recettes de base
- Appliquer les recettes en respectant la réglementation en vigueur en ce compris les règles d'hygiène et de sécurité et le procédé de fabrication

Connaissances préalables requises

1. Capacités :

- Maîtriser les quatre opérations mathématiques de base
- Connaître le matériel de l'atelier de boucherie charcuterie

2. Titre pouvant en tenir lieu :

- Etre porteur du certificat d'enseignement de base (CEB)

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués de 10 étudiants maximum.

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
1. Fabrication des boulettes charcutières	<ul style="list-style-type: none"> - Principes de base de la fabrication <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients - mode opératoire et cuisson - Normes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Lire et comprendre la recette - Calculer le pourcentage respectif des ingrédients de base compte-tenu d'une quantité fixée de produit fini - Pesage des aromates et épices - Savoir utiliser un thermomètre de cuisson
2. Fabrication de boudin blanc et noir	<ul style="list-style-type: none"> - Principes de base de la fabrication <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients - mode opératoire et cuisson - Normes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Lire et comprendre la recette - Calculer le pourcentage respectif des ingrédients de base compte-tenu d'une quantité fixée de produit fini - Pesage des aromates et épices - Savoir utiliser un thermomètre de cuisson

3. Fabrication de tête pressée, tête de veau, hure de porc	<ul style="list-style-type: none"> - Principes de base des fabrications à base de gelée <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients - mode opératoire et cuisson - Normes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Lire et comprendre la recette - Calculer le pourcentage respectif des ingrédients de base compte-tenu d'une quantité fixée de produit fini - Pesage des aromates et épices - Savoir utiliser un thermomètre de cuisson
4. Fabrication de pâtes à trancher	<ul style="list-style-type: none"> - Principes de base des fabrications de pâtes à trancher <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients - mode opératoire et cuisson - Normes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Lire et comprendre la recette - Calculer le pourcentage respectif des ingrédients de base compte-tenu d'une quantité fixée de produit fini - Pesage des aromates et épices - Savoir utiliser un thermomètre de cuisson
5. Fabrication de pâtes à tartiner	<ul style="list-style-type: none"> - Principes de base des fabrications de pâtes à tartiner <ul style="list-style-type: none"> - ingrédients - mode opératoire et cuisson - Normes d'hygiène 	<ul style="list-style-type: none"> - Lire et comprendre la recette - Calculer le pourcentage respectif des ingrédients de base compte-tenu d'une quantité fixée de produit fini - Pesage des aromates et épices - Savoir utiliser un thermomètre de cuisson

PS: tout travail sera réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant sera capable de préparer les ingrédients nécessaires à la fabrication d'un produit de charcuterie.

Le degré de maîtrise sera fonction de la précision avec laquelle la préparation des ingrédients est réalisée

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

Expert en boucherie-charcuterie pouvant justifier d' une expérience professionnelle

10. Horaire de l'unité de formation

Code de l'unité de formation : (4)

421027 U 1151

10.1 Etudiant : 300

périodes (5)

10.2 Encadrement

Dénomination des cours (2)

classement
des cours (6)

code U (7)

nombre de périodes
~~par élève~~ / par groupe
d'élèves (1) (5) (8)

Stage: aide-boucher-charcutier

PF(en)

0

20

Total des périodes :

20

11. 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

31/10/95 *J. DNEZ*

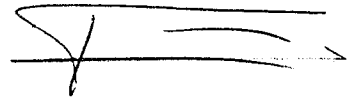
b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 6.11.1995

Signature :



J. DNEZ

Ad. pédagogique

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (4) Réserve à l'administration
 (5) 1 période - 50 minutes
 (6) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
 (7) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
 (8) Le total de ces périodes sera prélevé sur la dotation de périodes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

2. Finalité particulières de l'unité de formation.

Les stages en boucherie-charcuterie :

- Visent à faire acquérir aux étudiants la capacité de se situer face aux réalités de la pratique professionnelle, en appliquant les connaissances reçues au cours de la formation.
- Visent aussi l'acquisition de compétences spécifiques au métier et le développement de l'autonomie personnelle, c'est-à-dire acquérir le sens des responsabilités qui permettra d'atteindre le seuil d'embauche minimal.

Connaissances préalables requises

1. Capacités :

- * Identifier le matériel d'un atelier de boucherie-charcuterie
- * Savoir reconnaître les différents morceaux du porc

2. Titre pouvant en tenir lieu :

- Attestation de réussite d'une première année d'enseignement secondaire inférieur dans l'orientation boucherie.

Programme des stages : pour les étudiants

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,

- parfaire la formation professionnelle de l'étudiant
 - concrétiser les acquis théoriques et pratiques
 - vérifier les acquis théoriques et pratiques
 - favoriser son adaptation en milieu professionnel
- cela au point de vue boucherie-charcuterie

Programme des stages : pour le personnel chargé de l'encadrement

- Vérifier l'application des acquis tant au point de vue théorique que du point de vue pratique (surtout pour les techniques nouvelles).

- Vérifier la conscientisation de l'étudiant face à certaines situations propres au métier de boucher-charcutier.

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant sera capable de:

- faire face à diverses situations pouvant se présenter dans un atelier de boucherie
- de mettre en oeuvre les compétences spécifiques au métier d'aide-boucher-charcutier
- de respecter les règles d'hygiène et de sécurité

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

Expert en boucherie-charcuterie pouvant justifier d' une expérience professionnelle

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis - STAGE Epreuve intégrée / Application de l'article 117 du décret / Alternance (1)

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

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

1. La présente demande émane du :

(1) Pouvoir organisateur : **ASBL CEFM** (2)

111, rue de la Poste, 1210 BRUXELLES

(1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communauté française : (2)
et se rapporte à l'établissement suivant

dénomination : **Cours professionnels pour Adultes** (2) Date et signature du chef d'établissement de la C.F. ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)

adresse complète : **167, boulevard Tirou** (2)
6000 CHARLEROI

n° de matricule : **5.082.054.** (2)

n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2)

Le 12 octobre 1995

Frélay

2. Transmis en date du : *20/10/95* (3) par le réseau :

(1) Communauté française

(1) Libre - confessionnel

(1) Provincial et communal

(1) Libre - non confessionnel

3. Intitulé de la formation : **AIDE - BOUCHER - CHARCUTIER**

Code : (4) *421020V1237*

~~Stage / Epreuve intégrée / Application de l'art. 117 du Décret / Alternance~~ (1)

suivi de l'intitulé de la section / de l'unité de formation (2)

-UF8 Epreuve intégrée: AIDE - BOUCHER - CHARCUTIER

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

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

6. Classement de l'unité de formation :

(1) Enseignement secondaire ~~transition~~ (1) qualification (1)

degré ~~inférieur~~ (1) ~~supérieur~~ (1)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : (2)

(1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long : (2)

7. Programme du stage / de l'épreuve intégrée / application de l'art. 117 du décret / alternance : (1)

7.1. pour les étudiants : repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

7.2. pour le personnel chargé de l'encadrement : repris en annexe n° 4 de page(s) (2)

8. Fixation des capacités terminales repris en annexe n° 5 de 1 page(s) (2)

9. Chargé(s) de cours repris en annexe n° 6 de 1 page(s) (2)

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher

(2) A compléter

(3) A compléter par le Secrétaire permanent

(4) Réservé à l'administration

10. Horaire de l'unité de formation

Code de l'unité de formation : (4)

42 10 20 U 2 1

10.1 Etudiant : 15 périodes (5)

10.2 Encadrement

Dénomination des cours (2)

classement
des cours (6)

code U (7)

nombre de périodes
par élève / par groupe
d'élèves (1) (5) (8)Aide-boucher-charcutier: technologie
Aide-boucher-charcutier: applicationsCT
PP~~I~~
05
20

Total des périodes :

25

v

11. 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

31/10/95

N. Velige

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

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 6.11.1995

Signature :

Ad. pédagogique f.f

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (4) Réserve à l'administration
 (5) 1 période = 50 minutes
 (6) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
 (7) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
 (8) Le total de ces périodes sera prélevé sur la dotation de périodes

Finalités de l'unité de formation*1. Finalités générales de l'unité de formation.*

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette section vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
2. 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.

2. Finalités particulières de l'unité de formation.

- Vérifier les connaissances tant sur le point théorique que sur le plan pratique de l'aide-boucher-charcutier
- Face à une pièce d'épreuve, l'étudiant sera capable :
 - d'en reconnaître l'origine animale
 - d'en nommer les différentes parties, ainsi que leur destination culinaire et charcutière
 - d'appliquer la technique de découpe et de désossage, en respectant les critères d'hygiène et de sécurité
 - d'appliquer une recette de charcuterie en respectant la réglementation en vigueur en ce compris les règles d'hygiène et de sécurité et en présenter le produit fini

Connaissances préalables requises

NEANT

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

NEANT

Programme de l'épreuve intégrée

L'étudiant doit faire preuve de toutes les capacités terminales des unités de formation déterminantes et présenter une pièce d'épreuve, dans un temps alloué.

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant sera capable de réaliser une pièce d'épreuve dans le respect des consignes données:

- le temps
- les normes d'hygiène et de sécurité
- le respect du tracé
- le respect du mode opératoire
- le tri adéquat des morceaux, en fonction de leur destination culinaire et en charcuterie

Le degré de maîtrise sera fonction du soin apporté à la réalisation du produit et de l'aspect du produit réalisé

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

Expert en boucherie-charcuterie pouvant justifier d' une expérience professionnelle