

*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.

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 ter

DOSSIER PEDAGOGIQUE

SECTION

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 13 avril 1995*

: **6000 CHARLEROI** (2)

n° de matricule : **5.082.054.** (2)

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

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 : (+) *42 10 30 520 51***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: 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 Connaissance et traitement des viandes de porc-veau-boeuf-mouton-cheval en vue de leur destination en boucherie-charcuterie	T.D.S.			01 / 09 / 95
UF2 Connaissance de la législation générale en boucherie-charcuterie	T.D.S.		UD	01 / 09 / 95
UF3 Connaissance des épices, condiments et additifs autorisés en charcuterie	T.D.S.			01 / 09 / 95
UF4 Charcuterie	T.D.S.		UD	01 / 11 / 95
UF5 Charcuterie: les produits de salaison	T.D.S.			01 / 11 / 95
UF6 Stage: boucher-charcutier	T.D.S.		UD	01 / 11 / 95
UF7 Epreuve intégrée: boucher-charcutier	Q.D.S.			01 / 06 / 96

(1) Biffer les mentions inutiles ou cocher

(2) A compléter

(3) A compléter par le Secrétaire permanent

(4) Réservé à l'administration

(5) Sous la forme d'un triplet (T Q, DI/DS, TC, TL, catégorie)

Code de la section : (4)

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)

Avis favorable

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**M. 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 :

06 NOV. 1995

Signature :

J. DUEZ
Adm. pédagogique AP.

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

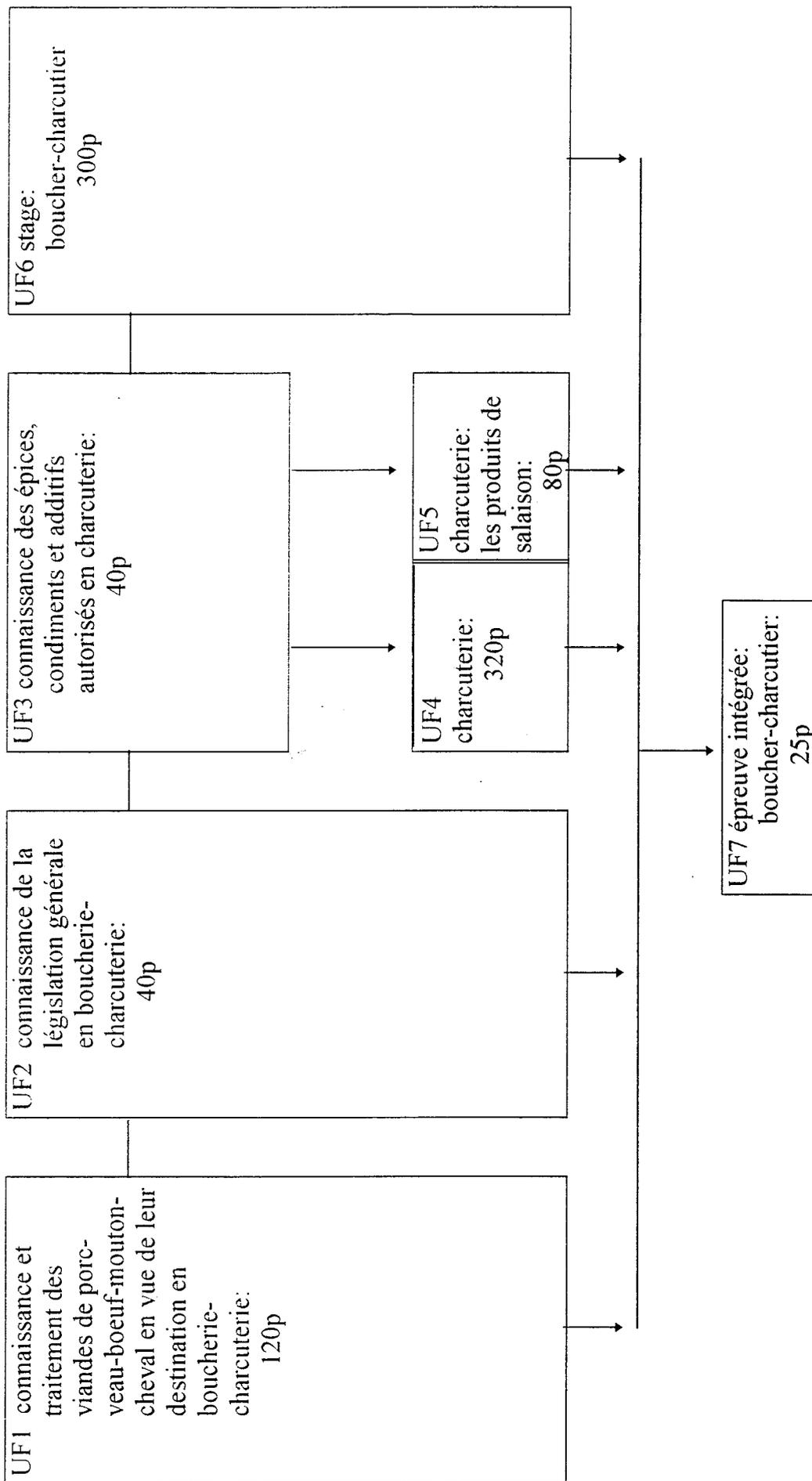
Finalités de la section*1. Finalités générales de la formation.*

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 la section.

A l'issue de la formation, l'étudiant possédera et exploitera les capacités et aptitudes indispensables pour exercer la profession de boucher-charcutier telle que décrite dans le document "Profil professionnel du boucher-charcutier".



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 13 avril 1995

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 l'unité de formation :

Code : (4)

-UF1 CONNAISSANCE ET TRAITEMENT DES VIANDES DE PORC-VEAU-BOEUF-MOUTON-CHEVAL EN VUE DE LEUR DESTINATION EN BOUCHERIE-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 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 : (4)

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
Boucherie: découpe, désossage, parage, découennage	PP	L	105
2. Part d'autonomie :		P	15
Total des périodes:			120 ✓

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
31/10/95

N. Vieiloge

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

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

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :

06 NOV. 1995

Signature :

J. DUEZ
Adm. 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

UFI Connaissance et traitement des viandes de porc-veau-
boeuf-mouton-cheval en vue de leur destination en
boucherie-charcuterie

Annexe 1

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.

- Maîtriser les méthodes de travail spécifiques à la boucherie-charcuterie
- Acquérir la maîtrise du métier en découpe, désossage et traitement des morceaux en vue de leur destination en boucherie-charcuterie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Connaissances préalables requises

1. Capacités:

Face à une pièce d'épreuve, l'élève doit être capable

- d'en reconnaître l'origine animale
- d'en nommer les différentes parties, ainsi que la destination culinaire
- d'appliquer la technique de découpe et de désossage en respectant les critères d'hygiène et de sécurité.

2. Titres pouvant en tenir lieu:

- être porteur d'un certificat de qualification de 4^{ème} professionnelle section boucherie délivré par l'enseignement de plein exercice
ou
- d'un certificat de qualification "Aide-boucher-charcutier" délivré par l'enseignement de promotion sociale
ou
- de tout autre titre assimilé de section boucherie et de même niveau.

UFI Connaissance et traitement des viandes de porc-veau-
boeuf-mouton-cheval en vue de leur destination en
boucherie-charcuterie

Annexe 3

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués de 10 étudiants maximum

UF1 Connaissance et traitement des viandes de porc-veau-
boeuf-mouton-cheval en vue de leur destination en
boucherie-charcuterie

Annexe 4

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
1) boucherie: découpe - maîtrise du métier	<ul style="list-style-type: none"> - demi-carcasse porcine et ovine, destination et valorisation des morceaux <ul style="list-style-type: none"> - découpe - désossage - découpe et désossage du boeuf et du veau <ul style="list-style-type: none"> - identification des différents morceaux du quartier - destination et valorisation des morceaux - découpe et désossage du cheval - matériel spécifique à la fabrication de charcuterie 	<ul style="list-style-type: none"> - savoir appliquer les techniques de découpe à la demi-carcasse porcine - savoir découper, parer, trier la viande en fonction de la destination finale - savoir désosser, dépecer, parer, trier en fonction de la destination <ul style="list-style-type: none"> - boucherie - charcuterie
2) acquisition de la vitesse		<ul style="list-style-type: none"> - savoir démonter, remonter, utiliser les machines spécifiques: hachoir, cutter - savoir effectuer les découpes en respectant un timing donné <p>PS: tout travail sera réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</p>

UF1 Connaissance et traitement des viandes de porc-veau-
boeuf-mouton-cheval en vue de leur destination en
boucherie-charcuterie

Annexe 6

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

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

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 13 avril 1995

Blay

2. Transmis en date du : *20/10/95* (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 : (+)

-UF2 CONNAISSANCE DE LA LEGISLATION GENERALE EN BOUCHERIE-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) Réservé à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4)

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
1) Réglementation relative à l'aménagement des locaux professionnels.	CT	B	5
2) Réglementation pour l'installation comme indépendant boucher-charcutier.	CT	B	5
3) Réglementation relative à la nature des marchandises autorisées et interdites à la vente.	CT	B	5
4) Réglementation relative à l'affichage des prix et quantités.	CT	B	5
5) Réglementation relative au transport des viandes.	CT	B	5
6) Réglementation concernant la fabrication et le commerce des viandes préparées	CT	B	10
2. Part d'autonomie :		P	5
Total des périodes :			40

v

12. Réserve 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.

A. Vellege

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 :

06 NOV. 1995

Signature :

J. Juez
Adm. pédagogique P.P.

- (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 théoriques indispensables à la pratique de la profession boucher-charcutier au niveau réglementaire.

Connaissances préalables requises

1. Capacités:

Face à une pièce d'épreuve, l'élève doit être capable

- d'en reconnaître l'origine animale
- d'en nommer les différentes parties, ainsi que la destination culinaire
- d'appliquer la technique de découpe et de désossage en respectant les critères d'hygiène et de sécurité.

2. Titres pouvant en tenir lieu:

- être porteur d'un certificat de qualification de 4^{ème} professionnelle section boucherie délivré par l'enseignement de plein exercice
ou
- d'un certificat de qualification "Aide-boucher-charcutier" délivré par l'enseignement de promotion sociale
ou
- de tout autre titre assimilé de section boucherie et de même niveau.

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

NEANT

UF2 Connaissance de la législation générale
en boucherie-charcuterie

Annexe 4

Articlé de la matière	Savoir	Savoir faire
1) réglementation relative à l'aménagement des locaux professionnels	- ouverture d'une exploitation nouvelle d'une exploitation existante.	- savoir énumérer les critères obligatoires à l'aménagement du local de vente - savoir énumérer les critères obligatoires à l'aménagement de l'atelier
2) réglementation pour l'installation comme indépendant boucher-charcutier	- démarches pour l'immatriculation au registre de commerce - obtention de la licence d'exploitation - enquête commodo-incommodo	
3) réglementation relative à la nature des marchandises autorisées et interdites à la vente		
4) réglementation relative à l'affichage des prix et quantités	- obligation en matière d'affichage de poids et de prix	- savoir réaliser un affichage correct
5) réglementation relative au transport des viandes	- conditions de transport des viandes	- savoir énumérer les conditions légales de transport des denrées destinées à la consommation humaine

6) réglementation concernant la fabrication et le commerce des viandes préparées

- conserve de viande
 - salade de viande
 - croquette de viande
 - boyau naturel
 - boyau de tissu animal
-

- savoir expliquer les traitements de base en vue de la conservation et les effectuer

- cuisson
- salage
- séchage
- lyophilisation
- acidification
- fumage
- maturation

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant sera capable d'énoncer les principes généraux de la réglementation relative au métier de boucher-charcutier (installation du commerce, fabrication et transport des viandes et dérivés, affichage des prix) et de retrouver des dispositions particulières dans la réglementation existante.

Le degré de maîtrise sera fonction de la précision et de l'esprit de synthèse dont l'étudiant fait preuve.

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

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

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 13 aout 1995

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 l'unité de formation :

Code : (4)

-UF3 CONNAISSANCE DES EPICES, CONDIMENTS ET ADDITIFS AUTORISES 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 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 : (4)

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
1) Epices et condiments.	CT	B	10
2) Utilisation des épices	PP	L	15
3) Additifs autorisés en boucherie-charcuterie	CT	B	10
2. Part d'autonomie :		P	5
Total des périodes :			<u>40</u> ✓

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)] :

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

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

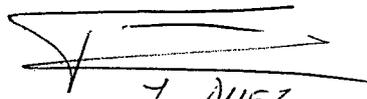
ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :

06 NOV. 1995

Signature :



J. JUEZ
Adm. pédagogique ff.

- (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.

- Affiner les connaissances indispensables à l'utilisation adéquate et conforme des épices, condiments et additifs utilisés en boucherie-charcuterie dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Connaissances préalables requises

1. Capacités:

Face à une pièce d'épreuve, l'élève doit être capable

- d'en reconnaître l'origine animale
- d'en nommer les différentes parties, ainsi que la destination culinaire
- d'appliquer la technique de découpe et de désossage en respectant les critères d'hygiène et de sécurité.

2. Titres pouvant en tenir lieu:

- être porteur d'un certificat de qualification de 4^{ème} professionnelle section boucherie délivré par l'enseignement de plein exercice
ou
- d'un certificat de qualification "Aide-boucher-charcutier" délivré par l'enseignement de promotion sociale
ou
- de tout autre titre assimilé de section boucherie et de même niveau.

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués de 10 étudiants maximum

UF3 Connaissance des épices, condiments
et additifs autorisés en boucherie-charcuterie

Annexe 4

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
1) les épices et aromates	propriétés et spécificités des épices et aromates. conservation des épices	- savoir utiliser les épices en respectant les dosages, la saveur et la stabilité du mélange - savoir appliquer les techniques de conservation
2) les condiments	propriétés et spécificités des condiments	- savoir utiliser les condiments en respectant les dosages, la saveur et la stabilité du mélange
3) les additifs autorisés	législation concernant les additifs autorisés dans les préparations à base de viande les colorants	- savoir citer les différents types d'additifs autorisés a) dans les viandes, volailles, gibiers frais ou surgelés b) dans les viandes, volailles, gibiers préparés - être capable d'expliquer le rôle des différents additifs - être capable d'utiliser les additifs en effectuant des dosages corrects - savoir citer les produits naturels admis comme ingrédients dans les préparations à base de viande

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 d'identifier et d'utiliser de façon adéquate et avec parcimonie les épices, condiments et additifs, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Le degré de maîtrise tiendra compte de la capacité de créativité et d'originalité dont fait preuve l'étudiant dans la fabrication des produits.

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

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

0

5092824

12 / 10 / 95

Annexe 1.1.

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,**
6000 CHARLEROI

(2) *Le 13 avril 1995*

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 l'unité de formation :

Code : (4)

-UF4**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 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 : (+)

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
1) Les abats en boucherie-charcuterie	PP	L	50
2) Composition alimentaire des viandes	CT	B	10
3) Fabrication de charcuteries: techniques	CT	B	20
4) Fabrication de charcuteries: applications	PP	L	200
2. Part d'autonomie :			P 40
Total des périodes :			<u>320</u> ✓

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)] :

Avis favorable
31/10/95
N. V. [Signature]

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 :

06 NOV. 1995

Signature :

[Signature]
J. DUEL.
Adm pédagogique A.

- (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 indispensables à la fabrication de charcuteries
- Acquérir les méthodes pour finir et présenter les produits à la vente
- Appliquer les recettes en respectant la réglementation en vigueur et les divers procédés de fabrication

Connaissances préalables requises

1. Capacités:

identifier et utiliser de façon adéquate et avec parcimonie les épices, condiments et additifs en boucherie-charcuterie.

2. Titres pouvant en tenir lieu:

- être porteur d'un certificat de qualification de 4^{ème} professionnelle section boucherie délivré par l'enseignement de plein exercice
ou
- d'un certificat de qualification "Aide-boucher-charcutier" délivré par l'enseignement de promotion sociale
ou
- de tout autre titre assimilé de section boucherie et de même niveau.

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) les abats	connaissances de l'origine et de la destination des différents abats entrant dans la fabrication des charcuteries.	<ul style="list-style-type: none"> - être capable de citer et de reconnaître les abats rouges et abats blancs - être capable de traiter les abats en vue de leur destination en charcuterie (dégorger, blanchir, dénervé)
2) composition alimentaire des différents types de viande	normes de composition des viandes, des autres matières premières entrant dans la fabrication des charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> - savoir calculer la composition d'un produit final - savoir préparer les recettes en respectant les normes de composition moyenne
3) la charcuterie a) techniques	<p>a) traitement des différents composants des charcuteries à base de foie</p> <p>b) traitement de la mée dans les préparations à découper: critères de qualité</p> <p>connaissance des causes des défauts de fabrication</p>	<ul style="list-style-type: none"> - savoir traiter le foie - savoir traiter le gras - utilisation de la couenne
c) traitement de la mée dans les préparations à tartiner: critères de qualité	<p>b) traitement de la mée dans les préparations à découper: critères de qualité</p> <p>connaissance des causes des défauts de fabrication</p>	<ul style="list-style-type: none"> - être capable d'effectuer les préparations au cutter - être capable d'effectuer les préparations au hache-viande - être capable de pratiquer les différents modes de cuisson: <ul style="list-style-type: none"> -au four -à l'étuve -au bain-marie
		<ul style="list-style-type: none"> - être capable d'effectuer les préparations au hache-viande

- être capable d'effectuer les préparations au cutter

- être capable d'expliquer le présalage des viandes

- être capable d'effectuer les liaisons des préparations

- par gélification
- par dissolution
- par absorption de l'humidité
- par émulsion
- par coagulation

- être capable de citer et de traiter les différentes espèces de graisse

- être capable d'utiliser les différents liquides

- être capable d'appliquer les nouvelles techniques de conservation sous vide

- être capable de fabriquer

- un pâté de campagne
- un pâté provençal
- un saucisson de foie

- être capable de fabriquer

- un pâté crème
- une mousse de foie

- être capable de fabriquer

- des boulettes charcutières

d) techniques de fabrication des pâtes fines

- phénomènes physiques et chimiques de la viande

e) utilisation du gras, des liquides et des couennes

f) techniques de conservation

préparations à base de foie

- à trancher

- à tartiner

préparations au hachoir

b) applications

- du boudin nature et spécialités
- les saucissons spéciaux
- du cervelas
- des préparations prêtes à cuire (pain de viande, pain de veau, ...)

préparation de pâtés en croûte

- être capable de fabriquer une pâte brisée
- être capable de fabriquer les farces au cutter, au hachoir et farces mixtes
- être capable de fabriquer des tourtes, quiches et croustades
- être capable de fabriquer des pizzas

préparations en gelée

- être capable de fabriquer la tête pressée, la tête de veau, la hure de porc, le museau de porc

préparations à base de sang

- être capable de fabriquer du boudin noir et ses dérivés
- être capable de réaliser des saucissons de sang
- être capable de réaliser du bloedpens

préparations spéciales

finition et présentation des plats et des produits

faire preuve de goût et d'esthétique pour finaliser les préparations

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 réaliser une recette en utilisant les techniques adéquates dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

Le degré des maîtrises tiendra compte de la capacité de l'étudiant à réaliser un produit conforme et homogène.

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

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

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,**
6000 CHARLEROI

(2) *L 13 avril 1995*

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) Provincial et communal

(1) Libre - confessionnel
 (1) Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code : (4)

-UF5 CHARCUTERIE: LES PRODUITS DE SALAISON (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 : (+)

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
1) Technologie des produits de salaison	CT	B	40
2) Fabrication des produits de salaison	PP	L	30

2. Part d'autonomie : P 10

Total des périodes :

80

v

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)] :

Avis favorable
31/10/95
Avelliope

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 : 06 NOV. 1995

Signature :

J. DUEZ
Adm. pédagogique J.D.

- (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 indispensables à la fabrication de produits de salaison
- Acquérir les méthodes pour finir et présenter les produits à la vente
- Appliquer les recettes de produits de salaison en suivant les différents procédés et en respectant la législation en vigueur.

Connaissances préalables requises*1. Capacités:*

identifier et utiliser de façon adéquate et avec parcimonie les épices, condiments et additifs en boucherie-charcuterie.

2. Titres pouvant en tenir lieu:

- être porteur d'un certificat de qualification de 4^{ème} professionnelle section boucherie délivré par l'enseignement de plein exercice
- ou
- d'un certificat de qualification "Aide-boucher-charcutier" délivré par l'enseignement de promotion sociale
- ou
- de tout autre titre assimilé de section boucherie et de même niveau.

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Pour les activités pratiques, il est recommandé de ne pas dépasser 10 étudiants par groupe.

Articulé de la matière	Savoir	Savoir faire
1) technologie des produits de salaison	a) qualités d'un produit de salaison <ul style="list-style-type: none"> - saveur - couleur - conservation - présentation b) principaux facteurs pouvant influencer la marche d'une salaison <ul style="list-style-type: none"> - la nourriture ingérée par l'animal - les conditions d'abattage - la réfrigération c) procédés de salaison <ul style="list-style-type: none"> - le sel - les adjuvants - les sucres d) les saumures <ul style="list-style-type: none"> - la salaison par immersion - l'injection e) le frictionnement au sel de massage f) le dessalage g) le fumage	- savoir expliquer le processus de salaison

2) fabrication de produits de salaison

salaisons de base

- être capable de fabriquer du lard fumé, du lard salé, du cobourg, de la panchetta, du jambon fumé

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 fabriquer un produit de salaison commercialisable en mettant en oeuvre la technologie adéquate.

Le degré de maîtrise sera fonction de l'aspect et de la finesse du produit réalisé par l'étudiant.

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

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

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8 bis - STAGE Epreuve intégrée / Application de l'article 117 du décret / Alternance (1)DOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE 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 13 avril 1995

[Signature]

2. Transmis en date du : *27/04/95* (3) par le réseau :

(1) Communauté française

(1) Libre - confessionnel

(1) Provincial et communal

(1) Libre - non confessionnel

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

Code : (4)

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)

-UF6 Stage: 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 1 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)

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: boucher-charcutier

PP

O

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

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

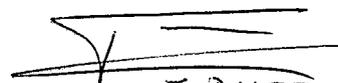
ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative. motivation de cette dernière :

Date :

06 NOV. 1995

Signature :


J. DUEZ
Adm. Pédagogique A-

- (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.

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 et dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité.
- Visent aussi à l'acquisition de compétences spécifiques au métier telles que décrites dans le profil professionnel Boucher-charcutier E.S.S. et au développement de l'autonomie personnelle, c'est-dire acquérir le sens des responsabilités qui permettra d'atteindre le seuil d'indépendance.

Connaissances préalables requises*1. Capacités:*

Face à une pièce d'épreuve, l'élève doit être capable

- d'en reconnaître l'origine animale
- d'en nommer les différentes parties, ainsi que la destination culinaire
- d'appliquer la technique de découpe et de désossage en respectant les critères d'hygiène et de sécurité.

2. Titres pouvant en tenir lieu:

- être porteur d'un certificat de qualification de 4^{ème} professionnelle section boucherie délivré par l'enseignement de plein exercice
ou
- d'un certificat de qualification "Aide-boucher-charcutier" délivré par l'enseignement de promotion sociale
ou
- de tout autre titre assimilé de section boucherie et de même niveau.

Programme des stages : pour les étudiants

- Parfaire la formation professionnelle de l'élève en boucherie
- Concrétiser les acquis théoriques et pratiques
- Vérifier les acquis théoriques et pratiques
- Acquérir la maîtrise du métier en charcuterie
- Favoriser son adaptation en milieu professionnel
- Développer une capacité relationnelle suffisante avec la clientèle

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'élève face à certaines situations.

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-charcuterie
- de mettre en oeuvre les compétences spécifiques au métier de boucher-charcutier
- de découper et désosser toute viande entrant dans la fabrication de charcuterie.
- de respecter les consignes données

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

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

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8 bis - ~~STAGE~~ Epreuve intégrée / ~~Application de l'article 117 du décret~~ / ~~Alternance~~ (1)DOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE 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 suivantdénomination : **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 CHARLEROIn° de matricule : **5.082.054.** (2)n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2)

Le 13 avril 1995

f. Bloy

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 confessionnel3. Intitulé de la formation : **BOUCHER-CHARCUTIER**

Code : (4)

~~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)

-UF7 Epreuve intégrée: 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)

10.1 Etudiant : 25 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)
Boucher-charcutier: techniques	CT	B	5
Boucher-charcutier: applications	PP	L	20

Total des périodes : 25 ✓

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
D. Vuelvo

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 : 06 NOV. 1995

Signature :

J. DUEZ
Adm. 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, CIPP, 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.

- Vérifier les connaissances tant sur le point théorique que sur le plan pratique
- Face à une recette, une documentation technique et/ou d'instruction générale, l'élève sera capable de:
 - aménager et préparer le poste de travail
 - organiser les opérations de réception, de contrôle et de stockage des matières premières et auxiliaires à la fabrication des produits de boucherie, de charcuterie et de salaison.
 - maîtriser le traitement complet des différentes carcasses et quartier de viandes en vue de la commercialisation.
 - fabriquer des produits de charcuterie et de salaison selon les recettes et procédés divers
 - présenter les produits à la vente et assurer la commercialisation de ces produits.
 - utiliser correctement le matériel et l'outillage en vue des tâches à exécuter.
 - assurer la maintenance , le nettoyage du matériel et des locaux de travail dans le respect des normes d'hygiène et de sécurité en vigueur.

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 acquises dans les différentes unités de formation déterminantes tant sur le plan théorique que sur le plan pratique 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 découpe de boucherie
- * une recette de charcuterie

dans le respect des consignes données.

- le temps
- les normes d'hygiène et de sécurité
- le respect des critères de qualité
- le respect du mode opératoire
- les normes de composition du produit final
- la présentation du produit final

Le degré de maîtrise sera fonction de l'aspect et de la finesse de présentation des produits tant en boucherie qu' en charcuterie.

Profil du chargé de cours

Enseignant

ou

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