

Code de l'unité de formation (3) : 4134 01 U1 E1	Code du domaine de formation : (4) 401
---	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Découverte de l'entomophagie : technologie	CT	B	6
Laboratoire d'entomophagie	CT	S	10
<u>2. Part d'autonomie</u>		P	4
		Total des périodes	20

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)] :

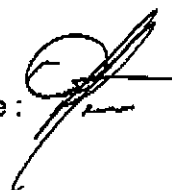
b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : ... 2014

Signature :



J. LEONARD
Inspecteur chargé de la
coordination du service
d'inspection.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1 Finalités générales

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

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

1.2 Finalités particulières

Cette unité de formation vise à faire découvrir les différents aspects de l'entomophagie et à faire tomber les a priori sur ce type de nourriture.

<p style="text-align: center;">CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION</p>

Capacités

En pratique de la langue française, face à des situations courantes de communication,

- répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- se présenter et donner ses coordonnées ;
- expliquer sa motivation pour la formation ;
- lire et décoder des consignes simples de sécurité ;

En mathématiques,

- utiliser les quatre opérations fondamentales.

Titre pouvant en tenir lieu

CEB

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DES COURS DE L'UNITE DE FORMATION

PROGRAMME

Au cours des différentes activités d'enseignement, l'étudiant sera capable de

Découverte de l'entomophagie (CT) :

- identifier et caractériser les différentes parties d'un insecte (notions de biologie) ;
- restituer le cycle de vie d'un insecte ainsi que leurs conditions idéales d'élevage ;
- identifier les différentes espèces d'insectes comestibles et les classer par famille;
- énumérer les valeurs nutritives des insectes;
- contextualiser la consommation des insectes (géographiquement, économiquement, écologiquement, culturellement).

Laboratoire d'entomophagie (CT) :

- Décrire les techniques mises en œuvre pour préparer et cuisiner les insectes ;
- Associer les insectes à la cuisine française (recherche de recettes) ;
- Déguster les insectes proposés par le formateur et de faire part de son avis « gastronomique » (goûts et saveurs identifiées, apports diététiques, accords avec les plats usuels...).

**CAPACITES TERMINALES
DE L'UNITE DE FORMATION**

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

- Restituer les parties composant un insecte ;
- Identifier les insectes vus aux cours ;
- Décrire les sensations gustatives lors de la dégustation d'un insecte ou d'un mets contenant un insecte.

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

- Précision des descriptions ;
- Utilisation des termes exacts.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION**

Le(s) chargé(s) de cours sera (ont) un enseignant et/ou un expert.

L'expert justifiera de compétences particulières acquises dans l'expérience de entomologie et de l'entomophagie.