**MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE**

**ADMINISTRATION GENERALE DE L’ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**

 **DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

**EPREUVE INTEGREE DE LA SECTION :**

**BOUCHER-CHARCUTiER**

**Enseignement secondaire supérieur de qualification**

|  |
| --- |
| **CODE : 421000U22D1** |
| **CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401** |
| **DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX** |

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 26 octobre 2012,**

**sur avis conforme de la Commission de concertation**

|  |
| --- |
| **Epreuve INTEGREE DE LA SECTION :****BOUCHER – CHARCUTiER****ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE QUALIFICATION** |
|  |

1. **FINALITES DE L’UNITE DE FORMATION**
	1. **Finalités générales**

Conformément à l’article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

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

A travers une épreuve écrite et orale, théorique et pratique, le candidat boucher- charcutier démontrera qu’il est capable de mobiliser des compétences professionnelles témoignant de:

* son souci de la qualité des produits,
* son sens de l’organisation et de planification des travaux,
* sa capacité de recherche d’informations professionnelles dans des documents de référence ou auprès d’organisations professionnelles,
* son intégration des connaissances, des techniques et des démarches méthodologiques spécifiques à l’exercice de la profession,
* sa capacité à évaluer une situation professionnelle, à l’analyser et à communiquer son point de vue.
1. **CAPACITES PREALABLES REQUISES**

 **SANS OBJET**

**HORAIRE MINIMUM DE L’UNITE DE FORMATION**

**3.1 Etudiants :** 20 périodes

**3.2 Encadrement de l’épreuve intégrée**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dénomination du cours | **Classement**  | **Code U** | **Nombre de périodes**  |
| Préparation de l’épreuve intégrée de la section «Boucher – Charcutier» | CT | I |  4 |
| Epreuve intégrée de la section «Boucher – Charcutier» | CT | I  |  16 |
| Total des périodes |  |  20 |

1. **PROGRAMME**
	1. **Programme pour les étudiants**
		1. **Pour la préparation de l’épreuve intégrée,**

L’étudiant est tenu :

* de s’informer sur les modes d’organisation de l’épreuve intégrée ;
* de participer aux séances collectives relatives à l’organisation de l’épreuve.
	+ 1. **Pour l’épreuve intégrée proprement dite :**

L’étudiant sera capable :

* de rédiger un dossier technique  sur base d’une adaptation personnelle d’une recette traditionnelle de boucherie et de charcuterie, à savoir la rédaction de la fiche technique des recettes présentées reprenant :
	+ - * + la commande des matières premières,
				+ la planification des travaux à mettre en œuvre,
				+ les procédures de fabrication spécifiques,
				+ les procédures de contrôles mises en œuvre,
				+ les stratégies de mise en valeur des produits pour une présentation à la clientèle ;
* de réaliser et présenter les produits repris dans le dossier technique ;
* de poser une réflexion critique au sujet des travaux réalisés.
	1. **Programme pour le personnel chargé de l’encadrement**
		1. **Pour la préparation de l’épreuve intégrée,**

Le chargé de cours veillera à :

* communiquer à l’étudiant les consignes de présentation et les critères d’évaluation ;
* avaliser le sujet proposé par l’étudiant ;
* vérifier selon les échéances prévues le bon déroulement du projet ;
* orienter l'étudiant dans la recherche de la documentation technique ;
* guider l'étudiant dans la constitution et la rédaction du dossier ;
* encourager l’étudiant dans sa réflexion critique ;
* conseiller l’étudiant pour la présentation et la défense du projet.
1. **CAPACITES TERMINALES**

**Pour atteindre le seuil de réussite,**

*en respectant les normes d’hygiène individuelle et professionnelle et de sécurité, de la législation en vigueur, notamment les normes HACCP, les règles de la législation relative au tri, à l’évacuation des déchets, au respect de l’environnement, à l’ergonomie, et en tenant compte des consignes reçues,*

*au travers de la présentation du dossier technique et des produits réalisés ainsi que de leur défense orale,*

**l’étudiant prouvera qu’il est capable :**

* de prendre des initiatives, de mettre en œuvre des comportements autonomes ;
* de se référer aux bonnes pratiques de la boucherie et de la charcuterie pour justifier ses choix techniques ;
* de démontrer son souci de présenter des produits de qualité ;
* de démontrer, à travers son argumentation, sa capacité à mener une réflexion technique et professionnelle et à mobiliser son sens organisationnel ;
* d’établir des relations entre des savoirs théoriques et pratiques ;
* d’utiliser judicieusement un ensemble de documents de références ;
* d’utiliser le vocabulaire technique adéquat ;

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

* le degré de précision du vocabulaire technique utilisé,
* le degré de pertinence de l’argumentation,
* le niveau de réflexion technique,
* le niveau d’adéquation de la recette choisie avec la possibilité de commercialisation.
1. **CHARGE(S) DE COURS**

Un enseignant.

1. **Constitution des groupes ou regroupement**

Sans objet.