

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) *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 l'unité de formation :

Code : (4) 4210 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 11 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. 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. V. *N. V. V. V.*

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 f.f.

- (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 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

- Principes de base des fabrications à base de gelée
 - ingrédients
 - mode opératoire et cuisson
- Normes d'hygiène

- 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 pâtés à trancher

- Principes de base des fabrications de pâtés à trancher
 - ingrédients
 - mode opératoire et cuisson
- Normes d'hygiène

- 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 pâtés à tartiner

- Principes de base des fabrications de pâtés à tartiner
 - ingrédients
 - mode opératoire et cuisson
- Normes d'hygiène

- 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