

MINISTERE DE L'EDUCATION, DE LA
RECHERCHE ET DE LA FORMATION

Direction générale de la formation,
de la promotion sociale,
de l'enseignement à distance et
des allocations et prêts d'études

Direction d'administration de
l'enseignement de promotion sociale,
de l'enseignement à distance et
des allocations et prêts d'études

Service de l'enseignement
de promotion sociale

1040 BRUXELLES, LE
RUE DE LA SCIENCE, 43
02/238.86.11

3

17 - 11 - 1994

INSTITUT D'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION
SOCIALE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
NAMUR
BD CAUCHY, 9-10
5000 NAMUR

Ref.: *JF.* / 9236040 / Dossier pédagogique 1244

OBJET : DOSSIERS PEDAGOGIQUES REGIME 1
----- Unité de formation : BOUCHERIE-CHARCUTERIE
TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE 1
FORMATION DESTINEE AU CEFA
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 421052U11E1

Madame la Directrice, Monsieur le Directeur,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veillez agréer, Madame la Directrice, Monsieur le Directeur, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur d'Administration

F. De Laet.

Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Melle Schets (tél:02/238.86.54)

OBJET : COPIE INTERNE DE L'ACCUSE DE RECEPTION
 ----- DOSSIER RECU A L'ADMINISTRATION LE 11/10/94 - OUVERTURE AU PLUS TOT LE 5/11/94
 DATE D'APPLICATION PREVUE LE
 ECOLE : 9236040 CF NAMUR
 BD CAUCHY, 9-10
 5000 NAMUR

NO. DOSSIER	LIBELLE ABREGE	PERIODES : TOTAL	BASE	AUTON.	ST.EL	ST.PROF	CLAS.
1244 U	BOUCHERIE-CHARCUTERIE TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE 1 FORMATION DESTINEE AU CEFA	360	360	0	0	0	ESIT 481052011E1
Code :		Orientation :					


 Nicole Schets
 Secrétaire d'administration

ZONE RESERVEE A L'ADMINISTRATION :

DEPOT DOSSIER A L'INSPECTION : **11-10-1994**

RETOUR DE L'INSPECTION : . . / . . / . .

ZONE RESERVEE A L'INSPECTION :

RECEPTION A L'INSPECTION : **12/10/94**

INSPECTEUR : **M^e Vielevoye**

ENVOI INSPECTEUR : **12/10/94** RETOUR SOUHAITE : **23/10/94** EFFECTIF : . . / . . / . .

RETOUR INSPECTEUR (RETOUR IMMEDIAT) : . . / . . / . .

CONCILIATION : DOSSIER TRANSMIS LE : . . / . . / . . RETOUR LE : . . / . . / . .

RETOUR DU DOSSIER A L'ADMINISTRATION LE : **7 NOV. 1994**

AP D

7 03/11/94

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOCUMENT 8bis - 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

Directeur de l'Institut pour la **COMMUNAUTE FRANCAISE**

et se rapporte à l'établissement suivant :

CEFOR - I.E.P.S.

9/10 boulevard Cauchy

5000 NAMUR

Matricule : 9 236 040

Téléphone : 081 / 222196

Date: le 02/10/94



Signature du chef d'établissement de la C.F.
Pierre RADELET

2. Transmis en date du 02 octobre 1994 par le réseau Communauté française

3. Intitulé de l'unité de formation :

BOUCHERIE-CHARCUTERIE **Technique et pratique de base 1** **Formation destinée au CEFA**

Code: 42 10 52 V 11 E 1

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

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

6. Classement de l'unité de formation :

Enseignement secondaire de transition
Degré inférieur.

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

8. Programme de(s) cours : repris en annexe n° 4 de 2 pages.

9. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page.

10. Chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page.

11. Horaire de l'unité de formation :
Horaire minimum

Code de l'unité de formation: 42 1052 U 11 B 1

DENOMINATION DES COURS	CLASSEMENT	CODE U	NOMBRE de PERIODES
Technologie boucherie	C.T.	B.	25
Technologie charcuterie	C.T.	B.	30
Hygiène et sécurité	C.T.	B.	5
Travaux pratiques et méthode de travail en boucherie	P.P.	L	150
Travaux pratiques et méthode de travail en charcuterie	P.P.	L	150
Part d'autonomie		v	0
TOTAL DES PERIODES			360

12. Réserve au Service d'Inspection

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

Avis favorable

J. Vieljeux
19/10/94

b - Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique
ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date: - 7 NOV. 1994

Signature:

J. MEUNIER
J. Meunier
ADMINISTRATEUR
PEDAGOGIQUE

Finalités

Finalités générales :

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de Promotion sociale, les cours de cette unité de formation doivent :

- 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.

Finalités particulières :

A la fin de l'unité, l'apprenant doit être capable d'occuper un poste de premier commis boucher-charcutier et donc de réaliser le traitement complet d'une carcasse de veau, d'un quartier avant de bovin, de réaliser des charcuteries à trancher et à tartiner, de réaliser des salaisons sous la direction d'un charcutier.

Capacités préalables requises

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit être capable de :

- lire et comprendre une recette, en adapter les proportions en fonction de la quantité de produits à réaliser ;
- traiter correctement une demi-carcasse porcine ;
- maîtriser les techniques de base des préparations de viande crue ;
- réaliser des produits simples de charcuterie à base de viande de porc en respectant une fiche de fabrication ;
- identifier, classer et peser les viandes à traiter, les gras, les matières premières courantes ajoutées aux différentes préparations ;
- identifier, entretenir et utiliser un hache-viande, un mélangeur, un poussoir, un bloc de découpe ainsi que le petit matériel courant ;

Titre(s) pouvant en tenir lieu :

L'attestation de réussite de l'unité de formation "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique élémentaires - formation destinée au CEFA".

NB : CONDITIONS GENERALES D'ADMISSION AU CEFA POUR TOUS LES NIVEAUX

- 15 ans et avoir suivi une 2^{ème} année de l'enseignement de plein exercice,
- de 16 à 18 ans (18 ans au cours de l'année scolaire visée par l'inscription),
- de 18 à 21 ans avec un contrat d'apprentissage industriel ou une convention emploi-formation (AR495).

Recommandations particulières pour la constitution de groupes ou le regroupement

Les groupes seront constitués en tenant compte de l'infrastructure (poste de travail individuel), des finalités générales des cours dispensés au sein d'un CEFA (enseignement individualisé) et des finalités particulières de U.F. .

Programme de cours

L'apprenant sera rendu capable au cours de cette unité de maîtriser les capacités suivantes :

1. Technologie boucherie (25 périodes)

- définir les termes techniques usuels propres à la boucherie ;
- restituer les critères de classement de la grille C.E.E. ;
- citer les différentes parties du quartier avant de bovin et les classer par catégories culinaires ;
- restituer sur un schéma les séparations anatomiques du quartier avant de bovin et de la carcasse de veau (épaule, train de côte, rame de bouilli ...)
- formuler les critères de qualité et de rendement d'une carcasse de veau (conformité, teneur en graisse, en os, trame musculaire ...)
- situer sur un schéma les six parties à découper dans la carcasse du veau.

2. Technologie charcuterie (30 périodes)

- définir les termes techniques usuels propres à la charcuterie ;
- calculer le prix de revient d'un produit, le prix de vente en respectant la marge bénéficiaire ;
- identifier sur photographies un foie de porc, de veau, de boeuf, de mouton, en citer les caractéristiques principales (lobes, volume, couleur...)
- définir la technique du salage :
 - par injection,
 - par barattage,
 - par vacuum ;
- définir la maturation d'une viande salée ;
- définir le fumage d'une viande ;
- citer et expliquer les différentes méthodes d'une cuisson, d'une salaison ;
- analyser la valeur acquise par un produit en fin de transformation ;
- consulter la législation en vigueur (additifs, pourcentages de gras...) et vérifier qu'elle est correctement suivie par une fiche technique avant de procéder à la réalisation d'un produit.

3. Hygiène et sécurité (5 périodes)

- appliquer les règles élémentaires d'hygiène corporelle et vestimentaire ainsi que d'ergonomie.

Programme des cours de l'unité de formation (suite)

4. Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie (150 périodes)

- organiser un plan de travail ;
- identifier un quartier avant de bovin, le classer en fonction de la grille C.E.E.
- traiter un quartier avant de bovin en respectant le désossement, le dépeçage, le parage, l'écharnement en fonction de la destination ;
- classer et citer les viandes par catégories culinaires ;
- prélever l'une ou l'autre partie sur un quartier avant ;
- découper au trancheur en fonction de la destination ;
- identifier une carcasse de veau (sexe, type, âge...) et la classer en fonction de la grille C.E.E. ;
- réaliser le traitement de la carcasse de veau en respectant les six grandes parties et leur destination ;
- prélever l'une ou l'autre partie demandée sur la carcasse de veau en délimitant avec précision cette partie ;
- rechercher le taux de rendement des différents tissus.

5. Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie (150 périodes)

- identifier, traiter et conserver les foies de porc, veau, boeuf et mouton ;
- sélectionner les foies, le gras, les matières auxiliaires en fonction de la recette, du type de fabrication ;
- préparer le matériel de fabrication, les matières premières et auxiliaires des charcuteries à trancher et à tartiner ;
- monter, utiliser en respectant les règles de sécurité, nettoyer un cutter, un mélangeur, un cuiseur, un polycuiseur, etc... ;
- fabriquer un produit de charcuterie à trancher en respectant une fiche technique ;
- fabriquer un produit de charcuterie à tartiner en respectant une fiche technique ;
- choisir les modes de cuisson en fonction des préparations et des buts recherchés ;
- saler une viande par injection, par barattage, par vacuum en respectant les temps de salage, les pourcentages de saumure, les mesures de sécurité et d'hygiène ;
- pratiquer la maturation d'une viande salée ;
- pratiquer un fumage à chaud, pratiquer un fumage à froid et cuire une salaison ;
- analyser et calculer les pertes pondérales et le prix de revient des produits réalisés ;

Fixation des capacités terminales

A l'issue de cette unité de formation, l'étudiant sera capable de :

- organiser son plan de travail ;
- respecter les règles élémentaires d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie ;
- traiter correctement un quartier avant bovin, une carcasse de veau ;
- fabriquer un produit de charcuterie à trancher ou à tartiner en respectant une fiche technique ;
- réaliser une salaison en respectant une fiche technique et sous la responsabilité d'un charcutier ;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie réalisé ;
- identifier, entretenir et réaliser un cutter, un mélangeur, un cuiseur, un polycuiseur.

PROFIL DES CHARGES DE COURS

Enseignant.

N.B. : En vue d'assurer la cohérence entre la technologie et les travaux pratiques, on devra confier les cours techniques et les cours de pratique professionnelle au même enseignant.