
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

117 -11- 1994

MR LE PRESIDENT DU CONSEIL PEDAGOGIQUE
DE L'ENS. DE C.F.-GROUPE ENS.DE PROM.SOC
ATTN. MONSIEUR ARMAND GALLETZ
BUREAU 300 - 3EME ETAGE
RUE DE LA SCIENCE, 43
1040 BRUXELLES

Ref.: **JF.**/ 9236040 / Dossier pédagogique 1245

OBJET : DOSSIERS PEDAGOGIQUES REGIME 1
----- Unité de formation : BOUCHERIE-CHARCUTERIE
TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE 2
FORMATION DESTINEE AU CEFA
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 421053U11E1
Etablissement : INSTITUT D'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION
----- SOCIALE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
NAMUR
BD CAUCHY, 9-10
5000 NAMUR

Monsieur le Président,

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, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur d'Administration

F. De Laet.

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.
1245 U	BOUCHERIE-CHARCUTERIE TECHNIQUE ET PRATIQUE DE BASE 2 FORMATION DESTINEE AU CEFA	340	335	5	0	0	ESIT
Code :		Orientation :		421053U11E7			



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^{re} V. Levoje
 ENVOI INSPECTEUR : 12/10/94 RETOUR SOUHAITE : 23/10/94 EFFECTIF : . . . / . . . / . . .

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

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

RENOI DU DOSSIER A L'ADMINISTRATION LE : 7/NOV/1994

AP D
 03/11/94

1845-0


ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - 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

- Pouvoir organisateur **Communauté française**
- Directeur de l'Institut pour la Communauté française **Pierre RADELET**
et se rapporte à l'établissement suivant


Date : 02/10/94

Dénomination : **CEFOR - I.E.P.S**

Adresse complète : **9/10 boulevard Cauchy
5000 NAMUR**

Signature du Chef d'établissement
de la C.F.

n° de matricule : **9 236 040**

n° de téléphone : **081 / 222196**

2. Transmis en date du **11 OCT. 1994**

par le réseau

Communauté française

Libre-confessionnel

Provincial et communal

Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation

Code	42 1053 V 11 E 1
------	------------------

BOUCHERIE-CHARCUTERIE - Technique et pratique de base 2 - Formation destinée au CEFA

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 (des) cours : repris en annexe n° 4 de 3 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 :

Code de l'unité de formation :

421053011E1

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
✓ Technologie boucherie	CT	B	25
✓ Technologie charcuterie	CT	B	25
✓ Hygiène et sécurité	CT	B	5
Travaux pratiques et méthode de travail	PP	L	140
✓ - en boucherie	PP	L	140
✓ - en charcuterie			
2. Part d'autonomie		P	5
Total des périodes			340

12. Réserve au Service d'Inspection

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogiques (annexe(s) éventuelle(s)) :

Avis favorable

N. Valérie
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 d'ouvrier boucher-charcutier et donc de réaliser le traitement complet de toutes les carcasses de boucherie sauf la carcasse équine, de fabriquer les charcuteries et salaisons courantes en respectant une fiche techniques.

Capacités préalables requises

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit être 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, une carcasse de porc ;
- fabriquer un produit de charcuterie à trancher ou à tartiner, à base de gelée, à base de sang 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 ;
- adapter les proportions d'une recette en fonction de la demande ;
- identifier, entretenir et se servir correctement du petit matériel courant ainsi que d'un cutter, un mélangeur, un cuiseur, un polycuiseur, un hache-viande, un poussoir et un bloc de découpe.

Titre(s) pouvant en tenir lieu :

Les attestations de réussite des unités de formation "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique élémentaires - formation destinée au CEFA" et "Boucherie-Charcuterie, technique et pratique de base 1 - formation destinée au CEFA".

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 l'U.F. .

4. Travaux pratiques et méthodes de travail en boucherie (140 périodes)

- identifier et classer un quartier arrière de bovin en fonction de la grille C.E.E.
- traiter un quartier arrière de bovin en respectant le désossement, le dépeçage, le parage, l'écharnement en fonction de la destination ;
- prélever l'une ou l'autre partie sur un quartier arrière de bovin ;
- classer et citer les viandes du quartier arrière de bovin par catégories culinaires ;
- identifier et classer une carcasse ovine en fonction de la grille C.E.E.;
- traiter une carcasse ovine en respectant le désossement, le dépeçage, le parage, l'écharnement en fonction de la destination ;
- prélever l'une ou l'autre partie sur une carcasse ovine ;
- classer et citer les viandes d'une carcasse ovine par catégories culinaires ;
- ficeler les différentes parties de la carcasse ovine en fonction de leur destination ;
- rechercher le taux de rendement des différents tissus d'un quartier arrière de bovin et d'une carcasse ovine ;
- fractionner et trancher les différentes pièces de viande, de gibier et de volaille ;
- présenter différentes pièces de viandes en comptoir réfrigéré et en vitrine ;
- appliquer la législation en vigueur sur les additifs, les matières premières, les poids et les prix.

5. Travaux pratiques et méthodes de travail en charcuterie (140 périodes)

- préparer le matériel nécessaire à la fabrication demandée, le manipuler de manière correcte en respectant les règles de sécurité et d'hygiène ;
- préparer les enveloppes et les moules en fonction des différents produits à réaliser ;
- respecter la législation en ce qui concerne l'emploi des additifs, des matières premières et des matières auxiliaires ; adapter les recettes proposées dans le respect de la législation ;
- fabriquer une pâte à foncer homogène, l'abaisser en rond, carré, rectangle suivant les indications reçues, foncer des moules ;
- découper et désosser le gibier et la volaille, les conditionner en portions individuelles, les traiter et les préparer en vue de fabriquer des produits de charcuterie spéciale ;
- fabriquer un fond de volaille, de gibier ; le transformer en glace ;
- cuire correctement une charcuterie à base de volaille ou de gibier ;
- fabriquer des charcuteries régionales en respectant une fiche technique ;
- cuire un produit sous-vide ;
- choisir les matières de base pour réaliser un saucisson sec, les traiter ;
- fabriquer un saucisson sec en respectant une fiche technique (recette, méthode, cuisson), le saumurer, le sécher, le fumer ;

- apprécier l'état de maturité d'un saucisson sec (couleur, saveur, fermeté) et le stocker correctement;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie;
- fabriquer des plats cuisinés à base de pâtes levée, brisée, feuilletée, à nouille;
- préparer des salades diverses à base de viande, de légumes ou de volailles;
- choisir le mode de conservation ad hoc pour chaque produit de charcuterie et de salaison réalisé;
- présenter les charcuteries, les salaisons à la vente;
- organiser la chambre froide (place des différents produits, gestion du stock, nettoyage de la chambre froide...);
- fractionner et trancher les différentes pièces de charcuterie et de salaison;
- présenter différentes pièces de charcuterie et de salaison en comptoir réfrigéré et en vitrine.

PROGRAMME DES 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 sur un schéma les parties anatomiques d'un quartier arrière de bovin, d'une carcasse ovine;
- restituer les critères de classement de la grille CEE pour un quartier arrière bovin, pour une carcasse ovine;
- nommer et restituer les différents produits proposés à la vente (chaque morceau des carcasses bovine, ovine, porcine, et de veau);
- restituer la législation relative à l'usage des additifs en boucherie;

2. Technologie charcuterie (25 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;
- établir un diagramme des pertes, comparer une courbe obtenue à une courbe type;
- gérer un stock de marchandises;
- consulter la législation en vigueur et vérifier qu'elle est correctement appliquée dans la réalisation d'un produit;
- justifier l'influence des modes de cuisson sur les pertes pondérales en fonction des formes et enveloppes utilisées dans les fabrications de charcuterie;
- citer les différents moyens de conservation des produits de charcuterie et de salaison;
- définir les différents types de charcuteries et de salaisons.

3. Hygiène et sécurité (5 périodes)

- appliquer les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie.

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 d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie ;
- traiter correctement toutes les carcasses de boucherie sauf la carcasse équine;
- fabriquer un produit de charcuterie en respectant une fiche technique ;
- réaliser une salaison en respectant une fiche technique ;
- calculer les pertes pondérales et le prix de revient d'un produit de charcuterie et de salaison;
- identifier, entretenir et utiliser le matériel courant d'un atelier de boucherie-charcuterie;
- respecter la législation en vigueur dans le domaine de la boucherie-charcuterie;
- présenter une vitrine ou un comptoir frigorifique;
- fractionner et trancher différentes pièces de viande, de gibier, de volaille, de salaison ou de charcuterie.

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.