

Ministère de la Communauté française

Administration générale de
l'Enseignement et de la Recherche
scientifique.

Direction générale de l'Enseignement
non obligatoire et de la Recherche
scientifique.

Service de l'enseignement
de promotion sociale.

1010 Bruxelles , le 02 Mar 2001
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0
02 / 210.58.52

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: YD / Dossier pédagogique 3089

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

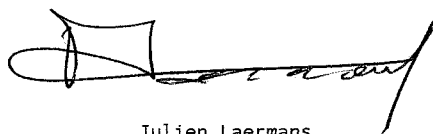
Unité de formation : INDUSTRIE ALIMENTAIRE :
ABATTAGE D'ANIMAUX - CONVENTION I.F.P.
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE
QUALIFICATION
Code Référence : 421501U12X1
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuteri

Monsieur l'Administrateur délégué,

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 l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,



Julien Laermans

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

Document 8 bis

Dossier pédagogique

Unité de formation

1. LA PRESENTE DEMANDE EMANE DU RESEAU

Provincial et communal

IDENTITE DU RESPONSABLE POUR LE RESEAU

JACQUES LEFERE , ADMINISTRATEUR DELEGUE

Date et SIGNATURE

2 INTITULE DE L'UNITE DE FORMATION ⁽²⁾

INDUSTRIE ALIMENTAIRE : ABATTAGE D'ANIMAUX - CONVENTION I.F.P.

CODE DE L'U.F. ⁽³⁾ 421501U12 X1

CODE DU DOMAINE DE FORMATION ⁽⁴⁾ 401

3 FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

Reprises en annexe 1 de 1 page (s) ⁽²⁾

4 CAPACITES PREALABLES REQUISES

Reprises en annexe 2 de 1 page (s) ⁽²⁾

5 CLASSEMENT DE L'UNITE DE FORMATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE

TRANSITION

QUALIFICATION

INFERIEUR

SUPERIEUR

ENSEIGNEMENT SUPERIEUR

TYPE COURT

TYPE LONG

Pour le classement dans l'enseignement supérieur :

*Date de l'accord du Conseil supérieur
signature du président de l'enseignement supérieur*

TECHNIQUE		TECHNIQUE	
ECONOMIQUE		ECONOMIQUE	
PARAMEDICAL		PARAMEDICAL	
SOCIAL		SOCIAL	
PEDAGOGIQUE		PEDAGOGIQUE	
AGRICOLE		AGRICOLE	
MARITIME		MARITIME	

6 CARACTERE OCCPATIONNEL

OUI NON X

7 CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Reprises en annexe 3 de 1 page (s) ⁽²⁾

8 PROGRAMME

Reprises en annexe 4 de 2 page (s) ⁽²⁾

9 CAPACITES TERMINALES

Reprises en annexe 5 de 1 page (s) ⁽²⁾

10 CHARGE(S) DE COURS

Reprises en annexe 6 de 1 page (s) ⁽²⁾

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter

(3) Réservé à l'Administration

CODE DE L'U.F. (3) 4 2 15 0 1 U 12 X 1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) 401
---	---

11 HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

Horaire minimum

1. Dénomination du (des) cours (2)		Classement du(des) cours (2) (4)	Code U (2) (5)	Nombre de périodes (2)
1	Technologie du métier - hygiène - sécurité	CT	E	32
2	Travaux pratiques	PP	C	160
PART D'AUTONOMIE			P	48
TOTAL DES PERIODES				240

12. Réserve au Service d'inspection :

V

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

neant 19.02.2001 *D. Velwege*

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

ky 23.02.2001

Date :

Signature : _____

(2) A compléter

(3) Réserve à l'Administration

(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V, W - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

D 8 BIS/UF - 1/03/98

INDUSTRIE ALIMENTAIRE : ABATTAGE D'ANIMAUX – CONVENTION I.F.P.

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. 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 et culturelle ;
- 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 .

1.2. Finalités particulières

L'unité de formation répond au cahier de charges rédigé par le secteur professionnel : INSTITUT DE FORMATION PROFESSIONNELLE DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE en collaboration avec la Mission régionale à l'insertion professionnelle de Charleroi (MIREC).

Elle vise à permettre à l'étudiant de mettre en œuvre des techniques et des méthodes de travail de base pour une intégration efficace en milieu professionnel.

En vue d'une insertion professionnelle dans cette activité des étudiants, cette unité de formation est organisée en collaboration avec les entreprises du secteur qui assurent une formation pratique sur le terrain : dans le cadre de cette convention, l'Eps prend en charge la formation théorique et pratique de base.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE : ABATTAGE D'ANIMAUX – CONVENTION I.F.P.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

En connaissance de la langue française

- Lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne ;
- S'exprimer oralement et par écrit: produire des messages adaptés à la situation de communication (celle-ci étant d'un niveau de langue courant).

En mathématiques

Calculer :

- Reconnaître l'opération fondamentale à effectuer pour résoudre un problème mathématique courant (addition, soustraction, multiplication, division) ;
- Maîtriser le système de numération en base 10 ;
- Opérer sur les systèmes naturels et les décimaux positifs limités ;
- Connaître les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10.

Structurer l'espace et ses composants :

- Reconnaître et différencier les solides et les figures planes classiques ;
- Calculer le périmètre et l'aire de ces figures planes.

Mesurer

- Pratiquer les conversions de mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse, de durée (cas simples).

2.2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU

C.E.B.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE : ABATTAGE D'ANIMAUX – CONVENTION I.F.P.

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pour les cours techniques, il est recommandé de ne pas dépasser 8 élèves par groupe.
Pour les travaux pratiques, il est recommandé de ne pas dépasser 5 élèves par groupe.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE : ABATTAGE D'ANIMAUX – CONVENTION I.F.P.

4. PROGRAMME

TRAVAUX PRATIQUES		TECHNOLOGIE DU METIER - HYGIENE - SECURITE
Tâches	capacités pratiques (savoir-faire) L'étudiant sera capable,	
	<i>en mettant en œuvre, tout au long du processus d'abattage, des comportements soucieux du respect de l'animal et de l'organisation du travail dans le respect des consignes de traçabilité.</i>	
Abattre la bête ;	<ul style="list-style-type: none"> - de faire entrer la bête dans un box et de verrouiller les portes ; - d'abattre la bête par différentes techniques (électricité, gaz carbonique, pistolet) ; - d'accrocher manuellement sa patte arrière à une élingue reliée à une chaîne élévatrice pour son transport automatique au poste de saignée ; 	<p>pour respecter les normes de qualité, de rendement, d'hygiène et de sécurité,</p> <p>de s'approprier des techniques de base:</p> <p>identifier:</p> <ul style="list-style-type: none"> - les outils et le matériel adaptés à la tâche demandée ; - leur mode d'utilisation ; - les techniques de lavage et de stérilisation du matériel et des outils; <p>expliquer les modes d'utilisation correcte des outils: écorneuse, couteaux, scie électrique, ...;</p>
saigner la bête et dégager les pattes avant ;	<ul style="list-style-type: none"> - d'effectuer la saignée de la façon la plus rapide ; - de tenir le couteau de haut en bas pour faciliter l'écoulement du sang ; - de contrôler visuellement que l'animal se vide entièrement de son sang ; - d'ouvrir l'animal au couteau et de sectionner la carotide avec un trocart ; - de favoriser la coagulation par une technique adéquate ; - d'enlever les tendons des pattes avant avec un couteau et de les jeter dans un container ; - d'aiguiser régulièrement son couteau ; 	
travailler la dépouille ;	<ul style="list-style-type: none"> - de dégager le cuir des deux pattes arrière et mettre l'animal sur une autre chaîne ; 	d'expliquer l'organisation du travail d'un atelier d'abattage dans diverses perspectives;

	<ul style="list-style-type: none"> - de travailler à deux couteaux (l'un des deux devant toujours se trouver dans le stérilisateur) ; - de tracer le cuir avec le tranchant de la lame vers l'extérieur ; - de retourner le cuir vers l'extérieur au fur et à mesure de la dépouille ; - d'accrocher le cuir ; - de stériliser le système de fixation des membres antérieurs ; - de retirer la peau rapidement (éviter les contaminations) ; - d'opérer les opérations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> ✓ l'amputation des cornes, ✓ la dépouille complète, ✓ le douchage, ✓ l'ablation de la langue ; 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ la gestion des déchets; ✓ le nettoyage des éléments; ✓ la signalisation de l'animal; ✓ l'accrochage des éléments enlevés; ✓ la protection des travailleurs; ✓ l'application des modes opératoires précis pour respecter la traçabilité de l'animal traité; ✓ la préparation de la visite vétérinaire; ✓ les mesures de protection à respecter pour assurer l'hygiène des produits destinés à la consommation;
travailler la carcasse.	<ul style="list-style-type: none"> - d'éviscérer l'animal (viscères thoraciques, abdominales) ; - de déposer les éléments dans les endroits prévus (tapis, chaînes, ...) ; - d'aiguiser régulièrement les couteaux et la scie ; - d'enlever une partie des graisses ; - de diviser la carcasse en 5 quartiers ; - d'effectuer le douchage ; - d'opérer le transfert vers les tunnels de réfrigération rapide ; - d'opérer le stockage de la viande à température ambiante. 	<p>de se positionner par rapport aux exigences de la clientèle et des consommateurs :</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect de l'animal dans le processus d'abattage; - application stricte des consignes <ul style="list-style-type: none"> ✓ de découpage ; ✓ de traçabilité ; - nécessité d'un contrôle de la qualité.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE : ABATTAGE D'ANIMAUX – CONVENTION I.F.P.**5. CAPACITES TERMINALES**

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

en tenant compte des règles de sécurité (maniement des outils, des appareils, ...) et d'hygiène et en respectant les critères de qualité définis par le secteur et l'entreprise,

- de mettre en œuvre les différentes phases du processus d'abattage et ce jusqu'au stockage ;
- d'utiliser d'une manière appropriée l'outillage et d'appliquer, d'une manière judicieuse, les règles de sécurité et d'hygiène en vue de prévenir :
 - les accidents professionnels,
 - les risques professionnels liés au non respect des consignes d'hygiène;
- de mettre en œuvre, tout au long du processus d'abattage, des comportements soucieux
 - du respect de l'animal;
 - de l'organisation du travail dans le respect des consignes de traçabilité.

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

- de la précision des opérations ;
- du niveau de prise en compte des critères de qualité en vigueur dans le secteur ;
- de son sens des responsabilités tant par rapport à lui-même que par rapport aux autres personnes.

INDUSTRIE ALIMENTAIRE : ABATTAGE D'ANIMAUX – CONVENTION I.F.P.

6. CHARGÉ(S) DE COURS

Un expert dont les qualifications professionnelles et les qualités pédagogiques garantissent une prise en charge optimale des groupes qui lui sont confiés.