

Ministère de la Communauté française

1080 Bruxelles , le 24 Oct 2006
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

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.

Monsieur Jacques LEPERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: RR / Dossier pédagogique 4052

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : FORMATION CONTINUE DU PERSONNEL DES SERVICES DE
DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS: HYGIENE
PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE
(CONVENTION)
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 440119U11X1
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.

Veuillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

P.O. - La Directrice générale f.f.,

Chantal Kaufmann


Nicole SCHETS
Directrice

U-4052

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- (1) Libre confessionnel
- Provincial et communal
- (1) Libre non-confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Date et signature : Le 12/9/2006
Administrateur délégué

2. Intitulé de l'unité de formation:

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS : HYGIENE PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION)

CODE DE l'U.F. (3): 440 119 011 X 1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) 401
-------------------------------------	--------------------------------------

3. Finalités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités préalables requises: Reprises en annexe n° 2 de ..1.. page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de:
 - (1) transition
 - (1) inférieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
- (1) qualification
- (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

- 6. Caractère occupationnel:** (1) oui (1) non
- 7. Constitution des groupes ou regroupement:** Repris en annexe n° 3 de ..1.. page(s)
- 8. Programme du(des) cours:** Repris en annexe n° 4 de ..1.. page(s)
- 9. Capacités terminales:** Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)
- 10. Chargé(s) de cours:** Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS : HYGIENE PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION)

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
	401	FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS : HYGIENE PROFESSIONNELLE CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION) 32 Périodes			NEANT			NEANT			
U n i t é F o r m a t i o n											

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION)

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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.

1.2. FINALITES PARTICULIERES

La formation vise l'acquisition par les membres du personnel des services de distribution et de préparation des repas des savoirs, savoir-faire et savoir-être, complémentaires et indispensables au développement et à l'application de ses compétences, plus particulièrement, dans le domaine de l'hygiène professionnelle tant lors la production des aliments que lors de la distribution des repas..

D'autre part, il est important que les personnes travaillant dans des services assurant la préparation et/ou la distribution des repas maîtrisent les principales procédures légales HACCP et des normes essentielles de qualité actuellement en vigueur.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION)

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

CONDITIONS PARTICULIERES D'ACCES

Les étudiants qui sont admis dans cette unité de formation font partie du personnel des services de distribution et de préparation des repas. Ils visent plus particulièrement l'acquisition des savoirs-être et savoirs-faire en rapport avec les normes de qualité actuellement en vigueur et en particulier les normes HACCP.

2.1. CAPACITES

L'étudiant doit posséder les capacités préalables suivantes:

1. EN FRANCAIS :

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne.

2. EN MATHEMATIQUE :

- maîtriser le système de numération en base 10;
- opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division);
- reconnaître et différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

3. COMPETENCES TECHNIQUES :

Face à des situations professionnelles, pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant prouvera qu'il est capable :

- de définir et d'illustrer par des exemples concrets les règles essentielles d'hygiène relatives aussi bien : aux locaux, aux installations et aux équipements, à la chaîne de production des aliments, à la chaîne de distribution des repas, à lui-même, en tant qu'intervenant ;
- d'identifier et caractériser les principales règles de la sécurité alimentaire et les exigences légales (HACCP).

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

Pour les compétences générales en français et en mathématique :

Certificat d'Etudes de Base.

Pour les compétences techniques :

Attestation de réussite de l'unité de formation : Formation continuée du personnel des services de distribution et de préparation des repas – Niveau 2 - Convention.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION)

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION)

4. PROGRAMME DU (DES) COURS.

Au départ de mises en situation correspondant à des réalités professionnelles, l'étudiant sera capable de :

- Définir et caractériser les exigences légales et le système HACCP d'un point de vue :
 - Des matières mises en œuvre : utilisation de matières premières conformes,
 - De la main-d'œuvre employée : règles d'hygiène corporelle,
 - Du matériel : règles d'hygiène relatives aux équipements, fonctionnement du matériel frigorifique, ...,
 - De l'environnement de travail : règles d'hygiène relatives à l'infrastructure, la lutte contre les nuisibles, ...,
 - Des circuits internes : circuits du propre, du sale, ...,
 - Des méthodes de travail : maintien des denrées à la température correcte, conditions de stockage des denrées, ... ;
- Caractériser en vue de leur mise en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène :
 - Analyser les risques d'un point de vue biologique, chimique et physique ;
 - Identifier les points critiques ;
 - Etablir les limites critiques ;
 - Définir un système de surveillance ;
 - Identifier et caractériser des actions correctives ;
- Identifier et caractériser les risques spécifiques liés par exemple à :
 - la pratique de la cuisine du froid,
 - la conservation et la préparation des volailles,
 - la congélation des produits : viandes hachées, ...,
 - la fabrication du filet américain, de la mayonnaise, de desserts aux œufs crus sans traitement thermique, de pâtisseries à la crème, de salades, ...,
 - le lavage des fruits,
 - ...
- Identifier et caractériser d'un point de vue microbiologique les principaux :
 - Agents pathogènes,
 - Micro-organismes,
 - Toxi-infections alimentaires (données épidémiologiques, aliments incriminés, causes d'apparition, lieux concernés) ;
- Identifier et caractériser les principales techniques de nettoyage et de désinfection, le matériel et les produits utilisés lors de mise en œuvre de celles-ci ;
- Rédiger une fiche technique sur base des procédures HACCP d'un système de contrôle pour une fabrication alimentaire ;
- Identifier un dysfonctionnement et proposer une (des) solution(s) motivée(s) par le cadre légal ;
- Mettre en place au profit des différents intervenants une communication efficace relative à l'hygiène et à la sécurité alimentaire et en particulier :
 - Rédiger des documents précis et compréhensibles par le personnel et en assurer le suivi ;
 - Elaborer des rapports et des moyens efficaces de communication ;
 - Assure le suivi de l'information.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION)

5. CAPACITES TERMINALES

Face à une (des) situation(s) professionnelle(s), pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant prouvera qu'il est capable :

- d'analyser la situation ;
- d'identifier les risques tant d'un point de vue biologique, chimique que physique ;
- de définir et d'illustrer par des exemples concrets les règles d'hygiène relatives aux locaux, aux installations, aux équipements, à la chaîne de production des aliments, à la chaîne de distribution des repas et à lui-même en tant qu'intervenant ;
- d'identifier les points critiques ;
- d'établir les limites critiques ;
- de proposer un système de surveillance adapté ;
- de proposer un plan d'actions correctives.

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

- de l'utilisation judicieuse des termes techniques,
- du niveau de prise en compte des éléments de la mise en situation,
- de son esprit critique,
- de son sens des responsabilités,
- de sa capacité d'adaptation.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE - CUISINIER ET RESPONSABLE DE CUISINE (CONVENTION)

6. CHARGE(S) DE COURS

Un (des) expert(s).

Ceux-ci auront une expérience professionnelle dans le domaine de l'hygiène professionnelle appliquée aux métiers de l'alimentation et des règles légales (HACCP entre autres) ou ayant acquis une certaine notoriété dans ce domaine.