

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

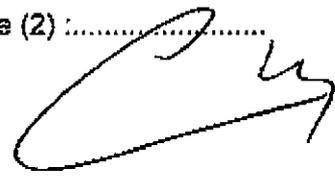
**1. La présente demande émane du réseau :**

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

*Le 15/03/2012*

Identité du responsable pour le réseau : (2)  
Didier LETURCQ, DGA, Président du Conseil de  
Coordination

Date et signature (2) : .....



**2. Intitulé de l'unité de formation : (2)**

**Découverte des plantes sauvages comestibles**

CODE DE L'U.F. (3): <i>45 02 02 UME1</i>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4): <i>401</i>
--	--

**3. Finalités de l'unité de formation :** Reprises en annexe n° 1 de ...1 page(s) (2)

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

**5. Classement de l'unité de formation :**

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

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation 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) (2)

**8. Programme du (des) cours :** Repris en annexe n° 4 de ...1.. page(s) (2)

**9. Capacités terminales :** Reprises 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) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : 45 02 02 011 E1	Code du domaine de formation : (4) 401
---	---

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

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Technologie	CT	B	20
Pratique professionnelle	PP	C	28
2. <u>Part d'autonomie</u>		F	12
		Total des périodes	60

**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)] :

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 16.05.12

Signature :



J. LEONARD  
Inspecteur chargé de la  
coordination du service  
d'inspection.

- (2) A compléter  
 (3) Réserve à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM  
 (5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM  
 (6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

**DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES**  
**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION**

**1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

**1.1 Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- 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.

**1.2 Finalités particulières**

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques spécifiques de base dans la détermination des principales espèces de plantes sauvages comestibles, de leurs traitements et de leurs préparations culinaires simples.

**DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES**  
**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION**

**2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

**2.1. Capacités**

**En pratique de la langue française,**

- face à des représentations photographiques, répondre à des questions sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité.

**En mathématiques,**

- réaliser les quatre opérations fondamentales ;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température).

**2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

C.E.B.

**DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES**  
***ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION***

**3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT DE L'UNITE DE FORMATION**

Pas de recommandation particulière.

<p style="text-align: center;"><b>DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES</b> <b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION</b></p>
--

#### **4. PROGRAMME DES COURS**

Au cours des différentes activités d'enseignement, l'étudiant sera capable de

##### ***Technologie :***

- caractériser les principales espèces de plantes sauvages comestibles ;
- analyser les différences anatomiques des plantes (racines, tiges, feuilles, fleurs, fruits)
- identifier les conditions favorables à la pousse des plantes sauvages comestibles (saison, climat, environnement, sol) ;
- déterminer les techniques de récolte, de tri et de transport ;
- caractériser les différentes techniques de nettoyage appropriées aux différentes espèces ;
- identifier les conditions et limites de conservation des plantes sauvages fraîches ;
- distinguer les méthodes de conservation dans le temps (stérilisation, séchage, congélation, à l'huile, vins, confitures...) ;
- reconnaître l'état de fraîcheur des plantes sauvages comestibles (fermeté, odeur, aspect...)
- caractériser les modes de cuisson applicables selon les espèces ;
- appréhender les règles à respecter suivant les lieux de récolte, la cohabitation éventuelle avec des chasseurs, l'environnement.

##### ***Pratique professionnelle***

- réaliser le tri des plantes sauvages comestibles ;
- appliquer les différentes techniques de nettoyage en fonction des espèces ;
- effectuer les techniques de découpes et les modes de cuissons (sautés, grillés, en cocotte, marinés, frits, papillotes...) appropriés ;
- participer à la réalisation de différentes préparations culinaires simples ;
- nettoyer le matériel et le poste de travail.

<p><b>DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES</b> <b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION</b></p>
--

## **5. CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION**

*Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable de:*

- repérer et trier les différentes espèces de plantes sauvages courantes et comestibles ;
- appliquer les traitements appropriés depuis la cueillette ou l'achat jusqu'aux préparations finales dans le respect des consignes.

*Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :*

- du niveau de soin apporté au cours du tri ;
- du niveau d'application dans les opérations réalisées.

<p><b>DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES</b> <b><i>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION</i></b></p>
---

**6. PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION**

Le(s) chargé(s) de cours sera (ont) un enseignant et/ou un expert.

L'expert justifiera d'une expérience acquise dans le domaine ethnobotanique.