

02 4784

**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

Identité du responsable pour le réseau : (2)  
Didier LETURCQ, D.G.A.

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

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

**Découverte des fromages**

CODE DE L'U.F. (3) : 45 11 16 UME	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) : 401
-----------------------------------	--

**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
- du degré :  (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 11 18 UME1	Code du domaine de formation : (4) 401
---	---

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

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Technologie sur les fromages	CT	B	36
Pratique professionnelle	PP	L	10
Législation et hygiène	CT	B	2
<b>2. Part d'autonomie</b>		P	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 : 26.05.11.....

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 FROMAGES**  
***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 et pratiques spécifiques, pour la valorisation des fromages.

<b>CAPACITES PREALABLES REQUISES</b>
--------------------------------------

## **2.1. Capacités**

### **En pratique de la langue française,**

*face à des situations courantes de communication,*

répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible :

- se présenter et donner ses coordonnées ;
- expliquer sa motivation pour la formation ;
- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité.

### **En mathématiques,**

- utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième ;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température).

## **2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

C.E.B.

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

Pas de recommandation particulière.

## PROGRAMME DES COURS DE L'UNITE DE FORMATION

### PROGRAMME DU COURS

#### ***Législation et hygiène :***

*L'étudiant sera capable :*

- de définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des fromages ;
- d'identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation et au respect de la chaîne du froid ;
- de commenter la législation en matière d'étiquetage.

#### ***Technologie sur les fromages :***

*L'étudiant sera capable :*

- d'expliquer sommairement l'histoire du fromage ;
- de déterminer les fabrications des fromages ;
- de caractériser les différentes catégories et pâtes ;
- d'identifier les différents pays producteurs et leurs principales régions fromagères ;
- d'énoncer les appellations légales en vigueur ;
- de repérer les valeurs nutritionnelles des fromages ;
- de reconnaître les critères de qualité des fromages ;
- de sélectionner les différents fromages dans le respect des règles d'harmonie en fonction notamment des saisons, pour la composition d'une planche ;
- de choisir des accompagnements appropriés tels que pains, fruits et produits dérivés, condiments, ...

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

*En se conformant aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, l'élève sera capable :*

- de compléter des fiches de dégustation ;
- d'appliquer les différentes coupes des fromages ;
- de dresser une assiette selon des critères gustatifs ;
- d'assurer le dressage et le service d'une planche de fromages ;
- d'accorder différentes boissons avec les différentes familles de fromages ;
- d'élaborer, à partir de fiches techniques, différentes préparations simples à base de fromages.

## CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION

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

- de composer un assortiment de fromages respectant les critères saisonniers et de composition harmonieuse ;
- de proposer des accompagnements judicieux ;
- de proposer une ou des boissons en accord classique avec cet assortiment ;
- de dresser une planche et de servir en appliquant correctement les règles de découpes.

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

- le degré de pertinence dans la composition de l'assortiment ;
- le degré de pertinence dans l'accord fromages/boissons ;
- le niveau de dextérité dans le dressage, la découpe et le service.

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

Le chargé de cours sera un enseignant et/ou un expert.

L'expert justifiera de compétences particulières acquises dans l'expérience professionnelle dans la fabrication, le traitement ou la vente des fromages.