

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Initiation à la fabrication de produits artisansaux dérivés de l'apiculture

CODE DE L'U.E.: 41 33 11 U11 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401
---------------------------------	--------------------------------------

La présente demande émane du réseau:

☒ X organisé par la Fédération Wallonie- Bruxelles	☐ O Libre subventionné confessionnel
☐ O Officiel subventionné	☐ O Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) DGA.....

Date et signature (1) :

1. Finalités de l'Unité d'enseignement : reprises en annexe n° 1 (1 page)

2. Capacités préalables requises : reprises en annexe n°2 (1 page)

3. Niveau et classement de l'unité d'enseignement :

Enseignement	☒ du niveau inférieur	O du niveau supérieur
secondaire de	☒ transition	O qualification

4. Acquis d'apprentissage : repris en annexe n° 3 (1 page)

5. Programme du ou des cours: repris en annexe n°4 (2 pages)

6. Constitution des groupes ou regroupement : repris en annexe n° 5 (1 page)

7. Chargé(s) de cours: repris en annexe n° 6 (1 page)

8. Horaire minimum de l'unité d'enseignement :

<u>Dénomination du (des) cours</u> (1)	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Hygiène et sécurité	CT	B	4	
Technologie	CT	B	6	
Pratique professionnelle	PP	L	30	
<u>Part d'autonomie</u>		P	10	
Total des périodes			50	

9. Tableau de concordance (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 (1 page)

10. Réservé au Service de l'inspection de l'enseignement de promotion sociale:

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

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

ACCORD PROVISOIRE (4) - PAS D'ACCORD (4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 09 mai 2022.....Signature :

Instructions

(1) A compléter

(2) Réservé à l'administration

(3) Il s'agit du code du domaine de formation au sens de l'A.G.C.F. du 8 septembre 1997 déterminant les domaines de formation dans l'enseignement de promotion sociale : ce code est proposé par le réseau et avalisé par l'inspection.

(4) Biffer la mention inutile ou cocher la mention utile

(5) Voir annexe 27 - tableau des codes « U »

**U.E. : Initiation à la fabrication de produits artisanaux
dérivés de l'apiculture**

1. Finalités de l'Unité d'enseignement

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, 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. Finalités particulières

Cette unité d'enseignement vise à permettre à l'étudiant de :

- acquérir des compétences techniques et pratiques pour assurer fabriquer des produits artisanaux dérivés de l'apiculture ;
- appliquer les procédures de gestion des risques et de sécurité spécifiques à ce type de fabrication ;
- opérer les démarches administratives nécessaires à l'octroi d'une autorisation légale de production et commercialisation des produits artisanaux de type cosmétique à base de miel ;
- développer des compétences de communication, d'observation et de réflexion technique.

**U.E. : Initiation à la fabrication de produits artisanaux
dérivés de l'apiculture**

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités

En français,

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, plus précisément :
 - lire couramment, avec une prononciation correcte et en respectant les pauses de sens correspondant à la ponctuation ;
 - répondre à des questions de compréhension pour, par exemple, retrouver des informations explicites ;
 - consulter des ouvrages de références familiers, tels que dictionnaires, annuaires, tables de matières ;
- s'exprimer oralement et par écrit :
 - produire des énoncés variés (informatifs, narratifs, injonctifs, expressifs), au message simple mais clair ;

A l'oral, le débit sera fluide et la prononciation correcte.

L'écrit respectera les règles fondamentales d'orthographe, la ponctuation, les majuscules et l'écriture sera lisible.

En mathématiques,

- savoir calculer :
 - maîtriser le système de numération de base 10 ;
 - opérer sur les nombres naturels et les décimaux positifs limités (addition, soustraction, multiplication, division) ;
 - connaître les produits de deux nombres naturels inférieurs à 10 ;
 - prendre une fraction d'un nombre ;
 - calculer un pourcentage d'un nombre ;
- savoir structurer l'espace et ses composants :
 - reconnaître et différencier les solides et les figures planes classiques ;
- savoir mesurer :
 - pratiquer les conversions de mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité, de masse, de durée, de monnaie et d'angle (cas simples).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

CEB

**U.E. : Initiation à la fabrication de produits artisanaux
dérivés de l'apiculture**

4. Acquis d'apprentissage

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

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect des Guides des Bonnes Pratiques de la confiserie-biscuiterie et de la fabrication artisanale de cosmétiques ;
en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,
en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication,*

- exécuter les tâches conduisant à la fabrication des produits artisanaux dérivés de l'apiculture ;
- justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques et de la sécurité.

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

- la précision des gestes lors de la réalisation des tâches;
- le respect des consignes d'hygiène et de sécurité;
- le sens de la créativité ;
- le bon usage du vocabulaire professionnel usuel.

**U.E. : Initiation à la fabrication de produits artisanaux
dérivés de l'apiculture**

5. Programme

L'étudiant sera capable de :

pour toutes les activités d'enseignement de cette unité d'enseignement :

- adopter un comportement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité, de la législation en vigueur en confiserie-biscuiterie d'une part et d'autre part dans la réalisation et la fabrication artisanale de produits cosmétiques à base de produits issus de l'apiculture (santé publique);
- appliquer les règles de bonnes pratiques en usage dans un atelier de confiserie-biscuiterie artisanales;
- appliquer les règles de bonnes pratiques en usage dans un atelier fabrication artisanale de cosmétiques à base de produits issus de l'apiculture et **ne fabriquer que les produits dont le chargé de cours détient l'autorisation légale;**
- s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

en technologie de l'hygiène, de la sécurité, du bien-être au travail

- citer et expliciter les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques à la confiserie-biscuiterie et à la cosmétique artisanales ;
- identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits ;
- identifier le matériel servant à la réalisation des préparations à base de miel proposées en confiserie-biscuiterie et en cosmétique artisanales;
- restituer les bonnes pratiques à mettre en place dans le cadre de la prévention accident/incendie et du respect du développement durable (tri des déchets par exemple).

en technologie

- identifier les allergènes;
- identifier les matières premières spécifiquement utilisées, décrire les critères de fraîcheur-qualité de celles-ci et en spécifier les différentes utilisations possibles ainsi que le mode de stockage et conservation ;
- appréhender les consignes d'une fiche technique et les reformuler si nécessaire ;
- indiquer le mode d'utilisation des produits cosmétiques et des compléments alimentaires et les contre-indications éventuelles ;
- restituer les étapes nécessaires **à l'autorisation de la fabrication et de la mise en vente des produits cosmétiques ;**

- s'informer sur les conditions nécessaires à la commercialisation des produits alimentaires artisanaux dérivés de l'apiculture ;
- utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

en pratique professionnelle

- préparer son poste de travail dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité ;
- identifier et sélectionner le matériel nécessaires à la réalisation des préparations en se basant sur la fiche technique ;
- sélectionner et préparer les matières premières nécessaires à la réalisation des préparations en se basant sur la fiche technique ;
- utiliser les différents matériels en respectant les consignes de sécurité et de fonctionnement ;
- réaliser les préparations en suivant les consignes et les fiches techniques et en appliquant les méthodes de travail spécifiques à la catégorie de produits visée :
 - **confiserie-biscuiterie** : nougat, bonbons type berlingots, pain d'épices, spéculoos, biscuits au miel (couques de Dinant par exemple ou autres produits régionaux);
 - **cosmétique** : savons, shampoings, baumes à lèvres, déodorants... **ayant fait l'objet d'une autorisation légale** ;
 - produits classifiés comme « **compléments alimentaires** » : gelée royale, propolis.
- stocker les produits en respectant les conditions spécifiques à chacun d'eux ;
- éviter les gaspillages et les erreurs « techniques ».

**U.E. : Initiation à la fabrication de produits artisanaux
dérivés de l'apiculture**

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Initiation à la fabrication de produits artisanaux
dérivés de l'apiculture**

7. Chargé(s) de cours

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

Annexe 7
le 23/02/2022

**U.E. : Initiation à la fabrication de produits artisanaux
dérivés de l'apiculture**

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Initiation à la fabrication de produits
artisanaux dérivés de l'apiculture

Date d'application :

Date d'approbation :

Date limite de certification :

Code régime 1 provisoire	Code domaine de formation et/ou Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 provisoire	Code régime 1 définitif /provisoire	Code domaine de formation et/ou/ Code domaine études supérieures	Intitulé régime 1 définitif / provisoire
413311U11E1	401	Initiation à la fabrication de produits artisanaux dérivés de l'apiculture	Néant	Néant	Néant