

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Initiation à l'étude des fromages

CODE DE L'U.E.: 45 11 20 U 11 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401
---	--

La présente demande émane du réseau:

<input checked="" type="checkbox"/> organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="checkbox"/> Libre subventionné confessionnel
<input type="checkbox"/> Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> Libre subventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau :(1) M/LETURCQ, 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 secondaire	<input checked="" type="radio"/> du niveau inférieur	<input type="radio"/> du niveau supérieur
de	<input checked="" type="radio"/> transition	<input type="radio"/> 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 (1)</u>	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Etude des fromages : technologie	CT	B	9	
Etude des fromages : laboratoire	CT	B	9	
Législation et hygiène	CT	B	2	
Part d'autonomie		P	5	
Total des périodes			25	

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

Repris en annexe n° 7 (1 page)

10. Réserve 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 :Signature :

Instructions

- (1) A compléter
- (2) Réserve 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 l'étude des fromages

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 d'enseignement 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 développer des compétences techniques élémentaires dans l'étude des fromages.

U.E. : Initiation à l'étude des fromages**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 l'étude des fromages

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 normes HACCP de base,
en respectant les règles de sécurité élémentaires, de manière autonome,

- de préciser l'importance des pratiques fromagères sur la qualité des fromages ;
- de préciser les phases d'élaboration pour la détermination des différents types de fromages ;
- d'identifier les caractéristiques d'un bon stockage des fromages ;
 - d'appliquer les techniques d'analyse d'un fromage à travers la dégustation.
 - de rédiger et compléter une fiche de dégustation simple en faisant usage des termes propres à la dégustation des fromages et ce dans le respect des consignes du professeur ;

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

- degré de pertinence pour commenter les facteurs influençant la qualité d'un fromage ;
- finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un fromage ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

U.E. : Initiation à l'étude des fromages

5. Programme

L'étudiant sera capable :

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

- d'adopter un comportement conforme aux normes d'hygiène et de sécurité, de la législation aux normes HACCP
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

Législation et hygiène

- de définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des fromages ;
- d'identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation ;
- de tenir compte de la législation en vigueur sur les dates de consommation des divers fromages.

Technologie

- de décrire sommairement l'histoire et l'évolution des fromages dans le monde ;
- de décrire les caractéristiques d'un bon lait pour faire du fromage ;
- d'identifier les différents types de fabrication et d'affinage qui vont influencer le caractère des fromages ;
- de citer les critères de qualité des fromages ;
- de spécifier les caractéristiques de conservation pour le stockage des fromages ;
- de commenter les mentions obligatoires et facultatives figurant sur les étiquettes des fromages.

Laboratoire

- d'identifier et de caractériser les différentes familles de fromage (visuelle et gustative) ;
- de décrire et appliquer les termes propres à la dégustation des fromages ;
- de rédiger une fiche de dégustation simple dans le respect des consignes du professeur.

Annexe 5
le 25/02/2018

U.E. : Initiation à l'étude des fromages

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

Annexe 6
le 25/02/2018

U.E. : Initiation à l'étude des fromages

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.

U.E. : Initiation à l'étude des fromages

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

Initiation à l'étude des fromages

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
		Initiation à l'étude des fromages	Néant	Néant	Néant