

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

# Fabrication des fromages

CODE DE L'U.E.: <b>45 11 23 U11 E1</b>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: <b>401</b>
--	--

**La présente demande émane du réseau:**

<input checked="" type="checkbox"/> X organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="checkbox"/> O Libre subventionné confessionnel
<input type="checkbox"/> O Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> O 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>
Hygiène et sécurité	CT	B	6	
Technologie de fabrication des fromages	CT	B	10	
Pratique professionnelle	PP	L	48	
<b><u>Part d'autonomie</u></b>		P	16	
Total des périodes			80	

**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 : 25 mai 2018.....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. : Fabrication 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 :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour fabriquer des fromages ;
- d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour affiner des fromages selon leur famille ;
- d'appliquer les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifiques à ce type de produits tant dans leur préparation que dans leur conservation ;
- de développer des compétences de communication, d'observation et de réflexion technique.

**U.E. : Fabrication des fromages**

## **2. Capacités préalables requises**

- Énoncer les règles d'hygiène à appliquer dans le respect de la législation en vigueur et des normes HACCP de base dans les pratiques fromagères ;
- préciser l'importance des pratiques fromagères sur la qualité des fromages ;
- préciser les phases d'élaboration pour la détermination des différents types de fromages ;
- identifier les caractéristiques d'un bon stockage des fromages ;
- appliquer les techniques d'analyse d'un fromage à travers la dégustation ;
- 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.

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

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement :

- « Initiation à l'étude des fromages » - **451120U11E1** - 25p

Ou

- « Découverte des fromages » - **451116U11E1** – 60p

**U.E. : Fabrication 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,  
en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage*

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la fabrication des fromages ;
- de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;

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

- la précision des gestes professionnels dans la réalisation des tâches;
- la qualité organoleptique des produits obtenus ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

## U.E. : Fabrication 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, à la législation en vigueur et aux normes HACCP de base;
- d'appliquer les règles de sécurité élémentaires, de manière autonome;
- d'organiser et de maintenir en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage ;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

#### en technologie de l'hygiène et de la sécurité

- de contrôler la qualité des produits servant à l'élaboration des fromages ;
- d'identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits;
- d'identifier le matériel servant à la réalisation des fromages, traiter les différents éléments en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité.

#### en technologie de la fabrication des fromages

- d'identifier les composants du lait sous l'angle fromager ;
- d'identifier les auxiliaires de fabrication des fromages ;
- d'expliquer les principaux schémas de fabrication des fromages ;
- de décrire les méthodes de contrôles à appliquer lors de la fabrication et l'affinage des fromages ;
- d'utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

#### en pratique professionnelle

- de sélectionner et préparer les matières premières nécessaires à la réalisation des fromages ;
- d'utiliser les différents matériels de manière professionnelle ;
- de réaliser des fromages en respectant les différentes étapes de fabrication et en y appliquant les contrôles propres à chaque famille de fromages ;
- d'affiner si nécessaire les fromages selon leur famille ;
- de contrôler et suivre l'état d'avancement de maturation des fromages ;
- de mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation, de transport des produits finis ;
- de déguster les produits finis et de compléter de manière professionnelle une fiche de dégustation ;
- d'identifier les principaux défauts sur les produits obtenus et en retrouver l'origine possible et proposer une remédiation.
- d'éviter les gaspillages et les erreurs « professionnelles »

**U.E. : Fabrication des fromages**

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Fabrication 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. : Fabrication des fromages**

**TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT**

Date de dépôt :

Fabrication des fromages

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
	401	<b>Fabrication des fromages</b>	Néant	Néant	Néant