

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

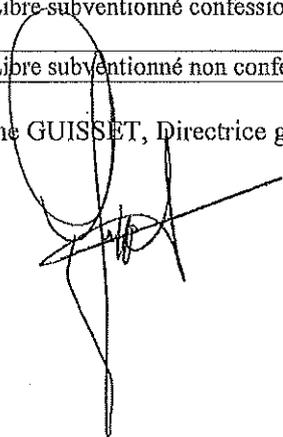
Petites charcuteries
Consommation « maison »

CODE DE L'U.E.: 45 12 07 U11 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-subsventionné confessionnel
<input type="checkbox"/> Officiel subsventionné	<input type="checkbox"/> Libre subsventionné non confessionnel

Identité du responsable du réseau : (1) Catherine GUISSSET, Directrice générale
Date et signature (1) : le 18 mai 2021



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 :

Dénomination du (des) cours (1)	Classement du (des) cours	Code U	Nombre de périodes	Code fonction
Hygiène et sécurité	CT	B	4	10539
Technologie	CT	B	6	10539
Pratique professionnelle	PP	L	38	10629
Part d'autonomie		P	12	
Total des périodes			60	

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) - ~~RASSEMBLEMENT~~(4)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :10/06/2021.....Signature :

p.o. Pierre Duchatelet
Inspecteur

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. : Petites charcuteries – consommation « maison »

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 :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour réaliser des petites charcuteries destinées à une consommation familiale ;
- de développer l'imagination et la créativité en s'appuyant sur les saisons, les fêtes, les recettes des maîtres charcutiers... ;
- 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. : Petites charcuteries – consommation « maison »

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. : Petites charcuteries – consommation « maison »

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 du Guide des Bonnes Pratiques de la cuisine,
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 et de stockage*

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la réalisation de petites charcuteries destinées à une consommation familiale;
- 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 dans la réalisation des tâches ;
- la finesse et l'originalité des réalisations ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

U.E. : Petites charcuteries – consommation « maison »

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 en vigueur en cuisine ;
- d'appliquer les règles de bonnes pratiques en usage en cuisine ;
- 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 la sécurité

- de contrôler la qualité des produits ;
- 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 petites charcuteries destinées à une consommation familiale, de traiter ces différents éléments en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité (*utilisation d'un robot culinaire équipé d'un hachoir à viande et non de machines réservées aux professionnels de la charcuterie).

en technologie

- Identifier les allergènes (fruits secs, colorants, gélatine, amidon, céréales, produits laitiers œufs...);
- Identifier les matières premières de base et les critères de fraîcheur et qualité de celles-ci et en spécifier les différentes utilisations possibles ;
- Restituer les méthodes de hachage, préparation des mélanges, d'embossage, de cuisson ... ;
- Utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

en pratique professionnelle

- Sélectionner et préparer les matières premières et le matériel nécessaires à la réalisation des petites charcuteries destinées à une consommation familiale;
- Décongeler si nécessaire les produits entrant dans la fabrication des petites charcuteries destinées à une consommation familiale;
- Utiliser les différents matériels de manière professionnelle en ce compris le montage et nettoyage des accessoires;
- Réaliser les hachages/découps des viandes, les mélanges des préparations/farces, assaisonner, embosser selon les recettes, cuire.....en respectant les consignes pour créer des petites charcuteries destinées à une consommation familiale;

- Réaliser, abaisser, foncer correctement en fonction des moules les pâtes brisées et feuilletées, cuire pour réaliser les pâtés en croûte et spécialités régionales (tourtes, avisances...);
- Manipuler les différentes structures et formes afin de rendre les petites charcuteries destinées à une consommation familiale belles et bonnes à la dégustation (critères organoleptiques analysés sur base de dégustations communes);
- Mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation des produits finis;
- Eviter les gaspillages et les erreurs techniques.

Annexe 5
le 15/03/2021

U.E. : Petites charcuteries – consommation « maison »

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

Annexe 6
le 15/03/2021

U.E. : Petites charcuteries pour la maison

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 15/03/2021

U.E. : Petites charcuteries pour la maison

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

Date limite de certification :

Petites charcuteries

pour la maison

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
4S12-07 UME-1	401	Petites charcuteries pour la maison	Néant	Néant	Néant