

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) Provincial et communal
 (1) Libre confessionnel
 (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau (2): Roberto GALLUCCIO, Administrateur délégué Date et signature (2): 10 juin 2014

2. Intitulé de l'unité d'enseignement(2):**Alimentation : Transformation et Conservation de fruits et légumes**

Code de l'unité de formation (3) : 47 1000 021 C1	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 :
 du degré :

- (1) transition
 (1) inférieur

- (1) qualification
 (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 de1.. page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de .. 2.. 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 de1.. 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'UF (3): 4710 00 021C1	Domaine de formation (4) : 401
---------------------------------	--------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

1. <u>Dénomination du cours</u> (2)	<u>Classement des cours</u>		<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
	(2)	(6)		
Hygiène alimentaire	CT		B	8
Transformation et conservation de fruits et légumes : théorie	CT		B	8
Transformation et conservation de fruits et légumes : pratique	PP		L	12
2. <u>Part d'autonomie</u>			P	8
Total des périodes				36

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 : 17.08.14

Signature : 

(1) biffer la mention inutile

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration

(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

(5) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, J, K, L, Q, R, S, T, -(l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, J, K, L, Q, R, S, T, -(l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

COPIE CONFORME


François-Gérard STOLZ
Directeur général adjoint

Alimentation : Transformation et Conservation de fruits et légumes

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, 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

L'unité de formation a pour finalités de permettre à l'étudiant d'acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour :

- transformer, conserver et conditionner des fruits et des légumes;
- s'assurer de la qualité des produits utilisés et respecter les règles et normes d'hygiène alimentaires;
- assurer la traçabilité des denrées utilisées et l'étiquetage des produits finis.

Alimentation : Transformation et Conservation de fruits et légumes

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

L'étudiant sera capable:

- de comprendre à la lecture un texte du niveau de fin d'études de l'enseignement secondaire inférieur;
- d'exécuter des consignes orales simples;
- de s'exprimer clairement et de manière concise;
- de réaliser mentalement et par écrit une addition, une soustraction, une division et une multiplication simple.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

- Certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré (C2D) ou certificat d'enseignement secondaire inférieur (CESI).

Alimentation : Transformation et Conservation de fruits et légumes

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Il est conseillé de ne pas organiser de groupes comportant plus de quinze étudiants.

Alimentation : Transformation et Conservation de fruits et légumes

4. PROGRAMME

L'étudiant(e) sera capable:

En Hygiène alimentaire

Au départ d'études de cas, de schémas de fabrication et/ou d'illustrations détaillées :

- de définir la notion d'hygiène;
- de citer et d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène personnelle;
- de situer les principes d'hygiène alimentaire dans l'environnement réglementaire;
- de distinguer et de justifier les principales exigences normatives, certificatives et procédurales : AFSCA, BIO, HACCP, ... ;
- de détecter les étapes où il existe un danger potentiel;
- de citer et de comparer les procédés d'entretien, de désinfection et de rangement du matériel et des locaux garantissant une conformité parfaite aux exigences de la réglementation;
- de comparer et de justifier le recours aux tenues de travail « côté sale » et « coté propre »;
- de concevoir des outils d'autocontrôle simples;
- de respecter les exigences de l'AFSCA en matière de transformation des fruits ou des légumes;
- d'assurer le respect de l'hygiène des produits alimentaires de manière préventive;
- de reconnaître les principaux indices (couleur, aspect, odeur, température, ...) d'un manque de qualité des matières premières et des produits transformés;
- d'évaluer les dangers qui menacent la salubrité et la sécurité des aliments;
- de constituer un dossier dans lequel figurent toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application (traçabilité).

En transformation et conservation de fruits et légumes : théorie

Pour différents fruits et légumes proposés:

- de comparer et différencier les principales méthodes de conservation des légumes et des fruits par la chaleur, le froid, l'alcool, le sucre, ... ;
- à l'aide d'un schéma simple, d'expliquer le principe de:
 - la pasteurisation,

- la stérilisation,
- la lacto-fermentation,
- la dessiccation,
- la confiturisation;
- d'établir un tableau de Produits Finis pour une Matière Première donnée;
- de lire et rédiger une étiquette;
- d'assurer la traçabilité d'un produit.

En transformation et Conservation de fruits et légumes : Pratique

En vérifiant la qualité des produits, dans le respect des règles d'hygiène et de salubrité des denrées alimentaires, des procédures et normes de sécurité:

- d'établir un tableau reprenant l'origine des matières premières et les utilisations possibles des Produits Finis;
- de réceptionner les denrées périssables issues du secteur horticole et vérifier l'état des denrées;
- de nettoyer, de préparer, d'entreposer et de conditionner les denrées nécessaires;
- de préparer les denrées, ingrédients et ustensiles;
- d'estimer les quantités nécessaires;
- d'appliquer différents processus de conservation ou de transformation des légumes ou des fruits tout en accordant une attention particulière à l'hygiène et à la qualité des produits transformés;
- de peser, d'étiqueter et de conditionner (mise en bocal, ...) les produits;
- de contrôler que toutes les conditions d'hygiène ont été respectées durant le processus;
- de vérifier la qualité des produits finis;
- de noter et d'enregistrer les données nécessaires à l'étiquetage et à la traçabilité;
- d'étiqueter les produits finis;
- d'utiliser de façon appropriée des produits nettoyants autorisés;
- de nettoyer et de désinfecter les appareils, ustensiles, aires de travail et locaux;
- d'assurer le rangement du matériel et des locaux.

Alimentation : Transformation et Conservation de fruits et légumes

5. CAPACITES TERMINALES

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

face à une situation présentée, pour des fruits ou des légumes clairement identifiés dans le respect des règles et normes d'hygiène et de salubrité:

- de vérifier les caractéristiques, la qualité et la quantité des denrées;
- de préparer les fruits ou les légumes;
- de transformer, conserver et conditionner des fruits ou des légumes;
- d'assurer la traçabilité des denrées utilisées et l'étiquetage des produits finis;
- de nettoyer et désinfecter, les appareils, ustensiles, aires de travail et locaux.

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

- du niveau du respect des règles d'hygiène et de salubrité,
- du degré de pertinence des actes posés,
- la pertinence des informations relevées,
- le degré de minutie appliqué dans le travail.

Alimentation : Transformation et Conservation de fruits et légumes

6. CHARGE(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.