

Code de l'unité de formation (3) :	Code du domaine de formation : (4)
------------------------------------	------------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours	Code U	Nombre de périodes
Technologie sur les fromages	CT		36
Pratique professionnelle	PP		10
Législation et hygiène	CT		2
2. Part d'autonomie			12
		Total des périodes	60

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 :

Signature :

-
- (2) A compléter
(3) Réserve à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

DECOUVERTE DES FROMAGES

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1 Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

1.2 Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques et pratiques spécifiques, pour la valorisation des fromages.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En pratique de la langue française,

face à des situations courantes de communication,

répondre à des questions orales sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible :

- se présenter et donner ses coordonnées ;
- expliquer sa motivation pour la formation ;
- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité.

En mathématiques,

- utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième ;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DES COURS DE L'UNITE DE FORMATION

PROGRAMME DU COURS

Législation et hygiène :

L'étudiant sera capable :

- de définir les facteurs pouvant influencer la durée de conservation des fromages ;
- d'identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation et au respect de la chaîne du froid ;
- de commenter la législation en matière d'étiquetage.

Technologie sur les fromages :

L'étudiant sera capable :

- d'expliquer sommairement l'historique du fromage ;
- de déterminer les fabrications des fromages ;
- de caractériser les différentes catégories et pâtes ;
- d'identifier les différents pays producteurs et leurs principales régions fromagères ;
- d'énoncer les appellations légales en vigueur ;
- de repérer les valeurs nutritionnelles des fromages ;
- de reconnaître les critères de qualité des fromages ;
- de sélectionner les différents fromages dans le respect des règles d'harmonie en fonction notamment des saisons, pour la composition d'une planche ;
- de choisir des accompagnements appropriés tels que pains, fruits et produits dérivés, condiments, ...

Pratique professionnelle :

En se conformant aux règles d'hygiène et de sécurité en vigueur, l'élève sera capable :

- de compléter des fiches de dégustation ;
- d'appliquer les différentes découpes des fromages ;
- de dresser une assiette selon des critères gustatifs ;
- d'assurer le dressage et le service d'une planche de fromages ;
- d'accorder différentes boissons avec les différentes familles de fromages ;
- d'élaborer, à partir de fiches techniques, différentes préparations simples à base de fromages.

<p style="text-align: center;">CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION</p>
--

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

- de composer un assortiment de fromages respectant les critères saisonniers et de composition harmonieuse ;
- de proposer des accompagnements judicieux ;
- de proposer une ou des boissons en accord classique avec cet assortiment ;
- de dresser une planche et de servir en appliquant correctement les règles de découpes.

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

- le degré de pertinence dans la composition de l'assortiment ;
- le degré de pertinence dans l'accord fromages/boissons ;
- le niveau de dextérité dans le dressage, la découpe et le service.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION**

Le chargé de cours sera un enseignant et/ou un expert.

L'expert justifiera de compétences particulières acquises dans l'expérience professionnelle dans la fabrication, le traitement ou la vente des fromages.