

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

**FORMATION GENERALE DE BASE
POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 04 01 02 U 11 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 001 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>
--

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 20 août 2003
sur avis conforme de la Commission de concertation

FORMATION GENERALE DE BASE POUR LES METIERS DE L'ALIMENTATION ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR 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 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 de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir une formation générale de base nécessaire à l'exercice des métiers de l'alimentation, à savoir :

- ◆ résoudre des problèmes courants par l'utilisation de l'outil mathématique ;
- ◆ traiter des informations professionnelles ;
- ◆ communiquer.

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 sécurité.

en mathématiques,

- ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales ;
- ◆ opérer sur des nombres naturels et décimaux limités au millième.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Mathématiques appliquées	CT	B	48
Communication professionnelle	CT	B	48
Biologie appliquée	CT	B	16
Sciences humaines appliquées	CT	B	16
3.2. Part d'autonomie		P	32
Total des périodes			160

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

4.1. en mathématiques appliquées

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation et impliquant l'utilisation de l'outil mathématique,

- ◆ d'identifier les données d'un problème ;
- ◆ de choisir le mode de calcul approprié ;
- ◆ pour la mise en œuvre des quatre opérations fondamentales, des notions de pourcentage et de proportion (adaptation des proportions d'une recette,...) :
 - ◆ d'effectuer des opérations dans des situations variées (nombres entiers, décimaux limités au millième, fractionnaires) ;
 - ◆ d'estimer, avant d'opérer, l'ordre de grandeur d'un résultat ;
 - ◆ d'utiliser les propriétés des opérations pour décomposer les opérands d'un calcul et de mettre en œuvre une démarche appropriée (calcul plus simple, compensation,...) ;
 - ◆ de choisir et d'utiliser avec pertinence le calcul mental, le calcul écrit ou la calculatrice en fonction de la situation ;
 - ◆ de respecter les priorités des opérations ;
 - ◆ d'effectuer un calcul comportant plusieurs opérations à l'aide de la calculatrice, en tenant compte des priorités et des propriétés de ces opérations ;
 - ◆ de vérifier le résultat d'une opération ;
 - ◆ d'écrire des nombres sous une forme adaptée (entière, décimale ou fractionnaire) en vue de les comparer, de les organiser ou de les utiliser ;
 - ◆ de fractionner des objets en vue de les comparer ;
 - ◆ d'additionner et de soustraire deux grandeurs fractionnées ;

- ◆ de calculer des pourcentages ;
- ◆ de résoudre des problèmes simples de proportionnalité directe ;

pour la comparaison et l'estimation de grandeurs.

- ◆ de comparer des grandeurs de même nature et de concevoir la grandeur comme une propriété de l'objet, de la reconnaître et de la nommer ;
- ◆ d'utiliser des unités de mesure familières et conventionnelles (mesurer, estimer) ;
- ◆ de construire et d'utiliser des démarches pour calculer des périmètres, des surfaces et des volumes (formes et solides courants) ;
- ◆ de mesurer des angles ;
- ◆ de situer, dans le temps, des événements en rapport avec la profession ;
- ◆ de connaître le sens des principaux préfixes déca., déci.,... et d'effectuer rapidement le passage d'une unité de mesure à une autre ;
- ◆ d'utiliser l'unité de mesure appropriée ;

pour les figures géométriques.

- ◆ de reconnaître, de comparer des volumes et des surfaces, de les différencier et de les classer (sur base de propriétés de côtés, d'arêtes d'angles pour les surfaces) ;
- ◆ de construire des surfaces et des volumes simples avec du matériel varié.

4.2. en communication professionnelle

face à des documents professionnels mentionnant des consignes de travail, des notices, des fiches techniques, des modes opératoires pour l'utilisation de produits courants dans les métiers de l'alimentation,

- ◆ d'identifier l'essentiel d'un message : description, information commerciale ou technique, questionnaire, formulaire à remplir,...
- ◆ de reconnaître le sens d'une demande d'information ;
- ◆ d'expliquer et d'illustrer un schéma ;
- ◆ de structurer des informations (en tableaux ou en schémas) ;
- ◆ de repérer des liens logiques entre informations (et / ou / si...alors / ...)

face à des documents diversifiés (manuscrits, dactylographiés, enregistrés,...) illustrant des problèmes techniques de la vie courante (notices techniques, étiquettes de produits, mesures de sécurité,...),

- ◆ de lire et d'expliquer des messages.

4.3. en biologie appliquée

- ◆ de décrire sommairement le trajet des aliments dans le corps humain ;
- ◆ d'expliquer les besoins nutritionnels généraux d'une personne adulte et les règles d'hygiène alimentaire ;
- ◆ de caractériser les principaux groupes alimentaires et d'y classer des aliments courants.

4.4. en sciences humaines appliquées

- ◆ de rechercher et de donner des informations précises sur des produits courants dans la fabrication d'aliments (matières premières, épices, boissons,...) pour en situer l'origine géographique et l'environnement de production (climat, géologie, aspects historiques ou culturels,...).

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

face à des documents, des situations-problèmes illustrant des situations professionnelles courantes des métiers de l'alimentation,

- ◆ d'identifier les données d'un problème et de choisir le mode de calcul approprié :
 - ◆ utiliser les quatre opérations fondamentales, calculer des pourcentages et des proportions ;
 - ◆ estimer et comparer des grandeurs ;
 - ◆ utiliser les mesures appropriées ;
- ◆ de lire des documents professionnels, d'identifier et d'expliquer les objectifs et le contenu essentiels de ceux-ci ;
- ◆ de présenter un sujet de son choix (recette, plat, habitude alimentaire,...) comprenant :
 - ◆ une description du sujet, son origine ;
 - ◆ une description des produits et leur classification dans un groupe alimentaire.

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

- ◆ la clarté et la précision de l'expression,
- ◆ l'utilisation pertinente de l'outil mathématique,
- ◆ la capacité à rechercher et à détailler des informations.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.