

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

**Tisanes et infusions :
de la récolte des plantes à la dégustation**

CODE DE L'U.E.: 45 02 04 U11 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401
---------------------------------	-----------------------------------

La présente demande émane du réseau:

<input checked="" type="checkbox"/> X organisé par la Fédération Wallonie-Bruxelles	<input type="checkbox"/> Libre subventionné professionnel
<input type="checkbox"/> Officiel subventionné	<input type="checkbox"/> Libre subventionné non professionnel

Identité du responsable du réseau :(1) DGA... *Philippe CHISSET, D.G.A. r. l.*

Date et signature (1) : *le 11/06/2020*

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	4	
Technologie	CT	B	20	
Pratique professionnelle	PP	L	40	
Part d'autonomie		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 :02/07/2020.....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 »



p.o.
Pierre Duchatelet
Inspecteur

U.E. :
Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation

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 identifier, récolter et traiter les plantes ;
- d'acquérir des compétences pour préparer les tisanes, infusions et macérations ;
- d'acquérir des compétences pour intégrer les tisanes à des préparations culinaires ;
- de découvrir les plantes médicinales appropriées aux tisanes et leurs propriétés ;
- 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. :
Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation

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. :
Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation

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 restauration,
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 tisanes et d'infusions, de les inclure dans des préparations culinaires, de les proposer en association à des mets ;
- de préparer et servir les tisanes et infusions en détaillant leurs propriétés médicinales ;
- 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 finesse et l'originalité des associations avec les mets;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

**U.E. :
Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation**

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 dans la restauration ;
- d'appliquer les règles de bonnes pratiques en usage dans la restauration;
- de limiter l'usage des tisanes « remèdes médicinaux » et produits dérivés de type herboristerie à un usage strictement personnel et privé ;
- 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 récoltés ou achetés;
- d'identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits;
- identifier les lieux et saisons de récoltes en conformité avec la législation (plantes protégées, espace Natura 2000...);
- de respecter les précautions d'emploi et les contre-indications propres aux produits dérivés de l'herboristerie.

en technologie

- Identifier les allergènes dans les créations culinaires ;
- Identifier les dangers potentiels des plantes (quantité consommée, espèces non comestibles et dangereuses qu'on pourrait cueillir par mégarde, déterminer les dommages qu'elles peuvent engendrer, précautions d'usage et contre-indications) ;
- Identifier les plantes fréquemment utilisées tant à l'état frais qu'à l'état sec par leur noms vernaculaires et scientifiques;
- Différencier les plantes à tisanes dites sauvages des plantes cultivées ;
- 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 récolte et de conservation des plantes ;
- Définir et caractériser les différents types de tisanes ; infusion, décoction, macération ;
- Identifier les plantes médicinales courantes appropriées aux tisanes et en restituer les propriétés médicinales ;
- Utiliser le vocabulaire technique, définir les principaux termes en usage, acquérir des notions de botanique nécessaires à l'identification des plantes.

en pratique professionnelle

- Identifier, récolter et conserver les plantes de manière hygiénique, qualitative et pratique ;
- Maîtriser l'art de préparer et de servir des tisanes ;
- Créer un mélange de plantes pour tisane en fonction de critères particuliers (accords organoleptiques de type culinaire, bien-être personnel) ;
- Identifier les plantes aromatiques et leurs spécificités, les décrire, les utiliser dans différentes préparations culinaires simples ;
- Intégrer des tisanes et infusions aux préparations culinaires ;
- Créer des accords mets et tisanes ou infusions ;
- Transformer les tisanes en produits d'herboristerie pour usage privé ; sirops, baumes...
- Choisir une tisane en fonction d'un objectif personnel précis (pas de recommandations d'ordre paramédical à un client – usage privé uniquement).

Annexe 5
le 10/06/2020

U.E. :
Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

Annexe 6
le 10/06/2020

U.E. :
Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation

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 10/06/2020

U.E. :

Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Tisanes et infusions : de la récolte
des plantes à la dégustation

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
4502041111	401	Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation	Néant	Néant	Néant