U-5044

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

● (1) Communauté française
O (1) Provincial et communal
O (1) Libre confessionnel
O (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : (2)
Didier LETURCQ, DGA, Président du Conseil
De Coordination

Date et signature (2) : Le 21/05/2013

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Techniques de conservation des plantes comestibles

CODE DE L'U.F. (3) : 45 02 03 U11 E1	CODE DU 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 : ● (1) transition O (1) qualification
du degré : ● (1) inférieur O (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court O (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	O	Technique	O
Economique	O	Economique	O
Paramédical	O	Paramédical	O
Social	O	Social	O
Pédagogique	O	Pédagogique	O
+Agricole	O	Agricole	O

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel : O (1) oui (1) ● non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° **3** de ...1.. page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° **4** de ...1.. 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** de ...1.. 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'unité de formation (3) :	Code du domaine de formation : (4)
45 02 03 UME1	401

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	CT	B	12
Pratique professionnelle	PP	L	20
2. Part d'autonomie		P	8
		Total des périodes	40

12. Réservé 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 : 2.07.13

Signature :

J. LEONARD
Inspecteur chargé de la coordination du service d'inspection

(2) A compléter
(3) Réservé 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)

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 spécifiques de base dans le traitement de plantes comestibles principalement indigènes visant à leur conservation et à l'utilisation de ces plantes une fois traitées.

CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION

Capacités

En pratique de la langue française,

- face à des représentations photographiques, répondre à des questions sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;

- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité.

En mathématiques,

- réaliser les quatre opérations fondamentales ;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température).

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

Au cours des différentes activités d'enseignement, l'étudiant sera capable de

Technologie :

- caractériser les principales espèces de plantes comestibles indigènes ;
- caractériser les .. techniques de nettoyage spécifiques aux différentes espèces ;
- définir les principaux modes de conservation des plantes comestibles indigènes (dessiccation, séchage, congélation, pasteurisation, saumure, huile, vinaigre, alcool, vin, gelée, confiture...);
- déterminer le mode de conservation le plus approprié pour les espèces étudiées;
- déterminer les conditions de conservation et le temps limite pour la consommation ;
- déterminer les utilisations culinaires les plus adaptées aux conserves des plantes étudiées.

Pratique professionnelle

- appliquer les différentes techniques de nettoyage en fonction des espèces ;
- appliquer les techniques de découpes et les modes de conservation appropriés ;
- participer à la réalisation de différentes préparations culinaires simples mettant en œuvre les plantes « conservées » ;
- assurer le tri des déchets ;
- nettoyer le matériel et remettre en ordre le poste de travail.

CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION

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

- trier et classer les différentes espèces de plantes comestibles indigènes ;
- appliquer les traitements appropriés depuis la cueillette ou l'achat jusqu'aux préparations finales dans le respect des consignes.

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

- du niveau de soin apporté au cours du tri ;
- du niveau d'application dans les opérations réalisées.

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

Le(s) chargé(s) de cours sera (ont) un enseignant et/ou un expert.

L'expert justifiera de compétences particulières acquises dans l'expérience de l'ethnobotanique.