

U-4053

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

- (1) Communauté française
- Provincial et communal
- (1) Libre confessionnel
- (1) Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur délégué
Date et signature : Le 12/9/2006

2. Intitulé de l'unité de formation:

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS : HYGIENE PROFESSIONNELLE – NIVEAU 2 (CONVENTION)

CODE DE l'U.F. (3): 440 008 U 11 X 1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) 401
--------------------------------------	--------------------------------------

3. Finalités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

4. Capacités préalables requises: Reprises en annexe n° 2 de ..1.. page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de:
 - (1) transition
 - (1) inférieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
- (1) qualification
- (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section 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 de ..1.. page(s)

8. Programme du(des) cours: Repris en annexe n° 4 de ..2.. page(s)

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)

10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

- (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) 440 009 U11 X1	Code du domaine de formation : (4) 401
--	--

11. Horaire minimum de l'unité de formation:
Horaire minimum:

1. <u>Dénomination du(des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (5)	<u>Code U</u> (2) (6)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Hygiène professionnelle	CT	B	16
2. Part d'autonomie	XXXXXXXXXX	P	4
		Total des périodes	20

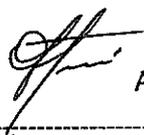
v

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: 6.10.06

Signature:  J. LEONARD
Administrateur pédagogique

- (2) A compléter
- (3) Réserve à l'Administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
- (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
- (6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS : HYGIENE PROFESSIONNELLE - NIVEAU 2 (CONVENTION)

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
	401	FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS : HYGIENE PROFESSIONNELLE NIVEAU 2 (CONVENTION) 20 Périodes	440007U11X1	401	FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS : HYGIENE PROFESSIONNELLE NIVEAU 2 (CONVENTION) 30 Périodes			NEANT			
			440118U11X1	401	REVISION GENERALE DES BAREMES (R.G.B.) : FORMATION E2 - E3 OUVRIER (CUISINE) CONVENTION 20 Périodes			NEANT			

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE – NIVEAU 2 (CONVENTION)

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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. FINALITES PARTICULIERES

La circulaire du 27 mai 1994 (Ministère des affaires intérieures et de la fonction publique) relative aux principes généraux de la fonction publique locale et provinciale fixe les conditions auxquelles doivent répondre toutes les catégories d'agents occupés dans les administrations locales et provinciales pour obtenir une échelle supérieure de traitements, soit en vertu du système de l'évolution de carrière, soit en vertu d'une promotion à un emploi prévu dans les nouveaux cadres organiques.

Une des conditions essentielles pour obtenir une échelle supérieure de traitements en vertu d'une des deux procédures évoquées ci-avant est d'avoir suivi une formation.

D'autre part, il est important que les personnes travaillant dans des services assurant la préparation et/ou la distribution des repas maîtrisent les principales procédures légales HACCP et des normes essentielles de qualité actuellement en vigueur.

C'est dans ce cadre que s'inscrit la présente unité de formation qui vise l'acquisition par les membres du personnel des services de distribution et de préparation des repas des savoirs, savoir-faire et savoir-être, complémentaires et indispensables au développement et à l'application de ses compétences; plus particulièrement, dans le domaine de l'hygiène professionnelle tant lors la production des aliments que lors de la distribution des repas.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE – NIVEAU 2 (CONVENTION)

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

CONDITIONS PARTICULIERES D'ACCES

Les étudiants qui sont admis dans cette unité de formation font partie du personnel des services de distribution et de préparation des repas. Ils visent plus particulièrement la mise en concordance de leur situation administrative avec la réglementation fixant les conditions d'accès à une échelle barémique supérieure et/ou l'acquisition des savoirs, savoir-être et savoir-faire, élémentaires en rapport avec les normes de qualité actuellement en vigueur.

2.1. CAPACITES

L'étudiant doit posséder les capacités préalables suivantes:

1. EN FRANCAIS :

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne.

2. EN MATHEMATIQUE :

- maîtriser le système de numération en base 10;
- opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division);
- reconnaître et différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

3. COMPETENCES TECHNIQUES :

Face à des situations professionnelles courantes, l'étudiant prouvera qu'il est capable :

- de définir et d'illustrer par des exemples concrets les règles élémentaires d'hygiène professionnelle relatives aussi bien aux locaux, installations et équipements, à la chaîne de production des aliments, à la chaîne de distribution des repas, à lui-même, en tant qu'intervenant et les précautions à mettre en œuvre ;
- d'identifier et caractériser les symptômes premiers et/ou les éléments prédominants de quelques types d'intoxication.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

Pour les compétences générales en français et en mathématique :

Certificat d'Etudes de Base.

Pour les compétences techniques :

Attestation de réussite de l'unité de formation : Formation continuée du personnel des services de distribution et de préparation des repas - Niveau 1 (Convention).

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE – NIVEAU 2 (CONVENTION)

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE – NIVEAU 2 (CONVENTION)

4. PROGRAMME DU(DES) COURS.

Au départ d'une mise en situation correspondant à une réalité professionnelle, l'étudiant sera capable de :

- maîtriser et être capable d'illustrer par des exemples tirés de comportements et/ou de situations concrètes au travail les exigences légales du système HACCP et les règles essentielles d'hygiène relatives :
 - aux locaux, installations, équipements et ustensiles servant au stockage des matières premières, à la production de denrées alimentaires et à leur distribution et plus particulièrement :
 - les zones de réception des marchandises, les zones de stockage et dépôts frigorifiques,
 - les installations sanitaires et vestiaires,
 - les zones de traitement et les installations de désinfection,
 - les matériaux utilisés pour la réalisation des équipements et ustensiles, leur entretien, nettoyage et/ou désinfection ainsi que leur contrôle,
 - l'entreposage et l'évacuation des déchets,
 - la lutte contre les ravageurs.
 - à la production des aliments en tenant compte de l'ensemble de la chaîne :
 - la réception des marchandises et le contrôle des livraisons,
 - le stockage des produits à température ambiante, en zone froide, en congélation ou surgélation,
 - la manipulation des aliments et leur traitement (produits crus, cuisson, refroidissement, congélation, décongélation, dressage des préparations froides, portionnage, réchauffement des produits, ...),
 - l'entreposage et l'évacuation des déchets,
 - l'échantillonnage témoin,
 - le contrôle bactériologique.
 - à la distribution des aliments :
 - les types de service,
 - le transport.
 - au personnel et à leur santé :
 - l'identification des porteurs possibles de germes pathogènes,
 - l'hygiène corporelle,
 - le comportement, la tenue de travail,
 - l'auto-contrôle,
 - le développement d'une attitude vigilante lors de la manipulation des denrées, des ustensiles, des déchets ;
- identifier, caractériser et commenter des procédures légales HACCP (notamment notions d'analyse des dangers, d'identification de points critiques, de mise en place du système de surveillance, d'identification d'actions correctives, ...)

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE – NIVEAU 2 (CONVENTION)

- identifier et caractériser les risques spécifiques liés par exemple à :
 - la pratique de la cuisine du froid,
 - la conservation et la préparation des volailles,
 - la congélation des produits : viandes hachées, ...,
 - la fabrication du filet américain, de la mayonnaise, de desserts aux œufs crus sans traitement thermique, de pâtisseries à la crème, de salades, ...,
 - le lavage des fruits,
 - ...
- identifier les services de prévention et de protection des travailleurs ;
- identifier dans le cadre de la profession les risques liés à l'incendie, l'électricité, la manutention ;
- déterminer l'origine des principales maladies alimentaires et définir leurs dangers : les bactéries, les virus, les mycotoxines.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE – NIVEAU 2 (CONVENTION)

5. CAPACITES TERMINALES

Face à des situations professionnelles, pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant prouvera qu'il est capable :

- de définir et d'illustrer par des exemples concrets les règles essentielles d'hygiène relatives aussi bien : aux locaux, aux installations et aux équipements, à la chaîne de production des aliments, à la chaîne de distribution des repas, à lui-même, en tant qu'intervenant ;
- d'identifier et caractériser les principales règles de la sécurité alimentaire et les exigences légales (HACCP).

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

- de la rigueur de la définition et du choix des règles de sécurité et d'hygiène professionnelles à appliquer,
- de l'utilisation judicieuse des termes techniques,
- du niveau de prise en compte des éléments de la mise en situation,
- de son sens des responsabilités,
- de son degré d'autonomie.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :
HYGIENE PROFESSIONNELLE – NIVEAU 2 (CONVENTION)

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant