

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

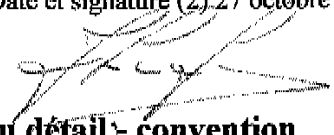
DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau :

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

Identité du responsable pour le réseau : (2) Jacques LEFERE, Administrateur délégué
 Date et signature (2) 27 octobre 2005



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

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

Code de l'unité de formation (3) : 714232 UMX1	Domaine de formation (4) : 401 704
---	---------------------------------------

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 (1) qualification
- du degré : (1) inférieur (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(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	<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) (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

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

Code de l'unité de formation (3) : 714232 UMX1	Domaine de formation (4) : 40x 704
---	---------------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Alimentation : conditionnement et vente au détail	PP	b	48
Part d'autonomie		P	12
Total des périodes			60

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 :

J. LEONARD
Administrateur pédagogique

Date : 21.11.15

Signature : 

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

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, 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

L'unité de formation a pour finalité de permettre d'acquérir les connaissances, les habiletés et les attitudes nécessaires pour :

- préparer divers produits alimentaires, en poissonnerie, crèmerie, boucherie,...
- présenter un comptoir de vente de produits alimentaires,
- procéder à la vérification de la qualité et de la tenue d'un comptoir de vente ;
- vendre les produits susmentionnés.

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

L'étudiant sera capable :

- de comprendre, à la lecture, un texte du niveau de fin d'études de l'enseignement secondaire inférieur ;
- d'exécuter des consignes orales simples ;
- de formuler oralement et/ou par écrit les attentes qui le motivent à entreprendre cette unité de formation ;
- de s'exprimer clairement et de manière concise ;
- de réaliser mentalement et par écrit une addition, une soustraction, une division et une multiplication simple.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Connaissances générales de base ou certificat de l'enseignement secondaire inférieur.

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Il est conseillé de ne pas organiser de groupes comportant plus de quinze étudiants.

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

4. PROGRAMME

En vérifiant la qualité des produits, dans le respect des règles d'hygiène et de salubrité des denrées alimentaires et des procédures de sécurité fondées sur les principes HACCP, dans le respect de la chaîne du froid, l'étudiant(e) sera capable de (d'):

- réceptionner les denrées périssables, vérifier la qualité des produits (emballage, couleur, aspect, odeur, température, date de péremption) et leur conformité avec la commande ;
- déballer et stocker les denrées périssables (respect du plan d'entreposage, accessibilité des denrées, respect des conditions adéquates de protection contre toute contamination ou altération);
- effectuer la rotation des stocks (vérification des dates de péremption, des codes,...);
- tenir l'inventaire à jour;
- consulter le plan d'étalage des différents comptoirs (respect de l'ordre et de l'agencement prévu);
- vérifier la qualité des produits dans les comptoirs : vérification rigoureuse des dates de péremption et rotation des stocks, contrôle des températures prescrites par la réglementation;
- préparer et conditionner les marchandises à vendre en boucherie, crèmerie, poissonnerie ou boulangerie;
- approvisionner les comptoirs de viande, de charcuterie ou de fromage, à l'aide de l'équipement et/ou de l'outillage adéquat;
- désosser, ficeler, hacher et conditionner certaines pièces de viande;
- trancher des produits : viandes, fromages, pains;
- estimer les quantités débitées ou soustraites;
- peser, étiqueter et emballer des produits alimentaires (viande, fromage, pain, ...);
- préparer des viandes et des produits en portions, pour l'entreposage et la congélation;
- nettoyer et désinfecter les locaux, les appareils et l'outillage (respect des règles de santé et de sécurité);
- nettoyer et ranger les comptoirs et les aires de travail;
- utiliser, de façon appropriée, des produits nettoyants autorisés;
- recevoir la clientèle (courtoisie);
- accueillir les clients et présenter les caractéristiques, la qualité et la quantité des marchandises vendues;
- renseigner les clients sur les denrées utilisées dans les préparations et l'usage possible des marchandises qu'ils achètent ;
- indiquer les prix et établir les modalités de paiement (en espèces, par chèque repas, par carte de crédit ou de débit automatique,...);
- enregistrer les données pour le paiement;
- recevoir le paiement;
- remettre la monnaie et/ou les reçus à la clientèle;
- utiliser une caisse électronique.

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant(e) prouvera :

- en vérifiant la qualité des produits,
- en respectant les règles d'hygiène et de salubrité des denrées alimentaires,
- en respectant les procédures de sécurité fondées sur les principes HACCP,
- en respectant la chaîne du froid,

qu'il est capable, face à une situation commerciale, pour des marchandises clairement demandées, de (d') :

- accueillir les clients et présenter les caractéristiques, la qualité et la quantité des marchandises;
- estimer les quantités débitées ou soustraites;
- préparer, peser, conditionner et étiqueter les marchandises en respectant les règles d'hygiène et de salubrité;
- indiquer les prix et établir les modalités de paiement (en espèces, par chèque repas, par carte de crédit ou de débit automatique,...);
- enregistrer les données pour le paiement;
- recevoir le paiement;
- remettre la monnaie et les reçus à la clientèle.

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

- de la pertinence des actes posés;
- de la capacité à utiliser les différents outils;
- de l'exactitude des comptes effectués.

Alimentation : conditionnement et vente au détail - convention

6. CHARGE(S) DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert pourra justifier d'une pratique professionnelle d'au moins trois ans dans le domaine de la vente au détail.