

U-4044

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME I**

**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, Date et signature : Le 12/9/2006  
Administrateur délégué

2. Intitulé de l'unité de formation:

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS : HYGIENE PROFESSIONNELLE - NIVEAU I (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 ..1.. 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) Réserve à l'Administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

|   |  |
|---|--|
| Code de l'unité de formation: (3) 440 008 U M Y 1 | 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><br>(2) (5) | <u>Code U</u><br>(2) (6) | <u>Nombre de périodes</u><br>(2) |
|--|--|--------------------------|----------------------------------|
| Hygiène professionnelle                  | CT   | B                        | 16                               |
|  |  |                          |                                  |
|  |  |                          |                                  |
|  |  |                          |                                  |
|  |  |                          |                                  |
|  |  |                          |                                  |
|  |  |                          |                                  |
|  |  |                          |                                  |
|  |  |                          |                                  |
|  |  |                          |                                  |
| 2. <u>Part d'autonomie</u>               | 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)

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :  
HYGIENE PROFESSIONNELLE - NIVEAU 1 (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 de sensibiliser toutes les personnes travaillant dans des services assurant la préparation et/ou la distribution des repas aux normes 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.

# 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 1 (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 :<br>HYGIENE PROFESSIONNELLE NIVEAU 1 (CONVENTION)<br>20 Périodes | 440006U11X1              | 401             | FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :<br>HYGIENE PROFESSIONNELLE NIVEAU 1 (CONVENTION)<br>20 Périodes |       |                 |                   |        |            |                 |
|                             |                 |   | 440117U11X1              | 401             | REVISION GENERALE DES BAREMES (R.G.B.) :<br>FORMATION E1 - E2<br>OUVRIER (CUISINE) -<br>CONVENTION<br>20 Périodes   |       |                 | NEANT             |        |            |                 |
| U n i t é F o r m a t i o n |                 |   |                          |                 |   |       |                 |                   |        |            |                 |

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPARATION DES REPAS :  
HYGIENE PROFESSIONNELLE - NIVEAU 1 (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.

### **2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU**

Certificat d'Etudes de Base.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :  
HYGIENE PROFESSIONNELLE - NIVEAU 1 (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 1 (CONVENTION)

## 4. PROGRAMME DU(DES) COURS.

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

- définir les principaux termes techniques relatifs à l'hygiène et aux produits utilisés en restauration de collectivité ;
- définir et caractériser les principales règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène dans l'Horéca ;
- identifier et caractériser les agents responsables des toxi-infections alimentaires ;
- identifier les symptômes premiers et/ou prédominants dans les principaux types d'intoxications d'origine alimentaire ou liées à l'alimentation ;
- identifier :
  - les dangers liés à la contamination des aliments,
  - les sources de contamination potentielles,
  - les bonnes pratiques d'hygiène visant à prévenir ces contaminations ;
- connaître, définir et illustrer par des exemples tirés de comportements et/ou de situations concrètes au travail, les règles essentielles d'hygiène relatives :
  - aux locaux, installations, équipements et ustensiles de production des denrées alimentaires (caractéristiques principales, entretien et désinfection, contrôle de la qualité du nettoyage et de la désinfection, ...),
  - à la production d'aliments en tenant compte de l'ensemble de la chaîne :
    - réception des matières premières,
    - stockage des produits,
    - traitements et manipulations (lavage, découpe, cuisson, refroidissement, congélation, décongélation, réchauffement, ...),
    - dressage et conservation,
    - entreposage et évacuation des déchets.
  - à la distribution des aliments :
    - types de service : en salle, self service, ...
    - transport des aliments.
  - au personnel et à leur santé :
    - hygiène personnelle,
    - comportement, propreté et tenue de travail,
    - auto-contrôle.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL DES SERVICES DE DISTRIBUTION ET DE PREPRATION DES REPAS :  
HYGIENE PROFESSIONNELLE - NIVEAU 1 (CONVENTION)

## 5. CAPACITES TERMINALES

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

- de définir et d'illustrer par des exemples concrets les règles élémentaires d'hygiène professionnelle relatives aux locaux, aux installations, aux équipements, à la chaîne de production des aliments, à la chaîne de distribution des repas et 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.

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 1 (CONVENTION)

## **6. CHARGE(S) DE COURS**

Un enseignant

