

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

Découverte des fromages de France

CODE DE L'U.E.:	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: 401
-----------------	--------------------------------------

La présente demande émane du réseau:

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

Identité du responsable du réseau :(1) M/LETURCQ, DGA.....

Date et signature (1) :

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</u> (1)	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>	<u>Code fonction</u>
Etude des fromages : technologie	CT		24	
Etude des fromages : laboratoire	CT		24	
<u>Part d'autonomie</u>			12	
Total des périodes			60	

9. **Tableau de concordance** (à approuver par le Conseil général)

Repris en annexe n° 7 (1 page)

10. **Réservé 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 :Signature :

Instructions

(1) A compléter

(2) Réservé 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 »

U.E. : Découverte des fromages de France

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 de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques spécifiques de base des régions vinicoles vues dans le cadre du programme :

- décrire les principales caractéristiques des régions fromagères vues dans l'unité de formation,
- synthétiser la législation des régions fromagères vues,
- proposer des accords fromages et boissons propres aux régions vues.

U.E. : Découverte des fromages de France

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités

- de préciser l'importance des pratiques fromagères sur la qualité des fromages ;
- de préciser les phases d'élaboration pour la détermination des différents types de fromage ;
- d'identifier les caractéristique d'un bon stockage des fromages ;
- d'appliquer les techniques d'analyse d'un fromage à travers la dégustation.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Initiation à l'étude des fromages »

ou

Attestation de réussite de l'unité de formation « Découverte des fromages » code n° 45 11 16 U 11 E1

U.E. : Découverte des fromages de France

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 des normes HACCP,
en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,

- de préciser les principales caractéristiques des régions fromagères françaises vue dans l'unité de formation ;
- de synthétiser la législation en cours dans les divers régions fromagères ;
- de rédiger une fiches de dégustation avec pertinence vis à vis des fromages dégustés ;
- de proposer des boissons judicieuses en rapport avec les fromages vus.

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

- Le niveau de précision pour décrire les caractéristiques et la législation des régions fromagères vues dans le cadre de l'unité de formation ;
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un fromage ;
- Le niveau de pertinence dans l'accord des fromages et boissons.

U.E. : Découverte des fromages de France

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 aux normes HACCP
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

Technologie :

- de situer géographiquement les régions fromagères en France ;
- d'expliquer les différentes particularités législatives et organoleptiques des fromages français qui y sont produits ;
- d'identifier les principales appellations spécifiques des régions fromagères ;
- de découvrir d'éventuelles fabrications particulières.

Laboratoire

- de décrire une dégustation organoleptique des divers fromages dégustés ;
- de rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;
- de proposer des accords fromages et boissons.

U.E. : Découverte des fromages de France

6. Constitution des groupes ou regroupement

Aucune recommandation particulière.

U.E. : Découverte des fromages de France

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.

U.E. : Découverte des fromages de France

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

Découverte des fromages de France

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
		Découverte des fromages de France	Néant	Néant	Néant