Reçu 26/11

Annexe 2

(Dénomination du Pouvoir organisateur)
PROVINCE DE BRABANT
Service 42
rue du Chêne, 22
1000 Bruxelles

**DEMANDE D'ADMISSION AUX SUBVENTIONS D'UNE SECTION OU D'UNE UNITÉ DE FORMATION DE RÉGIME 1**
Administration de l'Enseignement de Promotion sociale
rue de la Science-43
Bureau 305
1040 BRUXELLES

Tél. : 02/238.86.11

**PRÉSENTER UNE DEMANDE DISTINCTE POUR CHAQUE SECTION/UNITÉ DE FORMATION (2)**

Le .10..novembre.1992

Monsieur le Ministre,

Conformément aux dispositions des articles 24 et 37 de la loi du 29 mai 1959 tels que modifiés, le ~~(la)~~ soussigné~~(e)~~ (1)

représentant (2) ( (le pouvoir organisateur : Jean Peeters Dr. Sc.
~~mandataire(s) par(2)~~ ( Directeur
Institut Provincial des Industries
Alimentaires et du Tourisme du C.E.R.I.A.

de l'établissement (3)

n°.matricule.2..003.009 Av. Emile Gryzon, 1
1070 BRUXELLES

a l'honneur de solliciter les subventions de la Communauté française en faveur de la ~~section~~/unité de formation (2)

intitulé : Boucherie

~~Classée au niveau de l'enseignement supérieur de type long / au niveau de l'enseignement supérieur de type court / au niveau de l'enseignement secondaire du degré supérieur~~ / au niveau de l'enseignement secondaire du degré inférieur (2)

La première organisation a débuté le 01/09/.92 et se termine le 30/06/94.

Cette section ou unité de formation porte le code n° 42/10/~~02~~01/U12/C1

Il ~~(elle)~~ déclare sur l'honneur que la ~~section~~ unité de formation précitée (2)

1 - se conforme aux dispositions légales et réglementaires concernant l'application des lois linguistiques et l'organisation des études;

2 - adopte une structure approuvée par votre dépêche du 22.09/92.;

3 - suit le programme repris dans le dossier pédagogique n° 68U

approuvé par vous en date du 04.09/92.

4 - se soumet au contrôle et à l'inspection de la Communauté française;

(1) nom, prénoms et qualification en lettres capitales.
(2) biffer ce qui ne convient pas.
(3) n° de matricule, dénomination et adresse du siège de l'établissement et des implantations éventuelles.

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1 ANNEXE 1

DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau (1)

O Communauté française O Libre - confessionnel
XXX Provincial et communal O - non confessionnel

et se rapporte à l'établissement suivant :

dénomination : Institut Provincial des Industries Alimentaires et du Tourisme du C.E.R.I.A.
adresse complète : Av. Emile Gryzon, 1, 1070 BRUXELLES
nº matricule : 2003009
nº de téléphone : 02/526.74.10. - 02/526.73.37

2. Intitulé de l'unité de formation :

BOUCHERIE

3. Finalités de l'U.F. : repris en annexe nº 1 (2) de 1 pages(2)

4. Prérequis de l'U.F. : repris en annexe nº 2 (2) de 1 pages(2)

5. Classement de l'U.F. :

O (1) enseignement secondaire : transition (1) XXXXXXXXXXXXXXXXXX
degré - inférieur (1)
- supérieur (1)

O (1) enseignement supérieur de type court :
catégorie : .....(2)

O (1) enseignement supérieur de type long :
catégorie : .....(2)

6. Recommandations particulières de dédoublement ou de regroupement:
repris en annexe nº 3 (2) de 1 pages (2)

7. Titre délivré à l'issue de l'U.F. : (2)

Attestation de réussite

8. Programme du (des) cours :
repris en annexe 6 (2) de 6 pages(2)

9. Fixation des capacités terminales :
repris en annexe 7 (2) de 2 pages(2)

10. Profil du (des) chargé(s) de cours :
repris en annexe 8 (2) de 1 pages(2)

---

(1) Biffer les mentions inutiles
(2) A compléter

11. Horaire de l'U.F. :

A. Horaire minimum

| 1. Dénomination des cours | Classement des cours (3) | Nombre total de périodes (4) |
|---|---|---|
| . Technologie Boucherie | CT | 60 |
| . Pratique Boucherie | PP | 420 |
| | | |
| | | |
| | | |
| 2. Part d'autonomie | | |
| | | |
| | | |
| 3. Conseil des études | | |
| Admission des élèves | | |
| Rattrapage | | |
| Bilan final | | |
| Total des périodes | | 480 |

B. Part supplémentaire éventuelle

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| Total des périodes | | |
| C. Total général des périodes | | 480 |

12. Date de la proposition : 10 juin 1992

Signature du Chef d'établissement ou de l'Inspecteur général
Représentant du pouvoir organisateur subventionné (1)

R. GUILBERT
Inspecteur général

Jean Peeters Dr. Sc.
Directeur

13. Observations du service d'inspection (annexe éventuelle)

Voir 1 annexe de 1 page

Date : le 24/06/92 Signature :

J. LISON
INSPECTRICE

14. DECISION : ACCORD - ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD (1)
Motivation de la décision :

Date : ..... Signature :

(1) soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM (4) 1 période = 50 minutes

ANNEXE 1

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE

---

**FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

Pratiquer le métier de Boucher c'est-à-dire :

* Reconnaître les emplacements et formes des différents morceaux.

* Découper les carcasses.

* Déterminer et comparer les différentes qualités de viandes et en calculer le prix.

* Mettre en pratique les règles d'hygiène et de conservation.

---

ANNEXE 2

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE

---

**PREREQUIS DE L'UNITE DE FORMATION**

* Certificat d'études de base (C.E.B.).
OU

* Réussite d'un examen d'admission en Français et Arithmétique de niveau C.E.B. qui rend compte que l'élève est capable de :

- Consulter un dictionnaire, un catalogue, une table des matières (...).

- Maîtriser le vocabulaire orthographique de base.

- Identifier les différentes structures de la phrase et appliquer les règles grammaticales fondamentales.

- Calculer en utilisant les quatre opérations fondamentales.

- Mesurer les grandeurs et calculer sur ces grandeurs.

N.B. : Dans la part supplémentaire éventuelle de l'unité de formation, nous proposons aux élèves une mise à niveau rapide en Arithmétique et Français en vue de la réussite de l'examen d'admission.

---

ANNEXE 3

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE

---

**RECOMMANDATIONS DE DEDOUBLEMENT OU DE REGROUPEMENT**

Cours techniques : Le dédoublement sera opéré en fonction des locaux et des possibilités de la dotation de périodes.

Cours de pratique professionnelle : Pour des raisons de sécurité, le nombre d'élèves par groupe ne pourra dépasser 11 élèves.

---

ANNEXE 4

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : TECHNOLOGIE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

METHODOLOGIE DU COURS

La technologie doit être le complément indispensable à la pratique professionnelle, les deux doivent former un tout.

Une concordance réelle doit exister entre la théorie et la pratique, il n'est pas pensable que les explications données au cours de théorie soient en contradiction avec l'exécution lors de la pratique.

Afin d'éviter une telle situation, il est conseillé d'attribuer la technique d'une branche et la pratique s'y rapportant à une seule et même personne.

La technologie doit avoir comme objectif premier la bonne compréhension du problème, de telle sorte que lors de la mise en pratique dans les ateliers, l'élève exécute son travail avec un maximum d'efficacité et un minimum de difficultés.

Les leçons seront données le plus didactiquement possible avec recours à divers supports (dias, videos, démonstrations, ...).

La théorie devra, pour autant que faire se peut, précéder la pratique. En boucherie, il sera parfois impossible de faire précéder la pratique par la leçon de technologie s'y rapportant. Toutefois, ceci n'est pas toujours un inconvénient, car dans bien des cas, l'explication théorique s'avérera nettement plus aisée lorsque les élèves auront eu l'avantage de voir le ou les morceaux de viande en réalité.

---

ANNEXE 5

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : PRATIQUE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

OBJECTIF GENERAL DU COURS

Le cours de pratique boucherie aura un objectif général bien précis. Il sera axé principalement sur des connaissances essentielles du travail et préparation des viandes dites de boucherie. Ce qui permettra aux élèves d'apprécier à leurs justes valeurs les rapports prix/qualité, saveurs et tendretés, ainsi que les découpes et coupes de ces différents morceaux. Attendu que la formation doit conduire à l'acquisition d'un métier, la part horaire réservée à la pratique permet largement d'étendre la matière à un contexte très spécialisé.

Un vue très approfondie des découpes et coupes de viandes constituera l'objectif général à atteindre.

METHODOLOGIE PARTICULIERE DU COURS

* Les démonstrations seront suivies immédiatement par des applications effectuées par les élèves.

* Les difficultés des exercices seront mises en évidence avec, si nécessaire, une correction immédiate par la répétition de gestes professionnels mal exécutés.

* Il est évident que la difficulté gestuelle et les risques d'accidents de certains exercices demanderont une attention soutenue, ce qui implique que toutes distractions, tous bruits inutiles sont à proscrire dans un atelier de découpe.

* Les professeurs attireront l'attention toute particulière des élèves sur ce que peut représenter financièrement les découpes et coupes mal exécutées.

---

ANNEXE 6/1

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : TECHNOLOGIE BOUCHERIE/PRATIQUE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

I. SENSIBILISATION ET PREMIERES MANIPULATIONS 5h(CT) + 20h(PP)

La tenue et le comportement de l'élève boucher

Entretien du gros matériel (y compris blocs ...)

La technique de nettoyage

Triage de la viande et graisse de porc

Triage de la viande et graisse de veau

Triage de la viande et graisse de boeuf

Triage et reconnaissance de viandes et graisses diverses

Initiation à la balance

La pesée et le moulage des boulettes

La préparation de quenelles et leur cuisson

La séparation de la couenne du lard.

II. LES HACHIS 5h (CT) + 20h (PP)

Le montage, démontage et nettoyage du hache-viande

Le hachis de porc

Le hachis de boeuf

Le hachis de veau

Les hachis mélangés

Les hachis spéciaux.

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : TECHNOLOGIE BOUCHERIE/PRATIQUE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

III. LES PREPARATIONS 10h (CT) + 80h (PP)

Triage et préparation pour filet américain nature

Préparation d'américain préparé (y compris la mayonnaise)

Préparation de steaks divers de boeuf

Préparation de steaks divers de porc

Préparation de steaks divers de veau

Préparation de hamburgers, cheeseburgers

Préparation de pains de viande

Préparation de pains de veau

Préparation de roulades de boeuf diverses

Préparation de paupiettes de veau

Préparation de saucisse ordinaire

Préparation de saucisse de campagne

Préparation de chipolata

Préparation de merguez

Préparation de crépinettes diverses

Préparation de brochettes.

VI. LES COUPES DE VIANDES A ETUVER 5h CT) + 30h (PP)

Le désossement du lard de poitrine

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : TECHNOLOGIE BOUCHERIE/PRATIQUE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

La découpe des carbonnades de boeuf

La découpe des carbonnades de porc

La découpe de la blanquette de veau

Le traitement des pieds et têtes de veau.

V. LE PORC 6h (CT) + 65h (PP)

La découpe foraine du demi-porc

La découpe charcutière du demi-porc

Le désossement et la destination de l'épaule de porc

Le désossement et la destination du jambon

Le désossement et la destination du spirling de porc

Le désossement et la destination du carré de porc

La découpe du carré de porc en côtes

La découpe de rôtis de porc en escalopes ou sautés.

VI. LE QUARTIER AVANT DE BOEUF 4h (CT) + 40h (PP)

La découpe du quartier avant de boeuf

Désossement et destination des plates-côtes et chapeau de curé

Désossement et destination de la poitrine de boeuf

Désossement et destination de l'entrecôte

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : TECHNOLOGIE BOUCHERIE/PRATIQUE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

Désossement et destination des basses côtes de boeuf

Désossement et destination du spirling de boeuf

Désossement et destination de l'épaule de boeuf

Découpe de la côte à l'os

Les beefsteacks pelés du quartier avant

Le tranchage des beefsteacks.

VII. LE QUARTIER ARRIERE DE BOEUF 8h (CT) + 70h (PP)

La séparation du flanchet de quartier arrière de boeuf

Désossement et destination du flanchet de boeuf

La séparation du filet et contre-filet du quartier arrière

La découpe de la cuisse de boeuf au crochet

Désossement et destination du contrefilet et filet pur

La découpe de la cuisse de boeuf sur le bloc

Séparation et destination de la grosse cuisse et araignée de boeuf

Séparation et destination de la grosse tête et aiguillette de boeuf

Séparation et destination des trumeaux de boeuf

Séparation et destination de la plate-cuisse et filet d'Anvers

L'éventuelle séparation et destination du jarret de boeuf

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : TECHNOLOGIE BOUCHERIE/PRATIQUE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

Séparation et destination de la petite tête et pelure de boeuf

La découpe des divers morceaux en beefsteacks ou rosbeefs.

VIII LE VEAU 6h (CT) + 50h (PP)

La séparation de la poitrine de veau du demi-veau

Désossement et destination de la poitrine de veau

La découpe du demi-veau

Désossement et destination de l'épaule de veau

Désossement et destination du spriling de veau

Désossement et destination du carré de veau

La découpe du carré de veau

La découpe du carré de veau en côtes

La découpe, le désossement et la destination de l'arrière de veau carré.

IX. LE MOUTON 6h (CT) + 30h (PP)

La découpe, le désossement et la destination de l'avant double du mout

La découpe, le désossement et la destination du baron

La découpe, le désossement et la destination du mouton entier.

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : TECHNOLOGIE BOUCHERIE/PRATIQUE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

X. APERCU DU TRAVAIL DE LA VIANDE CHEVALINE 5h(CT) + 10h (PP)

XI. L'ETALAGE ET LA GARNITURE 5h (CT) + 15h (PP)

La garniture sur plat de rosbeefs crus

La présentation sur plateaux des différentes viandes (porc - boeuf - - mouton) puis en étalage.

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : TECHNOLOGIE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES**

Etre capable de :

* Reconnaître les emplacements, formes et destination des différents morceaux.

* Excentrer les carcasses et déterminer leur rendement et leur prix de revient.

* Comparer les différentes qualités de viandes (tendreté, saveur, ...).

* Définir et différencier les diverses techniques de conservation.

* Synthétiser les connaissances acquises.

* Calculer le prix de revient des différents types de viandes obtenus.

---

ANNEXE 7/2

UNITE DE FORMATION : BOUCHERIE
COURS : PRATIQUE BOUCHERIE
SECTION : BOUCHERIE-CHARCUTERIE

---

**FIXATION DES CAPACITES TERMINALES**

Etre capable de :

* Reconnaître les emplacements et formes des différents morceaux.

* Comparer les différentes qualités de viandes (tendreté, saveur, ...).

* Connaître les destinations principales de ces morceaux.

* Percevoir les rapports prix - qualité.

* Maîtriser et appliquer les techniques de découpe de tous les types de carcasses (boeuf, veau, porc, mouton, ...).

Maîtriser les applications individuelles de la coupe de ces viandes (exemple : la coupe des côtes de porc).

* Acquérir les gestes professionnels indispensables aux futurs hommes de métier.

* Mettre en pratique les règles d'hygiène adéquates à la bonne conservation des produits carnés.

* Mettre en application les techniques de conservation de ces produits (chambre froide, surgélation, sous-vide, ...).

---

ANNEXE 8

Profil des chargés de cours

Technologie boucherie
Pratique boucherie

**Titre requis ou jugés suffisants**