70 J

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1 ANNEXE 1

DOCUMENT 8Lis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau (1)

O Communauté française O Libre - confessionnel
XX 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
n° matricule : .....2003009.....
n° de téléphone : ..02/526.74.10 - 02/526.73.37.....

2. Intitulé de l'unité de formation :

....CHARCUTERIE.....42.13.02.U.12.01.....
.....
.....

3. Finalités de l'U.F. : repris en annexe n°.1..(2) de .1..page/s(2)

4. Prérequis de l'U.F. : repris en annexe n°.2..(2) de .1..page/s(2)

5. Classement de l'U.F. :

XX (1) enseignement secondaire : XXXXXXXXXXXXXXXXXX qualification (1)
degré - inférieur (1)
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

O (1) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX :
catégorie : .....(2)

O (1) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX :
catégorie : .....(2)

6. Recommandations particulières de dédoublement ou de regroupement:
repris en annexe n°.3..(2) de .1..page/s (2)

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

....Attestation de réussite.....
.....

8. Programme du (des) cours :
repris en annexe .4..(2) de .4..pages(2)

9. Evaluation des capacités terminales :
repris en annexe .5..(2) de .1..page/s(2)

10. Profil du (des) chargé(s) de cours :
repris en annexe .6..(2) de .1..page/s(2)

---

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

ANNEXE 1

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

L'unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de pratiquer le métier de Charcutier c'est-à-dire :

* Transformer de petites viandes fraîches provenant de la découpe, du désossement et du parage des viandes en produits de charcuterie.

* Maîtriser les techniques de base et le matériel au niveau de la préparation, de la fabrication, de la finition, de la décoration et de la présentation des produits.

* Calculer le prix de revient d'un produit fini avec une marge bénéficiaire fondée et réalisable.

ANNEXE 2

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE

PREREQUIS DE L'UNITE DE FORMATION

* Certificat d'étude de base (C.E.B.) (niveau primaire)

OU

* Réussite d'un examen d'admission en Français et en 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 les règles générales d'accord du verbe et du participe passé ainsi que la conjugaison des verbes réguliers et irréguliers les plus fréquents aux temps les plus utilisés.

- 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 des grandeurs et calculer sur ces grandeurs.

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

ANNEXE 3

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE

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.

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE
COURS : TECHNOLOGIE CHARCUTERIE - PRATIQUE CHARCUTERIE

INTRODUCTION AU PROGRAMME DES 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 l'analyse et la bonne compréhension des différents types de préparations, de telle sorte que lors de la mise en pratique dans les ateliers, l'élève exécute son travail sans difficulté et avec un maximum d'efficacité.

Les leçons seront données en ayant recours à divers supports (dias, videos, démonstrations, ...).

Les cours de technologie et de pratique seront donnés en coordination horizontale avec de brefs rappels en introduction aux cours de pratique. Si nécessaire, une démonstration sera donnée par le professeur, elle sera soit globale, soit divisée en petites démonstrations suivies chaque fois de l'exécution par étapes successives à l'exécution globale du travail.

PROGRAMME DES COURS

1. GENERALITES ET PREMIERES MANIPULATIONS 5h (CT) + 40h (PP)

Prise de contact avec l'atelier et les diverses chambres froides

Etre capable de :

- Monter, démonter et nettoyer un hache-viande
- Reconnaître et traiter les abats de porc, de boeuf et de veau :

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE
COURS : TECHNOLOGIE CHARCUTERIE - PRATIQUE CHARCUTERIE

La tête de porc
La tête de veau
Le jambonneau
La langue de porc
La langue de boeuf
Le lard de poitrine
L'épaule de porc (usage hure).

2. LES PRODUITS A BASE DE GELEE 10h (CT) + 70h (PP)

Etre capable de :

- Nettoyer les légumes et les aromates pour la gelée
- Préparer la gelée
- Fabriquer les produits à base de gelée :
  - La tête pressée de campagne
  - La tête pressée charcutière
  - La tête pressée ardennaise
  - La tête pressée breughelienne
  - La tête pressée brabançonne
  - Le fromage de tête (en terrine, en boyaux)
  - La tête pressée de Bourgogne
  - La tête pressée Monsieur Claude
  - La tête pressée au poivre vert
  - Le kip-kap
  - La hure de porc
  - La hure de Paris
  - La tête de veau tortue en terrines, en raviers
  - La tête de veau vinaigrette en formes, en raviers
  - La sauce vinaigrette et la panade.

3. LES PRODUITS A BASE DE SANG 10h (CT) + 70h (PP)

Etre capable de :

- Récolter et conserver les produits de base :
  - sang
  - abats
  - les déchets maigres
  - les dés de lard

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE
COURS : TECHNOLOGIE CHARCUTERIE - PRATIQUE CHARCUTERIE

- Citer et utiliser les produits de rallonge
- Travailler la masse
- Reconnaître et utiliser les boyaux (l'embossage ou le bourrage)
- Cuire et contrôler le refroidissement des produits
- Enumérer les erreurs à éviter
- Fabriquer les différents types de boudins :
  - Le boudin noir de campagne
  - Le boudin noir aux pommes
  - Le boudin français
  - Le boudin brabançon
  - Le boudin noir aux raisins
  - Le boudin noir de Noël
  - Le boudin noir au lard.

4. LES BOUDINS BLANCS 5h (CT) + 50h (PP)

Etre capable de :

- Fabriquer les différents types de boudins blancs :
  - Le boudin blanc de campagne (normal, au cutter)
  - Le boudin blanc de Liège
  - Le boudin blanc aux pommes
  - Le boudin blanc aux amandes
  - Le boudin blanc aux choux verts
  - Le boudin blanc de Noël
  - Le boudin blanc aux raisins
  - Le boudin blanc de volaille.

5. LES PRODUITS A BASE DE SALAISON 10h (CT) + 70h (PP)

Etre capable de :

- Préparer les différents produits à base de salaison :
  - Le lard fumé
  - Le lard braisé
  - Le bacon
  - Le jambon cru de campagne
  - Le jambon fumé (type Ardennes)
  - Le Cobourg
  - La noix de jambon
  - Le jambon cuit (à l'os, dégraissé, de Westphalie, ...)

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE
COURS : TECHNOLOGIE CHARCUTERIE - PRATIQUE CHARCUTERIE

Les épaules cuites (pique-nique, ...)
Le filet d'Anvers
Le blaasham
Le jambon braisé
Le filet de Saxe.

6. LES PRODUITS A BASE DE FOIE 10h (CT) + 60h (PP)

Etre capable de :

- Citer les ingrédients nécessaires à la fabrication des pâtés
- Fabriquer les différentes sortes de pâtés :
  - Le pâté de Strasbourg
  - Le pâté crème
  - Le pâté brûlé en terrine
  - Le pâté de campagne
  - Le pâté d'Ardennes
  - Le pâté provençal
  - Le pâté normand
  - Le pâté breton
  - Le pâté au poivre vert
  - Le pâté aux oignons
  - Le saucisson de foie ordinaire.

7. LES SAUCISSONS 10h (CT) + 60h (PP)

Etre capable de :

- Fabriquer les différents types de saucissons :
  - Le saucisson de jambon (+ divers)
  - Le gros Mettworst
  - La Bavière
  - Le lunchworst
  - Le bierworst
  - La saucisse de Francfort (+ cocktail)
  - Le saucisson de Paris
  - Les divers pains de viande à vendre froids
  - Les saucisses sèches
  - Le collier d'Ardennes.

ANNEXE 5

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE

EVALUATION DES CAPACITES TERMINALES

Etre capable de :

1. Entretenir et nettoyer le matériel afin d'éviter tout développement de micro-organismes en cours de préparation.

2. Appliquer les règles d'hygiène fixées par la législation.

3. Maîtriser les principes et techniques de base des recettes de la charcuterie.

4. Transformer de petites viandes provenant de la découpe, du désossement et du parage des viandes en produits de charcuterie.

5. Analyser et exécuter une recette donnée.

6. Appliquer les méthodes et règles de fabrication en respectant les normes imposées par la loi. (Exemples : % de conservateurs, de colorants,...)

7. Appliquer les principes de finition et de décoration en vue de la présentation des produits finis à l'étalage.

8. Calculer le prix de revient d'un produit fini avec une marge bénéficiaire fondée et réalisable.

9. Organiser son travail avec méthode.

10. Appliquer les méthodes traditionnelles et modernes de travail.

11. Modifier les recettes afin de répondre à la demande de la clientèle et/ou de susciter sa curiosité.

12. Suivre l'évolution des techniques et méthodes nouvelles et étudier l'opportunité de l'achat de nouveaux matériels en fonction d'une meilleure rentabilité.

N.B. Les points 1 à 8 fixent le degré minimum de maîtrise des capacités de l'unité de formation charcuterie.

ANNEXE 6

UNITE DE FORMATION : CHARCUTERIE

PROFIL DES CHARGES DE COURS.

Les chargés de cours seront choisis prioritairement parmi les enseignants en boucherie-charcuterie possédant les titres requis ou les titres jugés suffisants.

L'engagement d'experts ne sera envisagé qu'en dernier recours et suivant la circulaire PS 242/92 du 30/06/92.