MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE

ADMINISTRATION GENERALE DE L’ENSEIGNEMENT

# ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

## DOSSIER PEDAGOGIQUE

## UNITE D'ENSEIGNEMENT

**SECURITE, HYGIENE ET BIEN-ETRE AU TRAVAIL DANS LES METIERS DE L’ALIMENTATION**

**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION**

|  |
| --- |
| **CODE : 452202U11D1** |
| **CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401** |
| **DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX** |

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du,**

**sur avis conforme du Conseil général**

|  |
| --- |
| **SECURITE, HYGIENE ET BIEN-ETRE AU TRAVAIL DANS LES METIERS DE L’ALIMENTATION** **ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION** |

1. **FINALITES DE L’UNITE D'ENSEIGNEMENT**
	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 d'enseignement 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. **Finalités particulières**

Cette unité d’enseignement vise à permettre à l’étudiant :

* d’acquérir les notions de base en matière de sécurité, d’hygiène et de bien-être au travail dans les métiers de l’alimentation ;
* de développer des compétences de communication, d’observation et de réflexions techniques ;
* de préparer, de ranger et de nettoyer son poste de travail.
1. **CAPACITES PREALABLES REQUISES**
	1. **Capacités**

**En pratique de la langue française,**

*face à des situations courantes de communication,*

* répondre oralement ou par écrit à des questions sollicitant des informations explicites en s’exprimant d’une manière compréhensible ;
* se présenter et donner ses coordonnées ;
* expliquer sa motivation pour la formation ;
* lire et décoder des consignes simples de sécurité.

**En mathématiques,**

* utiliser les quatre opérations fondamentales ;
* opérer sur des nombres naturels et décimaux.
	1. **Titre pouvant en tenir lieu**

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

1. **ACQUIS D’APPRENTISSAGE**

**Pour atteindre le seuil de réussite, l’étudiant sera capable :**

*face à une situation concrète, sur base de directives précises,*

*en disposant du matériel adéquat,*

*dans le respect des normes de sécurité, d’hygiène et de bien-être au travail, dans le respect de l’environnement et en utilisant le vocabulaire professionnel,*

* de décrire les risques inhérents à cette situation,
* de proposer les aménagements nécessaires pour les éviter,
* de décrire les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail.

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

* la précision des aménagements proposés,
* la pertinence des aménagements proposés,
* l’utilisation du vocabulaire professionnel dans les réponses apportées.
1. **PROGRAMME**

L’étudiant sera capable :

*face à une situation concrète, sur base de directives précises,*

*en disposant du matériel adéquat,*

*dans le respect des normes de sécurité, d’hygiène, d’environnement, et de bien – être au travail,*

*en utilisant le vocabulaire professionnel,*

**En Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l’alimentation : technologie**

* de définir les concepts de législation, d’hygiène, de sécurité et de bien-être au travail ;
* d’évaluer l’importance des accidents alimentaires du point de vue de la santé publique ;
* d’expliquer les sources d’accidents alimentaires physiques, chimiques et biologiques ;
* d’expliquer les facteurs de développement des micro-organismes ;
* d’identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation et au respect de la chaine du froid ;
* de définir la législation en matière d’étiquetage ;
* de repérer et d’expliquer dans la législation les données relatives aux bonnes pratiques professionnelles ;
* de repérer et d’expliquer dans la législation les données relatives à la traçabilité ;
* de repérer dans la législation les données relatives au respect de l’environnement et au tri des déchets ;
* d’évaluer l’importance des accidents au travail du point de vue de la santé publique ;
* d’identifier les obligations légales en matière de bien-être au travail de l’employeur et des travailleurs, y compris celles des stagiaires ;
* d’identifier les obligations concernant la visite médicale (sous l’aspect du bien-être et du pré et post accident de travail) ;
* d’identifier les risques de coupures et de brûlures pour pouvoir faire de la prévention et savoir agir en cas d’accident ;
* de définir la protection par les vêtements, les EPI, les chaussures, les accessoires (lunettes, gants de protection…) et les risques inhérents aux machines ;
* de décrire, dans le respect des normes AFSCA, en tenant compte de la traçabilité si la situation concrète l’exige, les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail ;
* d’expliquer les consignes de prévention des accidents dans la cuisine et la salle ;
* d’expliquer les règles de protection de l’environnement et le tri des déchets ;
* de décrire les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail.
1. **CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière.

1. **CHARGE(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.

1. **HORAIRE MINIMUM DE L’UNITE D’ENSEIGNEMENT**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **7.1. Dénomination des cours** | **Classement des cours** | **Code U** | **Nombre de périodes** |
| Sécurité, hygiène, et bien-être au travail dans les métiers de l’alimentation : technologie  | CT | B | 32 |
| **7.2. Part d'autonomie** |  | P | 8 |
| **Total des périodes** |  |  | **40** |