4456

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis **DOSSIER PEDAGOGIQUE** **UNITE DE FORMATION**

1. **La présente demande émane du réseau :**

O Communauté française
● Provincial et communal
O Libre confessionnel
O Libre non confessionnel

Identité du responsable pour le réseau : Roberto GALLUCCIO, Administrateur Délégué — Date et signature : le 21 avril 2009

2. **Intitulé de l'unité de formation** :

Travail du verre au four

CODE DE L'U.F. 6.10029 U11 C1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION **601**

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) (2)
5. **Classement de l'unité de formation :**

X Enseignement secondaire de : du degré : X transition X inférieur — O qualification O supérieur
O Enseignement supérieur de type court — O Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement		Classement du Conseil supérieur	
Technique	O	Technique	O
Economique	O	Economique	O
Paramédical	O	Paramédical	O
Social	O	Social	O
Pédagogique	O	Pédagogique	O
Agricole	O	Agricole	O
Maritime	O	Maritime	O

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. **Caractère occupationnel : O** oui **X** non
7. **Constitution des groupes ou regroupement :** Reprise 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)

CODE DE L'U.F. 61 20 29 U11 C1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) **601**

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours	**Classement du (des) cours**	**Code U**	**Nombre de périodes**
Technologie	CT	B	32
Pratiques professionnelles	PP	L	160
2. Part d'autonomie		P	48
		Total des périodes	240

V

---

12. Réservé 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'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 18.05.05 Signature

J. LEONARD
Inspecteur chargé de la coordination du service d'Inspection.

COPIE CONFORME

Nicole SCHETS
Directrice

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

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 de mettre en œuvre des techniques spéciales de cuisson du verre (thermoformage, fusing, pâtes ...) afin de réaliser des objets en volume en y intégrant des « effets spéciaux » (matières, transparences, couleurs,...).

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

en français,

- lire et comprendre un message simple, lié à la vie quotidienne, en plus précisément :
  - lire couramment avec une prononciation correcte et en respectant les pauses de sens correspondant à la ponctuation ;
  - répondre à des questions de compréhension pour, par exemple, retrouver des informations explicites ;
  - consulter des ouvrages de références, tels que dictionnaires, annuaires, tables des matières.
- s'exprimer oralement et par écrit :
  - produire des énoncés variés (informatifs, **narratifs**, injonctifs, expressifs) au message simple et claire.

en mathématiques,

- maîtriser le système de numération en base 10 ;
- opérer sur les nombres naturels entiers (addition, soustraction, multiplication et division) ;
- reconnaître et de différencier les mesures de longueur, d'aire, de volume, de capacité.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'études de base (CEB).

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pour les cours pratiques, un étudiant par poste de travail.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable, *dans le respect des règles de sécurité, d'hygiènes et environnementales* :

en technologie

- d'inventorier les matières, les outils et les processus préparatoires aux techniques spéciales de cuisson (émaux, poudre de verre, choix de la qualité du verre, découpe et nettoyage du verre) ;
- de définir les températures adéquates et les techniques spéciales de cuisson appropriées au choix du sujet ;
- d'expliquer la mise en œuvre des différentes techniques spéciales de cuisson (fusing, thermoformage…) ;
- d'expliquer la technique de préparation des supports pour la réalisation des objets (moules, réfractaires et séparateurs) ;
- d'expliciter le mode de fonctionnement des différents outils (tour, sableuse, lapidaire, ponceuse, …) ;

en pratiques professionnelles

- de maîtriser la découpe et le nettoyage du verre adaptés à la réalisation du projet ;
- d'appliquer les colorants appropriés aux diverses qualités des verres ainsi qu'à leurs modes de cuisson ;
- de réaliser des moules ou supports appropriés à la réalisation du sujet (kaolin, terre biscuitée, métal, sable, plâtre, fibre réfractaire écologique,…) ;
- de mettre en œuvre les températures et les techniques spéciales de cuisson (fusing, thermoformage, pâtes de verre,…) ;
- de parachever la finition des pièces sorties du four (sablage, sciage, taille, gravure,…) ;
- de remettre le poste de travail en état (rangement, nettoyage, entretien d'outils,…).

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable, de manière autonome, au départ d'un projet imposé par le chargé de cours en utilisant le matériel spécifique :

- de découper et d'assembler les objets pouvant être cuits sans dommage en fonction des critères de cuisson (températures) adaptés à la pièce ;
- de réaliser des pièces dans une technique au minimum ;
- de justifier les choix opérés.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- le degré de finition des pièces,
- l'esthétique des pièces,
- la pertinence des choix opérés.

6. 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.