

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

# Fabrication des fromages

CODE DE L'U.E.: <b>45 11 23 U11 E1</b>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION: <b>401</b>
--	--

**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>
Hygiène et sécurité	CT	B	6	
Technologie de fabrication des fromages	CT	B	10	
Pratique professionnelle	PP	L	48	
<b><u>Part d'autonomie</u></b>		P	16	
Total des périodes			80	

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

Repris en annexe n° 7 (1 page)

---

**10. Réserve 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 : 25 mai 2018.....Signature :

### **Instructions**

(1) A compléter

(2) Réserve 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. : Fabrication des fromages**

### **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 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.

#### **1.2. Finalités particulières**

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

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour fabriquer des fromages ;
- d'acquérir des compétences techniques et pratiques pour affiner des fromages selon leur famille ;
- d'appliquer les procédures de gestion des risques alimentaires et de sécurité spécifiques à ce type de produits tant dans leur préparation que dans leur conservation ;
- de développer des compétences de communication, d'observation et de réflexion technique.

**U.E. : Fabrication des fromages**

**2. Capacités préalables requises**

- Énoncer les règles d'hygiène à appliquer dans le respect de la législation en vigueur et des normes HACCP de base dans les pratiques fromagères ;
- préciser l'importance des pratiques fromagères sur la qualité des fromages ;
- préciser les phases d'élaboration pour la détermination des différents types de fromages;
- identifier les caractéristiques d'un bon stockage des fromages ;
- appliquer les techniques d'analyse d'un fromage à travers la dégustation ;
- rédiger et compléter une fiche de dégustation simple en faisant usage des termes propres à la dégustation des fromages et ce dans le respect des consignes du professeur.

**2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement :

- « Initiation à l'étude des fromages » - 451120U11E1 - 25p

Ou

- « Découverte des fromages » - 451116U11E1 – 60p

**U.E. : Fabrication des fromages**

**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 de base,*  
*en respectant les règles de sécurité élémentaires, de manière autonome,*  
*en organisant et en maintenant en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage*

- d'exécuter en autonomie les tâches conduisant à la fabrication des fromages ;
- de justifier les choix opérés pour assurer la gestion des risques alimentaires et de la sécurité ;

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

- la précision des gestes professionnels dans la réalisation des tâches;
- la qualité organoleptique des produits obtenus ;
- le bon usage du vocabulaire technique usuel.

## **U.E. : Fabrication des fromages**

### **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, à la législation en vigueur et aux normes HACCP de base;
- d'appliquer les règles de sécurité élémentaires, de manière autonome;
- d'organiser et de maintenir en état sanitaire son poste de travail à chaque étape de préparation, de fabrication et de stockage ;
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

#### **en technologie de l'hygiène et de la sécurité**

- de contrôler la qualité des produits servant à l'élaboration des fromages ;
- d'identifier les règles d'emballage, d'étiquetage à la réception des marchandises comme avant la mise en conservation des produits;
- d'identifier le matériel servant à la réalisation des fromages, traiter les différents éléments en conformité avec les règles d'hygiène et de sécurité.

#### **en technologie de la fabrication des fromages**

- d'identifier les composants du lait sous l'angle fromager ;
- d'identifier les auxiliaires de fabrication des fromages ;
- d'expliquer les principaux schémas de fabrication des fromages ;
- de décrire les méthodes de contrôles à appliquer lors de la fabrication et l'affinage des fromages ;
- d'utiliser le vocabulaire technique et définir les principaux termes en usage.

#### **en pratique professionnelle**

- de sélectionner et préparer les matières premières nécessaires à la réalisation des fromages ;
- d'utiliser les différents matériels de manière professionnelle ;
- de réaliser des fromages en respectant les différentes étapes de fabrication et en y appliquant les contrôles propres à chaque famille de fromages ;
- d'affiner si nécessaire les fromages selon leur famille ;
- de contrôler et suivre l'état d'avancement de maturation des fromages ;
- de mettre en application les différentes étapes qui permettront de respecter les conditions de conservation, de transport des produits finis ;
- de déguster les produits finis et de compléter de manière professionnelle une fiche de dégustation ;
- d'identifier les principaux défauts sur les produits obtenus et en retrouver l'origine possible et proposer une remédiation.
- d'éviter les gaspillages et les erreurs « professionnelles »

**U.E. : Fabrication des fromages**

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Fabrication des fromages**

**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. : Fabrication des fromages**

**TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE D'ENSEIGNEMENT**

Date de dépôt :

Fabrication des fromages

Date d'application :

Date d'approbation :

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
	401	<b>Fabrication des fromages</b>	Néant	Néant	Néant