

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE
UNITE DE FORMATION
TECHNIQUES DE CHARCUTERIE 1
ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE TRANSITION

CODE : 421003U11D1

CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401
DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 26 octobre 2012,
sur avis conforme de la Commission de concertation

TECHNIQUES DE CHARCUTERIE 1

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE TRANSITION

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 :

- ◆ d'acquérir les connaissances et les techniques de fabrication des recettes de base en charcuterie ;
- ◆ d'appliquer des recettes de charcuterie en respectant la réglementation en vigueur.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

Dans le respect des guides de référence professionnels en vigueur,

à l'aide de documents mis à disposition :

- ◆ identifier les estampilles belges, européennes et autres ;
- ◆ décrire chronologiquement les opérations liées à la traçabilité à effectuer lors de la réception d'un produit carné ;
- ◆ identifier les documents légaux en vigueur quant au transport et à la livraison des produits carnés ;
- ◆ repérer et nommer les informations relatives à la traçabilité du produit travaillé en se basant sur le carnet de contrôle et la fiche SANITEL de l'animal abattu ;
- ◆ repérer dans les documents mis à sa disposition les éléments relatifs à la traçabilité (arrêtés royaux et normes européennes applicables aux produits carnés) ;
- ◆ appréhender la législation en matières de produits alimentaires auxiliaires : sels, sucres, aromates, épices, condiments, additifs ... ;

- ◆ appréhender et appliquer les méthodes de calcul du prix de vente selon qu'il s'agit d'animaux vivants, de carcasses ou de quartiers ;
- ◆ repérer dans la législation les données relatives au respect du FIFO et de l'environnement, au tri des déchets et à leur évacuation.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation « Législation appliquée au métier de boucher-charcutier » 30 périodes. N° de code 421002U111 classée dans l'enseignement secondaire inférieur de transition.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Technologie de la charcuterie	CT	B	40
Techniques de vente appliquées	CT	B	2
Travaux pratiques et méthodes de travail	PP	L	142
Techniques de vente appliquées	PP	L	8
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

4.1. Technologie de la charcuterie

Dans le respect des règles d'hygiène individuelle et professionnelle et de bien-être au travail :

- ◆ d'identifier le matériel utilisé en charcuterie (hache-viande, mélangeur, bloc de découpe, cutter, four, fourneau, saloir, fumoir, bourreuse, sous-videuse, coutellerie, réfrigérateur, chambre froide, congélateur, ...) et son utilisation ;
- ◆ d'appréhender les règles de sécurité relatives à l'utilisation de ce matériel ;
- ◆ de définir les termes techniques usuels en charcuterie ;
- ◆ d'identifier les matières premières nécessaires à la réalisation de fabrications de base (eau, lait, sels, œufs, sucres, additifs, liants, épices, gélatines,...) ;
- ◆ de repérer les consignes sur une fiche technique d'une préparation ;
- ◆ d'identifier et de classer les abats blancs et rouges ;
- ◆ de caractériser les différents types de boyaux et d'en préciser l'emploi ;
- ◆ de déterminer les étapes chronologiques de la préparation d'une saumure ;
- ◆ de mesurer le potentiel hydrogène (pH : degré d'acidité) et la densité (degré Baumé) d'une saumure ;
- ◆ d'identifier et d'appréhender les différents types de fumage ;
- ◆ de caractériser les différents types de cuisson ;
- ◆ d'identifier les différents types de gelées ;
- ◆ de caractériser les préparations à base de foie, de gelée, de sang ainsi que les pâtes fines ;

- ◆ de déterminer les étapes chronologiques de fabrications de base : préparations à base de foie, de gelée, de sang ainsi que les pâtes fines ;
- ◆ d'identifier les différents moyens de conservation en adéquation avec les types de charcuterie ;
- ◆ d'appréhender les techniques de l'emballage sous-vide ;
- ◆ d'énoncer les critères d'évaluation relatifs à la qualité des viandes.

4.2 Techniques de vente appliquées

- ◆ d'identifier les règles d'organisation et de présentation d'un comptoir conformes à la législation en vigueur ;

4.3. Travaux pratiques et méthodes de travail

Dans le respect des normes d'hygiène individuelle et professionnelle et de sécurité, de la législation en vigueur, notamment les normes HACCP, en appliquant les règles de la législation relative au tri, à l'évacuation des déchets, au respect de l'environnement, et sur base d'une fiche technique, dans un temps imparti :

- ◆ d'organiser son poste de travail ;
- ◆ de vérifier l'état de fraîcheur (aspect général, odeur, coloration, etc.) ;
- ◆ de préparer une saumure en tenant compte du potentiel hydrogène (pH : degré d'acidité) et de la densité (degré Baumé) ;
- ◆ de sélectionner et de traiter les matières premières nécessaires à la fabrication ultérieure de charcuteries ;
- ◆ de respecter les règles d'ergonomie et les techniques de manipulation de charges ;
- ◆ de vérifier le niveau organoleptique des préparations ;

pour les préparations à base de foie (pâté crème, terrines, mousses de foie, ...) :

- ◆ de fabriquer des préparations au hachoir et au cutter ;
- ◆ de sélectionner et d'appliquer la technique de cuisson appropriée ;
- ◆ d'appliquer les modes spécifiques de conservation ;
- ◆ de finaliser le produit par une décoration simple ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre, l'entretien et la désinfection du matériel, du poste de travail et de l'équipement ;

pour les préparations à base de gelée :

- ◆ de saumer des abats en vue d'une préparation ultérieure ;
- ◆ de préparer des gelées ;
- ◆ de fabriquer des charcuteries et des préparations à base de gelée ;
- ◆ d'appliquer les modes spécifiques de conservation ;
- ◆ de finaliser le produit par une décoration simple ;

- ◆ d'assurer la remise en ordre, l'entretien et la désinfection du matériel, du poste de travail et de l'équipement ;

pour les préparations à base de sang :

- ◆ de filtrer, présaler et conserver le sang de porc ;
- ◆ de fabriquer des charcuteries à base de sang ;
- ◆ de finaliser le produit pour sa présentation ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre, et l'entretien et la désinfection du matériel, du poste de travail et de l'équipement ;

pour les préparations à base de pâte fine (cervelas, galantines, saucissons de jambon, de chasse, de volaille, de Paris, francforts,...) :

- ◆ de réaliser des préparations à base de pâte fine de finaliser le produit pour sa présentation ;
- ◆ d'assurer la remise en ordre, l'entretien du matériel et la désinfection du poste de travail et de l'équipement.

4.4 Techniques de vente appliquées

Dans le respect des normes d'hygiène individuelle et professionnelle et de sécurité, de la législation en vigueur, notamment les normes HACCP, en appliquant les règles de la législation relative au tri, à l'évacuation des déchets, au respect de l'environnement, et sur base d'une fiche technique, dans un temps imparti :

- ◆ de rédiger et d'afficher des étiquettes ;
- ◆ de manipuler les produits en prenant les précautions nécessaires pour le maintien de la présentation du produit ;
- ◆ de choisir et d'appliquer la technique d'emballage la plus appropriée pour garantir au client un transport aisé et la fraîcheur du produit ;

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable,

Dans le respect des normes d'hygiène individuelle et professionnelle et de sécurité, de la législation en vigueur, notamment les normes HACCP, en appliquant les règles de la législation relative au tri, à l'évacuation des déchets, au respect de l'environnement, et sur base d'une fiche technique, précisant entre autres le temps imparti :

- ◆ d'organiser son plan de travail ;
- ◆ identifier les matières premières nécessaires à la réalisation des quatre fabrications de base : foie, gelée, sang et pâte fine ;
- ◆ de réaliser, depuis la sélection des matières premières jusqu'à la présentation commerciale, dans le respect du mode opératoire et répondant aux critères définis, des préparations d'un niveau organoleptique suffisant à partir de chacune des quatre bases : foie, gelée, sang et pâte fine ;

- ◆ d'assurer la remise en ordre, l'entretien et la désinfection du matériel, du poste de travail et de l'équipement.

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

- ◆ le degré de précision des réponses apportées,
- ◆ le niveau de rigueur dans l'application des consignes, des règles de sécurité et d'hygiène individuelle et professionnelle,
- ◆ le niveau technique d'exécution,
- ◆ la qualité de la présentation,
- ◆ le niveau organoleptique des préparations.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec la charge de cours qui lui est attribuée.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Sans objet.