

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

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

UNITE D'ENSEIGNEMENT :

# Découverte des fromages de France

CODE DE L'U.E.: <b>45 11 21 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>
Etude des fromages : technologie	CT	B	24	
Etude des fromages : laboratoire	CT	B	24	
<b>Part d'autonomie</b>		P	12	
Total des périodes			60	

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

Repris en annexe n° 7 (1 page )

10. **Réservé 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 : 23 mai 2018.....Signature :

### **Instructions**

- (1) A compléter
- (2) Réservé 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. : Découverte des fromages de France**

### **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 spécifiques de base des régions vinicoles vues dans le cadre du programme :

- décrire les principales caractéristiques des régions fromagères vues dans l'unité d'enseignement,
- synthétiser la législation des régions fromagères vues,
- proposer des accords fromages et boissons propres aux régions vues.

**U.E. : Découverte des fromages de France**

**2. Capacités préalables requises**

**2.1. Capacités**

- de préciser l'importance des pratiques fromagères sur la qualité des fromages ;
- de préciser les phases d'élaboration pour la détermination des différents types de fromage ;
- d'identifier les caractéristique d'un bon stockage des fromages ;
- d'appliquer les techniques d'analyse d'un fromage à travers la dégustation.

**2.2. Titre pouvant en tenir lieu**

Attestation de réussite de l'unité d'enseignement :

- « Initiation à l'étude des fromages » - 45 11 20 U11 E1 - 25p

Ou

- « Découverte des fromages » code n° 45 11 16 U 11 E1 – 60p

**U.E. : Découverte des fromages de France**

**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,*  
*en respectant les règles de sécurité, de manière autonome,*

- de préciser les principales caractéristiques des régions fromagères françaises vue dans l'unité d'enseignement ;
- de synthétiser la législation en cours dans les divers régions fromagères ;
- de rédiger une fiches de dégustation avec pertinence vis à vis des fromages dégustés ;
- de proposer des boissons judicieuses en rapport avec les fromages vus.

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

- Le niveau de précision pour décrire les caractéristiques et la législation des régions fromagères vues dans le cadre de l'unité d'enseignement ;
- La finesse de l'analyse lors de la dégustation d'un fromage ;
- Le niveau de pertinence dans l'accord des fromages et boissons.

**U.E. : Découverte des fromages de France**

**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, de la législation aux normes HACCP
- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

**Technologie :**

- de situer géographiquement les régions fromagères en France ;
- d'expliquer les différentes particularités législatives et organoleptiques des fromages français qui y sont produits ;
- d'identifier les principales appellations spécifiques des régions fromagères ;
- de découvrir d'éventuelles fabrications particulières.

**Laboratoire**

- de décrire une dégustation organoleptique des divers fromages dégustés ;
- de rédiger des fiches de dégustation en utilisant le vocabulaire adéquat ;
- de proposer des accords fromages et boissons.

**U.E. : Découverte des fromages de France**

**6. Constitution des groupes ou regroupement**

Aucune recommandation particulière.

**U.E. : Découverte des fromages de France**

**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. : Découverte des fromages de France**

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

Date de dépôt :

Date d'application :

Date d'approbation :

Découverte des fromages de France

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
		Découverte des fromages de France	Néant	Néant	Néant