

(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) :	Code du domaine de formation : (4)
------------------------------------	------------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. Dénomination du (des) cours (2)	Classement du(des) cours	Code U	Nombre de périodes
Technologie	CT		12
Pratique professionnelle	PP		20
2. Part d'autonomie			8
		Total des périodes	40

12. Réserve 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'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date :

Signature :

(2) A compléter

(3) Réservé à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1 Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

1.2 Finalités particulières

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques spécifiques de base dans le traitement de plantes comestibles principalement indigènes visant à leur conservation et à l'utilisation de ces plantes une fois traitées.

<p style="text-align: center;">CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION</p>

Capacités

En pratique de la langue française,

- face à des représentations photographiques, répondre à des questions sollicitant des informations explicites en s'exprimant d'une manière compréhensible ;
- lire et décoder des consignes simples de travail et de sécurité.

En mathématiques,

- réaliser les quatre opérations fondamentales ;
- utiliser et convertir les unités de mesure courantes (poids, capacité, température).

Titre pouvant en tenir lieu

C.E.B.

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DES COURS DE L'UNITE DE FORMATION

PROGRAMME

Au cours des différentes activités d'enseignement, l'étudiant sera capable de

Technologie :

- caractériser les principales espèces de plantes comestibles indigènes (légumes, condiments, fruits, baies, racines, feuilles...);
- caractériser les différentes techniques de nettoyage appropriées aux différentes espèces ;
- définir les principaux modes de conservation des plantes comestibles indigènes (dessiccation, séchage, congélation, pasteurisation, saumure, huile, vinaigre, alcool, vin, gelée, confiture...);
- déterminer le mode de conservation le plus approprié pour une plante définie ;
- déterminer les conditions de conservation et le temps limite de consommation ;
- déterminer l'utilisation d'une plante définie après conservation (recette la plus appropriée).

Pratique professionnelle

- appliquer les différentes techniques de nettoyage en fonction des espèces ;
- appliquer les techniques de découpes et les modes de conservation appropriés ;
- participer à la réalisation de différentes préparations culinaires simples mettant en œuvre les plantes « conservées » ;
- assurer le tri des déchets ;
- nettoyer le matériel et remettre en ordre le poste de travail.

<p style="text-align: center;">CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION</p>
--

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

- trier les différentes espèces de plantes comestibles indigènes ;
- appliquer les traitements appropriés depuis la cueillette ou l'achat jusqu'aux préparations finales dans le respect des consignes.

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

- du niveau de soin apporté au cours du tri ;
- du niveau d'application dans les opérations réalisées.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION**

Le(s) chargé(s) de cours sera (ont) un enseignant et/ou un expert.

L'expert justifiera d'une expérience acquise dans le domaine ethnobotanique.