

6-4888

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

1. La présente demande émane du réseau :

- (1) Communauté française
- (1) Libre confessionnel
- (1) Provincial et communal
- (1) Libre non confessionnel

27/02/2012

Identité du responsable pour le réseau : (2)  
Didier LETURCQ, DGA, Président du Conseil de  
Coordination

Date et signature (2) : .....

2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

**Découverte des champignons des bois**

CODE DE L'U.F. (3): 45 02 01 U11 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4): 401
-------------------------------------	---------------------------------------

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de ...1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de ...1 page(s) (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) Enseignement secondaire de :  (1) transition  (1) qualification
- du degré :  (1) inférieur  (1) supérieur

(1) Enseignement supérieur de type court

(1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
+Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

6. Caractère occupationnel :  (1) oui (1)  non

7. Constitution des groupes ou regroupement : Repris en annexe n° 3 de ...1.. page(s) (2)

8. Programme du (des) cours : Repris en annexe n° 4 de ...1.. page(s) (2)

9. Capacités terminales : Reprises en annexe n° 5 de ...1.. page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours : Repris en annexe n° 6 de ...1.. page(s) (2)

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation (3) : 45 02 01 V11 E1	Code du domaine de formation : (4) 401
---	---

**11. Horaire minimum de l'unité de formation :**

Horaire minimum :

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

**12. Réserve au Service d'inspection :**

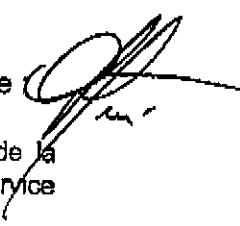
a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)] :

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 : ..... 27-02-12 .....

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

- (2) A compléter  
 (3) Réserve à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM  
 (5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM  
 (6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

**DECOUVERTE DES CHAMPIGNONS DES BOIS**  
**ENSEIGNEMENT SECONDAIRE 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 16/04/91 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 la détermination des principales espèces de champignons des bois comestibles, de leurs traitements et de leurs préparations culinaires simples.

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

### **2.1. 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).

### **2.2. 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 :**

*Sur base de la documentation adéquate, de sorties dans la nature,*

- caractériser les principales espèces de champignons des bois comestibles ;
- repérer les espèces non comestibles et dangereuses et déterminer les dommages qu'elles peuvent engendrer ;
- décrire l'aspect visuel du champignon les pieds, les chapeaux, les tubes, les lamelles et aiguillons ;
- identifier les conditions favorables à la pousse des champignons (saison, climat, environnement, sol) ;
- déterminer les techniques de récolte, de tri et de transport ;
- caractériser les différentes techniques de nettoyage appropriées aux différentes espèces ;
- identifier les conditions et limites de conservation des champignons frais ;
- distinguer les méthodes de conservation dans le temps (stérilisation, séchage, congélation, à l'huile...) ;
- reconnaître l'état de fraîcheur des champignons (fermeté, odeur, aspect...)
- caractériser les modes de cuisson applicables selon les espèces ;
- appréhender les règles à respecter en fonction des lieux de récolte, notamment la cohabitation avec des chasseurs ou les réglementations environnementales

#### **Pratique professionnelle**

*En se conformant aux règles d'hygiène élémentaires et en respectant les principes de précaution liés à la cueillette des champignons,*

- réaliser le tri des champignons ;
- appliquer les différentes techniques de nettoyage en fonction des espèces rencontrées ;
- effectuer les techniques de découpes et les modes de cuissons (sautés, grillés, en cocotte, marinés, frits, papillotes...) appropriés ;
- participer à la réalisation de différentes préparations culinaires simples ;
- nettoyer le matériel et le poste de travail.

<p><b>CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION</b></p>
--

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

*En se conformant aux règles d'hygiène élémentaires et en respectant les principes de précaution liés à la cueillette des champignons,*

- repérer et trier les différentes espèces de champignons courantes et comestibles ;
- 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 mycologique.