

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

ENVIRONNEMENT ET QUALITE TOTALE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 71 86 00 U21 D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 701 DOCUMENT DE REFERENCE INTERRESEAUX</p>
--

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 05 février 2013,
sur avis conforme de la Commission de concertation**

ENVIRONNEMENT ET QUALITE TOTALE

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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, 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

L'unité de formation vise à permettre à l'étudiant :

- ◆ de participer dans un contexte professionnel au respect des démarches « qualité et de l'environnement ».
- ◆ d'appréhender la traçabilité d'une chaîne alimentaire et d'en déceler les points critiques.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En français :

- ◆ synthétiser de façon généraliste un texte écrit (+/- 30 lignes) dans un langage usuel, par exemple en réalisant une synthèse écrite et/ou en répondant à des questions sur le fond ;
- ◆ émettre, de manière cohérente, un commentaire personnel à propos d'un texte.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat de l'enseignement secondaire inférieur ou certificat de l'enseignement secondaire du deuxième degré.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination du cours	Classement du cours	Code U	Nombre de périodes
Environnement et Qualité Totale	CT	B	32
Traçabilité dans la chaîne alimentaire	CT	B	24
3.2. Part d'autonomie		P	14
Total des périodes			70

4. PROGRAMME

l'étudiant sera capable :

à partir d'une mise en situation simple impliquant une problématique alimentaire dans le cadre de sa mission,

4.1. Environnement et Qualité Totale

- ◆ d'expliciter le concept «Qualité Totale» et le rôle d'un responsable Qualité ;
- ◆ d'appliquer la réglementation relative à l'environnement notamment dans le cadre des normes de qualité en vigueur ;
- ◆ d'identifier les effets de l'activité d'une entreprise sur l'environnement (gestion des déchets, pollution, recyclage des matériaux, ...);
- ◆ d'utiliser des outils de l'Assurance Qualité (fiche procédure, questionnaires de satisfaction, analyse du taux de service, ...).

4.2. Traçabilité dans la chaîne alimentaire

- ◆ d'expliquer le concept de "traçabilité intégrale" : principe, outils, éléments nécessaires à la mise en œuvre, traçabilité ascendante et descendante, chaîne du froid ;
- ◆ d'identifier les obligations légales en matière de traçabilité ;
- ◆ d'identifier les organismes de contrôle et leurs missions ;
- ◆ de mettre en œuvre des actions qui découlent des interactions avec les systèmes qualité et la démarche HACCP (**Hazard Analysis Critical Control Point**).

5. CAPACITES TERMINALES

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

à partir d'une mise en situation simple impliquant une problématique alimentaire dans le cadre de sa mission,

- ◆ d'expliquer les effets de l'activité sur l'environnement ;
- ◆ de décoder une fiche procédure ;
- ◆ d'expliciter les actions à mettre en œuvre en cas de problème ;
- ◆ de relever les éléments permettant la traçabilité du produit.

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

- ◆ l'exhaustivité des actions et des éléments relevés,
- ◆ le degré de précision et la clarté dans l'emploi des termes techniques.

6. CHARGE DE COURS

Un enseignant ou un expert.

L'expert justifiera de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée et reconnue dans le domaine en relation avec le programme du présent dossier pédagogique.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Il est recommandé de travailler avec plus de deux étudiants par poste de travail.