

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**GESTION DE LA QUALITE ET TRANSFORMATION DES
PRODUITS**

ENSEIGNEMENT SUPERIEUR DE TYPE COURT
DOMAINE: SCIENCES AGRONOMIQUES ET INGENIERIE BIOLOGIQUE

<p>CODE: 1102 00 U 33 D3 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 101 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

**Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 16 août 2023,
sur avis conforme du Conseil général**

GESTION DE LA QUALITE ET TRANSFORMATION DES PRODUITS

ENSEIGNEMENT SUPERIEUR DE TYPE COURT

1. FINALITES DE L'UNITE 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 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 d'enseignement vise à permettre à l'étudiant :

- ◆ d'appréhender les législations relatives aux normes d'hygiène de production, à la traçabilité et à la commercialisation des productions végétales et animales ;
- ◆ de raisonner et d'appliquer les techniques liées à la transformation et à la conservation des produits dans le respect des normes de qualité ;
- ◆ de gérer les opérations de conditionnement et de commercialisation des productions ;
- ◆ d'envisager une transformation de produits dans une exploitation agricole conformément aux normes et exigences du secteur ;
- ◆ Coordonner/ intégrer une action dans le cadre d'associations actives dans les domaines techniques, économiques, environnementaux et de développement rural dans le respect des règles *et bonnes pratiques* en matière d'éthique, d'environnement, d'hygiène et de santé.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En français,

- résumer les idées essentielles d'un texte d'intérêt général et les critiquer ;
- produire un message structuré qui exprime un avis, une prise de position devant un fait, un événement, ... (des documents d'information pouvant être mis à sa disposition).

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat d'enseignement secondaire supérieur (C.E.S.S.).

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

Sur base de documents mis à sa disposition, dans le respect de la réglementation en vigueur, et notamment des règles et bonnes pratiques en matière, d'éthique, d'environnement, de qualité, d'hygiène et de santé,

pour une production agricole donnée,

- d'identifier et d'expliquer la législation adaptée afin d'assurer la gestion de la qualité sanitaire et de présenter un cahier des charges ;
- d'expliquer les exigences en matière d'infrastructure des locaux de transformation et d'établir le plan d'un local de transformation artisanale ;
- d'analyser et/ou de présenter un système d'autocontrôle adapté à une infrastructure donnée et d'assurer la traçabilité d'une transformation artisanale.

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

- le niveau de cohérence : la capacité à établir une majorité de liens logiques pour former un ensemble organisé,
- le niveau de précision : la clarté, la concision, la rigueur au niveau de la terminologie, des concepts et des techniques/principes/modèles,
- le niveau d'intégration : la capacité à s'approprier des notions, concepts, techniques et démarches en les intégrant dans son analyse, son argumentation, sa pratique ou la recherche de solutions,
- le niveau d'autonomie : la capacité à faire preuve d'initiatives démontrant une réflexion personnelle basée sur une exploitation des ressources et des idées en interdépendance avec son environnement

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

- ◆ d'expliquer le schéma de transformation de quelques produits agricoles dans l'industrie agroalimentaire (sucrierie, brasserie, laiterie,...) ;

dans le respect de la législation en vigueur et/ou des règles et bonnes pratiques en matière, d'éthique, d'environnement, de qualité, d'hygiène et de santé,

- ◆ de distinguer les trois niveaux de qualité (réglementaire, systématique et différenciée) ;
- ◆ de définir les notions d'autocontrôle, de traçabilité et de notification obligatoire exigées par la sécurité de la chaîne alimentaire ;

pour des productions agricoles, sur base de documents mis à sa disposition et afin d'assurer la gestion de la qualité sanitaire,

- ◆ d'identifier et d'expliquer les législations adaptées à une production animale et/ou végétale telles que notamment les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), un guide d'autocontrôle sectoriel, le registre des médicaments, l'identification des animaux (Sanitel), la certification des exploitations et de présenter les spécificités d'un cahier des charges ;

pour le conditionnement, la transformation et la commercialisation de produits dans l'exploitation

agricole,

- ◆ d'expliquer les exigences en matière d'infrastructures des locaux de transformation et de commercialisation ;
- ◆ d'expliquer la participation à une filière agricole ;
- ◆ d'identifier et d'expliquer les législations en vigueur telles que notamment BPH, Hazard analysis critical control points (HACCP), autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire ;
- ◆ d'établir un diagramme de fabrication et de compléter éventuellement un cahier de fabrication pour un produit agricole donné ;
- ◆ en se basant sur les principes de l'HACCP, de proposer la mise en place d'un système d'autocontrôle adapté à un produit agricole et à une infrastructure donnés ;
- ◆ d'expliquer les signes officiels de qualité existants pour la commercialisation ;
- ◆ de décrire les principaux modes de commercialisation en circuit court et d'en déterminer les avantages et limites ;
- ◆ d'analyser les avantages et les inconvénients de différents moyens de promotion d'un produit agricole (journées portes ouvertes, marchés locaux, sondages,...) et de choisir le plus adapté.

5. 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 le programme du présent dossier.

6. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Gestion de la qualité et transformation des produits	CT	B	48
7.2. Part d'autonomie		P	12
Total des périodes			60
Nombre d'ECTS			7