

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

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE D'ENSEIGNEMENT

**SECURITE, HYGIENE ET BIEN-ETRE AU TRAVAIL DANS
LES METIERS DE L'ALIMENTATION**

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 452202U21D1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

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

SECURITE, HYGIENE ET BIEN-ETRE AU TRAVAIL DANS LES METIERS DE L'ALIMENTATION

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

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 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 les notions de base en matière de sécurité, d'hygiène et de bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation ;
- ◆ de développer des compétences de communication, d'observation et de réflexions techniques ;
- ◆ de préparer, de ranger et de nettoyer son poste de travail.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

En mathématique,

- ◆ appliquer les règles et conventions du calcul algébrique ;
- ◆ évaluer la racine carrée positive d'un réel positif ;
- ◆ appliquer les propriétés fondamentales des proportions ;
- ◆ résoudre une équation du premier degré à une inconnue (type simple à coefficient numérique) ;
- ◆ transformer une formule en fonction du résultat cherché ;
- ◆ utiliser le système métrique (prise de mesures et conversions).

En français,

- ◆ comprendre 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 et structurée, un commentaire personnel à propos d'un texte.

2.2. Titre pouvant en tenir lieu

Certificat de l'enseignement secondaire inférieur (CESI) ou certificat de l'enseignement secondaire du deuxième degré (C2D).

3. ACQUIS D'APPRENTISSAGE

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

face à une situation concrète, sur base de directives précises,

en disposant du matériel adéquat,

dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène et de bien-être au travail, dans le respect de l'environnement et en utilisant le vocabulaire professionnel,

- ◆ de décrire les risques inhérents à cette situation,
- ◆ de proposer les aménagements nécessaires pour les éviter,
- ◆ de décrire les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail.

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

- ◆ la précision des aménagements proposés,
- ◆ la pertinence des aménagements proposés,
- ◆ l'utilisation du vocabulaire professionnel dans les réponses apportées.

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

face à une situation concrète, sur base de directives précises,

en disposant du matériel adéquat,

dans le respect des normes de sécurité, d'hygiène, d'environnement, et de bien – être au travail, en utilisant le vocabulaire professionnel,

En Sécurité, hygiène et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation : technologie

- ◆ de définir les concepts de législation, d'hygiène, de sécurité et de bien-être au travail ;
- ◆ d'évaluer l'importance des accidents alimentaires du point de vue de la santé publique ;
- ◆ d'expliquer les sources d'accidents alimentaires physiques, chimiques et biologiques ;
- ◆ d'expliquer les facteurs de développement des micro-organismes ;
- ◆ d'identifier les données légales relatives aux méthodes de conservation et au respect de la chaîne du froid ;
- ◆ de définir la législation en matière d'étiquetage ;
- ◆ de repérer et d'expliquer dans la législation les données relatives aux bonnes pratiques professionnelles ;
- ◆ de repérer et d'expliquer dans la législation les données relatives à la traçabilité ;
- ◆ de repérer dans la législation les données relatives au respect de l'environnement et au tri des déchets ;
- ◆ d'évaluer l'importance des accidents au travail du point de vue de la santé publique ;
- ◆ d'identifier les obligations légales en matière de bien-être au travail de l'employeur et des travailleurs, y compris celles des stagiaires ;

- ◆ d'identifier les obligations concernant la visite médicale (sous l'aspect du bien-être et du pré et post accident de travail) ;
- ◆ d'identifier les risques de coupures et de brûlures pour pouvoir faire de la prévention et savoir agir en cas d'accident ;
- ◆ de définir la protection par les vêtements, les EPI, les chaussures, les accessoires (lunettes, gants de protection...) et les risques inhérents aux machines ;
- ◆ de décrire, dans le respect des normes AFSCA, en tenant compte de la traçabilité si la situation concrète l'exige, les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail ;
- ◆ d'expliquer les consignes de prévention des accidents dans la cuisine et la salle ;
- ◆ d'expliquer les règles de protection de l'environnement et le tri des déchets ;
- ◆ de décrire les principes de préparation, de rangement et de nettoyage du poste de travail.

5. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

6. CHARGE(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.

7. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE D'ENSEIGNEMENT

7.1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Sécurité, hygiène, et bien-être au travail dans les métiers de l'alimentation : technologie	CT	B	24
7.2. Part d'autonomie		P	6
Total des périodes			30