



Code de l'unité de formation (3) : <b>45 02 02 U11 E1</b>	Code du domaine de formation : (4) <b>401</b>
--	--

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

Horaire minimum :

<b>1. <u>Dénomination du (des) cours</u></b> (2)	<b><u>Classement du(des) cours</u></b>	<b><u>Code U</u></b>	<b><u>Nombre de périodes</u></b>
Technologie	CT	B	20
Pratique professionnelle	PP	C	28
<b>2. <u>Part d'autonomie</u></b>		P	12
		Total des périodes	60

**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 : 16 mai 2012.....

Signature :

- 
- (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 PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES**

## ***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 plantes sauvages comestibles, de leurs traitements et de leurs préparations culinaires simples.

**DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES**  
***ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION***

**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.

**DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES**  
***ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION***

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

Pas de recommandation particulière.

<p style="text-align: center;"><b>DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES</b> <b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION</b></p>
--

#### **4. PROGRAMME DES COURS**

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

##### ***Technologie :***

- caractériser les principales espèces de plantes sauvages comestibles ;
- analyser les différences anatomiques des plantes (racines, tiges, feuilles, fleurs, fruits)
- identifier les conditions favorables à la pousse des plantes sauvages comestibles (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 plantes sauvages fraîches ;
- distinguer les méthodes de conservation dans le temps (stérilisation, séchage, congélation, à l'huile, vins, confitures...) ;
- reconnaître l'état de fraîcheur des plantes sauvages comestibles (fermeté, odeur, aspect...)
- caractériser les modes de cuisson applicables selon les espèces ;
- appréhender les règles à respecter suivant les lieux de récolte, la cohabitation éventuelle avec des chasseurs, l'environnement.

##### ***Pratique professionnelle***

- réaliser le tri des plantes sauvages comestibles ;
- appliquer les différentes techniques de nettoyage en fonction des espèces ;
- 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 style="text-align: center;"><b>DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES</b> <b>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION</b></p>
--

## **5. CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION**

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

- repérer et trier les différentes espèces de plantes sauvages 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.

<p><b>DECOUVERTE DES PLANTES SAUVAGES COMESTIBLES</b> <b><i>ENSEIGNEMENT SECONDAIRE DE TRANSITION</i></b></p>
---

## **6. 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.