

U-4210

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau:

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

CC 4p.

Identité du responsable pour le réseau: Roberto GALLUCCIO
Administrateur délégué

Date et signature: 09/10/2007

2. Intitulé de l'unité de formation:

La cuisine sous influence méditerranéenne

21

CODE DE l'U.F. (3): 45 11 12 U 11 CA	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) 401
---	--------------------------------------

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

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

5. Classement de l'unité de formation:

- X (1) Enseignement secondaire de:
 - (1) transition
 - (1) -inférieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
- (1) qualification
- (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section 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)

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

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

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

- (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 11 12 ⁹⁷ ~~021~~ C 1

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

<u>1. Dénomination du(des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Technologie cuisine	CT	B	16
Travaux pratiques de cuisine	PP	L	80
<u>2. Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

v

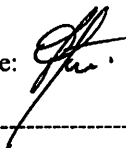
12. Réserve au Service d'inspection:

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: 11. 11. 07

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 A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V, W - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1. FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- 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 FINALITES PARTICULIERES

L'unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de réaliser des préparations originales s'inspirant de la cuisine méditerranéenne.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable,

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité,
en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,
dans un temps imparti,*

dans le cadre d'un menu,

- effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- expliquer et justifier les techniques de cuisson ;
- expliquer et mener à terme l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation d'un menu qui respecte les critères de qualité qui lui sont communiqués ;
- expliquer et justifier les règles de base d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre concernant :
 - la manipulation des matières premières et des produits auxiliaires utilisés en cuisine,
 - les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations élaborées jusqu'à leur préparation finale,
 - l'utilisation du matériel et de l'équipement ;
- assurer la remise en ordre et l'entretien du(des) poste(s) de travail, du matériel et de l'équipement.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'Unité de Formation « Cuisine : Niveau 2 »

Code : 45 21 02 U 11 D1

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

4. PROGRAMME DES COURS

Selon la région étudiée,

L'étudiant sera capable :

AU COURS DES DIVERSES ACTIVITES D'ENSEIGNEMENT

- de s'informer à partir de documents mis à sa disposition :
 - situation géographique,
 - climat,
 - spécificités culturelles
 - grandes catégories de produits alimentaires (huiles, épices, fromages, boissons,...).
- de faire la preuve dans son comportement professionnel de sa sensibilité et de son ouverture aux différences culturelles.

EN TECHNOLOGIE CUISINE

- d'identifier différentes recettes typiques et les analyser ;
- d'identifier et expliciter les qualités, appellations et classifications légales et professionnelles des produits étudiés ;
- d'identifier et caractériser le matériel de cuisine spécifique ;
- d'adapter des recettes méditerranéennes aux attentes de la clientèle autochtone (mariage des saveurs, modes de cuisson,...) ;
- d'expliquer les particularités éventuelles de la présentation des mets préparés et les commenter suivant les règles de savoir – vivre en vigueur dans nos régions ;
- de rédiger des fiches techniques.

EN TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité,
de manière autonome,*

- de choisir les matières premières et le matériel adéquat ;
- d'interpréter une fiche technique ;
- d'appliquer des modes de préparation et de cuisson adaptés aux produits étudiés ;
- d'assurer la présentation des mets et leur dressage ;
- de procéder à quelques accords mets – vins et mets – boissons typiques.

5. CAPACITES TERMINALES

Selon la région étudiée,

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

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité,
dans un temps imparti,
de manière autonome,*

- de réaliser des préparations complexes d'un niveau organoleptique satisfaisant, à base de produits régionaux et en s'inspirant de produits et de recettes méditerranéennes ;
- de présenter ces préparations en respectant au mieux les traditions culturelles, tout en tenant compte des règles de savoir – vivre en vigueur dans nos régions.

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

- le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- les qualités organoleptiques des mets,
- le niveau de créativité.

6. CHARGE DE COURS

Un enseignant et/ou un expert.

L'expert justifiera de compétences particulières acquises dans l'expérience professionnelle de la cuisine méditerranéenne.