

CODE DE l'U.F. (3):	45 11 14 U11 E1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) :	401
---------------------	------------------------	------------------------------------	------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

Horaire minimum:

1. <u>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 salle	CT	B	8
Pratique professionnelle	PP	L	40
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXXX	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: 11 janvier 2012.....

Signature:

(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 permettre à l'étudiant d'acquérir des compétences techniques et pratiques en vue de s'investir, en salle et en cuisine, dans des réalisations événementielles tels que les réceptions et buffets dînatoires et d'y développer sa créativité.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

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 du 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 présentation 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 POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'unité de formation « CUISINE : niveau 2 » - Code 45 21 02 U11 D1, classée dans l'enseignement secondaire inférieur de transition.

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable de:

4.1. *En technologie salle*

- de caractériser le mobilier et le matériel spécifique utilisé pour les réceptions et buffets dînatoires ;
- d'agencer ce mobilier et ce matériel selon les circonstances ;
- de transporter et d'approvisionner le matériel propre aux réceptions et buffets dînatoires ;
- de déterminer la chronologie des envois ;
- de s'adapter aux thèmes abordés ;
- d'adapter sa tenue et son attitude aux impératifs de la réception et de la clientèle ;
- de rédiger des bons d'économat.

4.2. *En pratique professionnelle*

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 et environnementales,

au départ d'une fiche de fabrication, dans le respect des qualités organoleptiques des ingrédients utilisés ;

- -de confectionner et de dresser des canapés, des toasts, en préparations froides et chaudes ;
- -d'appliquer les différentes techniques de découpe aux fruits et légumes pour les accompagner avec des sauces adaptées et pour les farcir ;
- -de réaliser et de présenter différentes familles de potages, consommés, potages spéciaux (froids et chauds)
- -d'appliquer la technique du syphon ;
- -de préparer, d'adapter, de dresser des mets salés et sucrés, chauds et froids, en utilisant divers contenants et supports selon les tendances, modes, saisons, ;
- -d'assembler et de dresser, avec logique, harmonie et esthétique, en faisant preuve de créativité, les différentes préparations réalisées dans le cadre d'un événement ;
- -d'assurer la remise en ordre et l'entretien du(des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement et le tri des déchets.

5. CAPACITES TERMINALES

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 et environnementales, dans un temps imparti,

Au départ d'une réalisation événementielle tel qu'une réception ou un buffet dînatoire, déterminée par le chargé de cours, de consignes précises, dans le respect des qualités organoleptiques des ingrédients utilisés ;

de participer à la conception, l'organisation, la réalisation et le service de cette réception ou de ce buffet dînatoire composé de réductions de mets salés et sucrés, froids et chauds,

- en utilisant le matériel adéquat,
- en respectant une logique d'envoi,
- en assurant la remise en ordre

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

- ◆ le niveau atteint dans l'organisation,
- ◆ l'habileté dans le processus d'exécution,
- ◆ le degré de précision des gestes professionnels,
- ◆ le niveau de créativité atteint,
- ◆ la revalorisation des chutes et parures.

6. CHARGE DE COURS

Un enseignant.