

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FRANCAISE
ADMINISTRATION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

CUISINE : NIVEAU 3

ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE TRANSITION

<p>CODE : 45 21 06 U 21 D 1 CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401 DOCUMENT DE REFERENCE INTER-RESEAUX</p>

Approbation du Gouvernement de la Communauté française du 29 octobre 2007
sur avis conforme de la Commission de concertation

CUISINE : NIVEAU 3 ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR 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 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

Cette unité de formation vise à permettre à l'étudiant d'acquérir et de mettre en pratique, de manière autonome, les compétences en cuisine liées à la profession de restaurateur, en tenant compte des risques professionnels et de la législation en vigueur.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. Capacités

*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 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 N° 45 21 02 U 11 D 1.

3. HORAIRE MINIMUM DE L'UNITE DE FORMATION

3.1. Dénomination des cours	Classement	Code U	Nombre de périodes
Législation, hygiène et bien-être au travail	CT	B	16
Technologie de cuisine	CT	B	44
Pratique professionnelle de cuisine	PP	L	132
3.2. Part d'autonomie		P	48
Total des périodes			240

4. PROGRAMME

L'étudiant sera capable :

au cours des diverses activités d'enseignement,

- ◆ d'adopter un comportement professionnel en accord avec les règles usuelles du métier ;
- ◆ de traiter des informations techniques : produits, techniques nouvelles, méthodes d'analyse (diagnostic et contrôle des résultats,...) ;
- ◆ de s'informer à partir de documents mis à sa disposition ou qui sont le fruit d'une recherche personnelle ;

en législation, hygiène et bien-être au travail,

- ◆ de rédiger une fiche technique sur base des procédures HACCP¹ d'un système de contrôle pour une fabrication alimentaire ;
- ◆ sur base d'un cas réel, d'identifier un dysfonctionnement et de proposer au moins une solution motivée par le cadre légal ;
- ◆ dans le cadre spécifique de la profession, d'identifier les obligations légales en ce qui concerne :
 - ◆ les voies de circulation et d'évacuation,
 - ◆ le danger des chutes,
 - ◆ les conditions de travail (lumière, ventilation, éclairage),
 - ◆ les installations sanitaires,
 - ◆ le tabagisme,
 - ◆ la signalisation pour la santé et la sécurité,

¹ Hazard Analysis Check Control Point (Analyse des risques et contrôle des points critiques)

- ◆ les premiers soins ;

en technologie de cuisine,

- ◆ d'identifier, de caractériser et de justifier les techniques de cuisson : griller, sauter, poêler, confire, ainsi que leurs règles culinaires de dressage ;
- ◆ d'identifier, de caractériser et de justifier les techniques de cuisson sous-vide et au micro-ondes ainsi que leurs règles culinaires de dressage ;
- ◆ d'utiliser à bon escient les appellations et garnitures classiques ;
- ◆ d'expliquer les techniques de base relatives :
 - ◆ à la cuisson du sucre (au filé, au boulé, caramel),
 - ◆ à la réalisation de coulis de fruits et de purées,
 - ◆ à la préparation de sorbets salés ou sucrés ;
- ◆ d'élaborer le contenu d'une carte, d'un menu selon des critères tels que :
 - ◆ les règles culinaires,
 - ◆ l'originalité,
 - ◆ les saisons,
 - ◆ le prix,
 - ◆ la circonstance,
 - ◆ la gastronomie,
 - ◆ le nombre de convives,
 - ◆ la culture,
 - ◆ ... ;
- ◆ d'acquérir des notions d'économie portant sur :
 - ◆ le calcul des déchets et pertes concernant les préparations préliminaires et cuissons pour l'ensemble des produits,
 - ◆ le calcul de prix de revient, les rations, ...,
 - ◆ les produits préparés semi-finis ou finis ;
- ◆ d'acquérir des notions de nutrition relatives :
 - ◆ au fonctionnement du métabolisme,
 - ◆ aux besoins de l'organisme humain,
 - ◆ aux principes nutritifs (lipides...),
 - ◆ aux apports nutritifs des aliments,
 - ◆ aux erreurs nutritionnelles,
 - ◆ à la composition de menus ;
- ◆ de déterminer les facteurs sociologiques qui influencent la manière de manger ;

en pratique professionnelle 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,

- ◆ d'interpréter une fiche technique ;
- ◆ de choisir les matières premières selon les saisons, les circonstances, l'état des stocks et les possibilités d'approvisionnement (quantité, qualité, prix) et de rédiger les bons de commande éventuellement en utilisant l'outil informatique ;
- ◆ de gérer le temps de travail pour assurer une commande variée (détermination des schémas de fabrication, de préparation et de conservation jusqu'à l'utilisation directe) ;
- ◆ d'assurer la présentation des produits et leur dressage (règles culinaires, décoration, fraîcheur, températures de service,...) ;
- ◆ d'assurer l'envoi des mets en agissant avec soin, méthode, rapidité et économie ;
- ◆ de déterminer et d'assurer les différents contrôles (risques alimentaires, procédures de qualité, planification des tâches) ;
- ◆ d'identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires et de remédier aux lacunes éventuellement décelées ;
- ◆ d'organiser le travail de chaque poste de cuisine en tenant compte de l'utilisation rationnelle du matériel, des équipements et de la main-d'œuvre :
- ◆ de réaliser des préparations culinaires élaborées jusqu'à leur présentation finale :
 - ◆ les glaces, les jus et les essences classiques et industriels,
 - ◆ les marinades,
 - ◆ les gelées,
 - ◆ l'ensemble des modes de liaison,
 - ◆ les sauces,
 - ◆ les potages,
 - ◆ les techniques de cuisson telles que : griller, sauter, poêler, confire et la technique du micro-ondes,...,
 - ◆ les préparations de viandes, gibiers, volailles, poissons, crustacés et mollusques,
 - ◆ les préparations de soufflés chauds,
 - ◆ les préparations à base de pâte salée ou sucrée,
 - ◆ les entremets salés ou sucrés,
 - ◆ les crèmes glacées, les sorbets et les granités, ... ;
- ◆ d'appliquer les modes de préparation et de cuisson propres aux viandes, volailles, gibiers, poissons, crustacés, mollusques, légumes, fruits, pâtes alimentaires,... ;
- ◆ d'adapter les préparations de cuisine aux contraintes matérielles et de temps ainsi qu'à la nature de l'événement ;
- ◆ d'assurer les relations avec les autres services (parties, salle, réception,...) ;
- ◆ de contrôler les résultats obtenus et de pallier les problèmes éventuels.

5. CAPACITES TERMINALES

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,
en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,
dans un temps imparti,
de manière autonome,

dans le cadre du travail à la carte,

- ◆ de caractériser les techniques de cuisson et de justifier le choix retenu en fonction de la recette à réaliser ;
- ◆ d'identifier et de caractériser les techniques spécifiques à la réalisation d'entremets et de desserts ;
- ◆ d'assurer et de participer au contrôle de l'approvisionnement ;
- ◆ d'organiser le travail dans une partie en collaboration avec les autres parties de la brigade ;
- ◆ de réaliser des préparations complexes d'un niveau organoleptique satisfaisant jusqu'à leur présentation finale ;
- ◆ d'assurer les relations avec les autres services.

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

- ◆ le niveau d'organisation et de gestion du temps,
- ◆ la capacité d'adaptation,
- ◆ le niveau de dextérité et de précision des gestes,
- ◆ les qualités organoleptiques des mets,
- ◆ l'esprit d'initiative et de créativité.

6. CHARGE(S) DE COURS

Un enseignant.

7. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.