

10. Horaire de l'unité de formation :

Horaire minimum

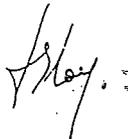
1. Dénomination des cours	Classement des cours (4)	Nombre de périodes (5)
- Technologie : formation de base	CT	70
- Art culinaire : formation de base	PP	190
2. Part d'autonomie		50
	Total des périodes	310

11. Date de proposition du P.O.: 29-04-93.

Transmis par le réseau

Le :

Signature du :
Chef d'établissement de la C.F. (1)
Représentant du P.O. subventionné (1)

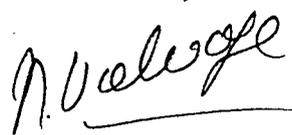


12. Observations du service d'inspection : (annexe éventuelle)

voir annexe

Date : 19/01/94

Signature :



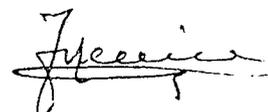
11. Décision : ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD (1)

Motivation de la décision :

OBSERVATIONS
RENCONTREES

Date : - 4 FEV. 1994

Signature :



J. Meunier
Administrateur Partenaire

(4) soit CG, CS, CT, PP ou CPPM
(5) 1 période = 50 minutes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales de l'unité de formation.

Dans le respect de l'article 7 du Décret de la Communauté Française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation vise à :

1. concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire,
2. 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.

2. Finalités particulières de l'unité de formation.

- Acquérir les connaissances indispensables pour une bonne utilisation et compréhension du vocabulaire spécifique au métier.
- Acquérir la pratique indispensable à l'élaboration de mets simples.

Connaissances préalables requises

1. Capacités

Comprendre à la lecture un texte de niveau de fin d'étude d'enseignement de base (CEB).

Exécuter des consignes orales simples.

2. Titre pouvant en tenir lieu:

être porteur du certificat d'enseignement de base ou son équivalent (CEB).

Recommandations particulières pour la constitution des groupes et des groupements

Les groupes seront constitués en tenant compte des exigences pédagogiques et de la dotation de périodes.

Le nombre d'étudiants par poste sera de 3 à 5 selon les travaux.

Technologie et art culinaire : formation de base

UF1 Annexe 4

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
1. Les locaux de cuisine et annexes	Disposition, équipement de la cuisine et ses annexes	<ul style="list-style-type: none"> - Réalisation d'un plan de cuisine - Analyse critique
2. Le cuisinier, un métier	<ul style="list-style-type: none"> - Qualités professionnelles indispensables (physiques, intellectuelles, morales) - Formation professionnelle - Tenue et hygiène personnelle 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation des appareils - Evolution technologique du matériel
3. Etude et analyse du matériel de la cuisine	Citer, utiliser et entretenir le gros et petit matériel de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation rationnelle du travail en cuisine
4. Organisation générale de la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - La brigade - Analyse des fonctions 	<ul style="list-style-type: none"> - Schéma d'organisation générale d'une cuisine - Réalisation d'une chaîne de fabrication
5. Utilisation et compréhension du vocabulaire spécifique au métier	<ul style="list-style-type: none"> - Etude des termes de cuisine - Etude des garnitures classiques 	
6. Les cuissons : principes généraux	<ul style="list-style-type: none"> - Modifications physique et chimiques - Classification des cuissons : <ul style="list-style-type: none"> - par concentration - mixte 	Application techniques et pratiques <ul style="list-style-type: none"> - Griller - Rôtir - Frire - Sauter - Poêler

ARTICULE DE LA MATIERE

SAVOIR

SAVOIR FAIRE

- Les ragôts
 - Braiser
 - Cuire dans un liquide
 - Les fonds, fumets, glaces
- Cas particuliers de ces applications aux:
- oeufs
 - viandes
 - pommes de terre
 - pâtes alimentaires
 - riz
 - légumes

7. Sauces de base et dérivées

Tableau de sauces de base et des dérivés les plus utilisés

Application en pratique des sauces de base

8. Les liaisons

A la farine, au beurre, aux oeufs et à la crème

Application en pratique des liaisons

9. Les légumes

Critères de sélection de qualité, de fraîcheur et de conservation

Application pratique du nettoyage des légumes

10. Les potages

- Purées de légumes frais
- Purées de légumes secs
- Taillés
- Les soupes

Réalisation pratique des potages

11. Les courts-bouillons

Réalisation pratique des courts bouillons

12. Les mirepoix et matignons

Réalisation pratique des mirepoix et matignons

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité, l'étudiant maîtrisera de manière satisfaisante les connaissances suivantes:

- utilisation du petit et gros matériel de cuisine,
- utilisation des différents termes culinaires,
- application technique et pratique:
 - des différentes cuissons,
 - des différentes sauces de base simple,
 - des différents potages,
 - des différents légumes.

Profil du chargé de cours

Enseignant.