

50687

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

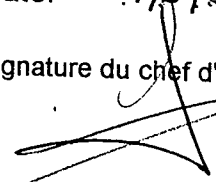
DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE
60 rue Clemenceau
7340 Colfontaine (Wasmès)
Matricule : 5432002
Téléphone : 065/672688

Date: 1/3/95.

Signature du chef d'établissement,



2. Transmis en date du 08.03.95 par le réseau C.F. **COMMUNAUTE FRANCAISE.**

3. Intitulé de l'unité de formation:

Restauration-gastronomie - niveau 1

Code: 411102 V 11 E 1

- 4. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.
- 5. Capacités préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.
- 6. Classement de l'U.F.:
Enseignement secondaire inférieur.
Transition.
- 7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.
- 8. Programme du cours: repris en annexe 4 de 1 page(s).
- 9. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page(s).
- 10. Chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page(s).

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1**DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION**

1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE
 60 rue Clemenceau
 7340 Colfontaine (Wasmès)
 Matricule : 5432002
 Téléphone : 065/672688

Date: 1/3/95.

Signature du chef d'établissement,

2. Transmis en date du 08-03-95 par le réseau **C.F.**
COMMUNAUTE FRANCAISE.

3. Intitulé de l'unité de formation:

Restauration-gastronomie - niveau 1

Code: 411102V11E1

4. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.
5. Capacités préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.
6. Classement de l'U.F.:
Enseignement secondaire inférieur.
Transition.
7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.
8. Programme du cours: repris en annexe 4 de 1 page(s).
9. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page(s).
10. Chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page(s).

11. Horaire de l'unité de formation:

Code de l'unité de formation: 4 1 1 1 0 2 U 1 1 E 1

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
1 Technologie cuisine	CT	B	60
2 Travaux pratiques cuisine	PP	B	180
3 Technologie salle	CT	B	40
4 Travaux pratiques salle	PP	B	80
5 Hygiène	CT	B	20
2. Part d'autonomie		A	20

Total des périodes : 400

12.

a) Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique annexe(s) éventuelle(s)

avis favorable

Le 15/03/95

J. Valérie

b) Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

Date: 3.0 MARS 1995

J. MEUNIER
Signature: *J. Meunier*
ADMINISTRATEUR
PÉDAGOGIQUE

FINALITES

Finalités générales

Dans le respect de l'article 7 du Décret du 16 avril 1991 organisant l'Enseignement de Promotion sociale, les cours de l'unité de formation doivent :

1. contribuer à l'enrichissement de la personnalité de l'individu, au développement de son intelligence et de son sens social ;
2. initier à d'autres modes de pensée et à d'autres types de culture ;
3. permettre l'acquisition d'un outil de communication et d'un outil d'information culturelle ;
4. être un outil de formation, de reconversion, de perfectionnement ou de spécialisation professionnelle.

Finalités particulières

Sous la responsabilité d'un chef de parties, de rang, d'un cuisinier ou d'un employé de restaurant, l'étudiant sera capable de

- réaliser un menu simple avec fiche technique;
- dresser et ranger la salle;
- réaliser les mises en place au menu et à la carte.

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Pour être admis comme élève régulier dans cette unité de formation, l'apprenant doit maîtriser les capacités terminales de l'unité de formation "Bases de restauration", à savoir:

- réaliser, selon les directives du responsable de cuisine, des plats simples qui présenteront au moins les qualités suivantes: respect de la présentation, du degré de cuisson et de l'assaisonnement demandés.

L'apprenant est admis d'office s'il est porteur de l'attestation de réussite de l'unité de formation "Bases de restauration".

**RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES
GROUPES OU LE REGROUPEMENT**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME

Travaux pratiques de cuisine

A la fin de ce cours de l'unité de formation, l'étudiant sera capable

- d'éplucher et de tailler des légumes et des fruits selon un temps et des dimensions imposés
- couper en bâtonnets au couteau
- couper en dés au couteau
- couper en julienne au couteau
- couper en paysanne au couteau
- couper en rondelles au couteau
- de tourner selon les usages et en un temps donné carottes, courgettes, navets, pommes de terre
- d'émincer suivant le temps et les dimensions imposés
- de cuire des champignons à blanc
- de cuire à la grecque
- de sauter pommes de terre, champignons, croûtons
- de glacer des légumes et des petits oignons à brun et à blanc
- d'apprêter et de cuire les légumes secs
- de monder des amandes et des pistaches
- de préparer des fonds brun et blancs (fond de gibier) avec fiche technique
- de hacher de la viande au couteau
- de mouler des aspics
- de hacher au couteau de la gelée en fonction de sa destination
- de découper à cru volailles et lapins
- de désosser les volailles
- de détailler des poissons en dames ou en tronçons selon leur destination
- de plaquer les poissons
- de réaliser de la pâtisserie sucrée et salée
- de réaliser de la pâte à frire (sans utilisation)
- de réaliser et d'utiliser la pâte levée solide, solide améliorée
- d'abaisser
- de fleurir
- de beurrer les moules
- de beurrer les plaques
- de préparer des bouchées et des feuilletés (uniquement, technique de manipulation et non de préparation)
- de parer, de découper, de barder, de ficeler les principaux morceaux de viande de boucherie
- de préparer et d'utiliser des liaisons à base d'amidon (roux blanc, blond, brun, ...)

Hygiène

A la fin de l'unité de formation, l'étudiant sera capable de maîtriser et mettre en oeuvre les savoirs suivants:

- hygiène corporelle et vestimentaire, état de santé
- locaux de travail: éclairage, chauffage, ventilation, bruit, couleurs, ordre et propreté
- locaux annexes (sanitaires, réfectoire): dispositions légales
- sécurité des locaux de stockage
- fabrication: outillage, aliments, entretien du matériel
- accidents du travail: causes, prévention, incendie, signalisation
- maladies professionnelles
- médecine du travail: service médical, examens médicaux
- droits des travailleurs
- toxicologie et pollution: substances étrangères, intoxications alimentaires
- conservation des aliments
- le code des additifs

Technologie cuisine

A la fin de l'unité de formation, l'étudiant sera capable de:

- organiser une brigade typique d'un grand restaurant et expliquer le rôle de chacun de ses membres,
- organiser son poste de travail et justifier cette organisation,
- expliquer la technique de fabrication d'un fond blanc ou brun, d'en énumérer les ingrédients et de justifier le choix de chacun d'entre eux,
- conserver correctement un fond,
- expliquer la technique de préparation d'un roux,
- comparer la composition et la technique de préparation d'un roux blanc, blond et brun,
- énumérer et comparer les différentes sauces à base de roux,
- expliquer la liaison à l'oeuf entier, au jaune d'oeuf, au jaune d'oeuf et amidon, à la crème, au sang, par émulsion des graisses,
- donner la technique de préparation de ces liaisons (ainsi que les variantes) et les causes d'échec,
- classer les légumes,
- expliquer la valeur alimentaire des légumes frais,
- énumérer les caractéristiques de fraîcheur des légumes et fruits,
- expliquer les effets des différents types de cuisson sur la valeur alimentaire des légumes et fruits frais et justifier ces techniques,
- expliquer les techniques pour laver et éplucher les légumes et fruits frais ainsi que les précautions à prendre lors de leur épluchage.

Technologie salle

A la fin de l'unité de formation, l'étudiant sera capable de maîtriser et mettre en oeuvre les savoirs suivants:

- les conditions générales de travail (locaux, mobilier, matériel),
- qualités requises pour le personnel de restaurant,
- hiérarchie des tâches et tenue vestimentaire,
- organisation du travail,
- nettoyage et entretien (locaux, accessoires, matériel),
- mise en place de la salle à manger,
- relations du restaurant avec les autres services (les bons).

Travaux pratique salle

A la fin de l'unité de formation, l'étudiant sera capable de

- présenter correctement les locaux (destinés aux clients et à la mise en place);
- présenter correctement le mobilier (à l'usage des clients et destinés au service);
- présenter correctement le matériel;
- nettoyer et entretenir les locaux, les accessoires et le matériel de service;
- assurer la mise en place de la salle à manger (tables, sièges, pièces composant un couvert, nappes, serviettes...);
- assurer les services à l'anglaise, à la française, à la russe, simplifié;
- débarrasser en salle et en plonge;
- assurer l'accueil;
- assurer les relations avec les autres services (bons, addition);
- assurer le service simple des boissons courantes (apéritifs de base, vins, café et thé).

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

Sous la responsabilité d'un chef de parties, de rang, d'un cuisinier ou d'un employé de restaurant, l'étudiant sera capable de

- réaliser un menu simple avec fiche technique en respectant la présentation, le degré de cuisson et l'assaisonnement demandés;
- dresser et ranger la salle et réaliser les mises en place au menu et à la carte, en respectant les consignes données.

PROFIL DU CHARGE DE COURS

Enseignant.

NB: En vue d'assurer la cohérence entre la technologie et les travaux pratiques, on pourra confier les cours techniques et les cours de pratique professionnelle au même enseignant