

997u

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du réseau (1)

- Communauté française
- Provincial et communal

- Libre: - confessionnel
- non confessionnel

et se rapporte à l'établissement suivant:

dénomination : COURS PROFESSIONNELS POUR ADULTES

adresse complète : Boulevard Tirou 167 - 6000 CHARLEROI

n° de matricule : 5.082.054

n° de téléphone : 071/30.22.17

2. Intitulé de l'unité de formation :

Code : 411102U1151. (3)

UF2 Technologie et Art culinaire : Réalisation de menus

3. Finalités de la section : repris en annexe n°1 de 1 page (2)

4. Connaissances préalables requises : repris en annexe n°2 de 1 page (2)

5. Classement de l'unité de formation :

- (1) enseignement secondaire : transition (1) qualification (1)
- degré : inférieur (1) supérieur (1)

Enseignement supérieur de type court:
catégorie :

Enseignement supérieur de type long:
catégorie :

6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement :
Repris en annexe n°3 de 1 pages (2)

7. Programme de (des) cours : Repris en annexe n°4 de 2 pages (2)

8. Fixation des capacités terminales : Repris en annexe n°5 de 1 pages (2)

9. Profil du (des) chargés de cours : Repris en annexe n°5 de 1 pages (2)

(1) Biffer les mentions inutiles
(2) A compléter
(3) Réservé à l'administration

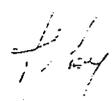
10. Horaire de l'unité de formation :

Horaire minimum

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

11. Date de proposition du P.O. : 29-04-1993

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



Transmis par le réseau

Le :

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

voir annexe

Date : 19/01/94

Signature :



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

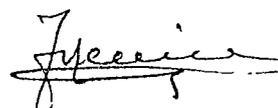
Motivation de la décision :

OBSERVATIONS
 RENCONTREES

- 4 FEV. 1994

Date :

Signature :


 J. Meunier
 Administrateur Pédagogique

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

Finalité 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 et la pratique indispensables à la réalisation de menus élaborés en fonction du marché.

Connaissances préalables requises

1. Capacités

Avoir acquis les connaissances indispensables:

- à la bonne utilisation du petit et gros matériel de cuisine.
- à la compréhension des différents termes culinaires.
- à l'application techniques et pratiques:
 - des différentes cuissons,
 - des différentes sauces de base simple,
 - des différents potages,
 - des différents légumes,

2. Titre pouvant en tenir lieu:

être porteur de l'attestation de réussite de UF1 : "Technologie et art culinaire
"formation de base" section restauration hôtelière.

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 4 selon les travaux.

Technologie et art culinaire : Réalisation de menus UF2 Annexe 4

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
1. Analyse des outils de communication en cuisine	Bon de commande Fiche de fabrication Analyse des documents d'économat	Utilisation dans le cadre pratique des différents documents
2. Règles d'élaboration des menus circonstanciés Carte de restaurant	Analyse des points de vue : - esthétique - économique	
3. Les cuissons	Cas particulier aux poissons et aux gibiers	Utilisation des différentes méthodes de cuisson : braiser - poêler - rôtir - sauter
4. Les sauces	Sauces fines	Réalisation des sauces
5. Les marinades	A cru - A cuit - Instantanées - Spéciales	Réalisation de différentes marinades
6. Les garnitures de grosses pièces		Réalisation des différentes garnitures de grosses pièces
7. Les farces	A fond - A croustilles - A pâte	Réalisation des différentes farces
8. Les gratins et glaçages		
9. Les beures composés	A base d'éléments crus A base d'éléments cuits A froid et à chaud	

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
10. Utilisation des pâtes en cuisine et en pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> - Classification - Etude des différents morceaux et de leur destination 	(cfr. cours de pratique)
11. Les viandes de boucherie	<ul style="list-style-type: none"> - Crèmes - Veloutés - Consommés simples et doubles 	<p>Démonstration des découpes en pratique par un chef boucher</p> <p>(cfr. cours de pratique)</p>
12. Les potages spéciaux	<ul style="list-style-type: none"> - Principaux morceaux destinés à la restauration - Destination par catégories - Procédés de conservation et d'hygiène 	(cfr. cours de pratique)
13. Le veau, le porc, le boeuf	<ul style="list-style-type: none"> - Destination par catégories - Procédés de conservation et d'hygiène 	(cfr. cours de pratique)
14. Les poissons	<ul style="list-style-type: none"> - Découpes particulières - Destinations, cuissons, préparations 	(cfr. cours de pratique)
15. Les volailles et gibiers Les abats	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des proportions - Ordre chronologique de fabrication et de cuisson 	(cfr. cours de pratique)
16. La pâte feuilletée La duchesse La pâte grasse La pâte à brioche Les meringues Les omelettes soufflées La crème au beurre Les glaces		<p>Nota bene : <u>cfr. cours de pratique :</u> Renforcement prévu lors du cours de pratique relatif au point précis</p>

Fixation des capacités terminales

l'étudiant maîtrisera de manière satisfaisante:

- l'assaisonnement et le bon gout selon des critères définis au préalable.
- la bonne réussite des produits finis.

Profil du chargé de cours

Enseignant.

10. Horaire de l'unité de formation :

Horaire minimum

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

11. Date de proposition du P.O.: 29-04-1993

Transmis par le réseau

Le :

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



12. Observation du service d'inspection (annexe éventuelle)

voir annexe

Date : 19/01/94

Signature :



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

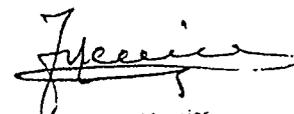
Motivation de la décision :

OBSERVATIONS
RENCONTREES

- 4 FEV. 1994

Date :

Signature :


 J. Meunier
 Administrateur Pédagogique

(4) soit CC, CS, CTPP, PP ou CPPM
 (5) 1 période = 50 minutes

Finalité 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 et la pratique indispensables à la réalisation de menus élaborés en fonction du marché.

Connaissances préalables requises

1. Capacités

Avoir acquis les connaissances indispensables:

- à la bonne utilisation du petit et gros matériel de cuisine.
- à la compréhension des différents termes culinaires.
- à l'application techniques et pratiques:
 - des différentes cuissons,
 - des différentes sauces de base simple,
 - des différents potages,
 - des différents légumes,

2. Titre pouvant en tenir lieu:

être porteur de l'attestation de réussite de UF1 : Technologie et art culinaire
"formation de base" section restauration hôtelière.

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 4 selon les travaux.

Technologie et art culinaire : Réalisation de menus UF2 Annexe 4

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
1. Analyse des outils de communication en cuisine	Bon de commande Fiche de fabrication Analyse des documents d'économat	Utilisation dans le cadre pratique des différents documents
2. Règles d'élaboration des menus circonstanciés Carte de restaurant	Analyse des points de vue : - esthétique - économique	
3. Les cuissons	Cas particulier aux poissons et aux gibiers	Utilisation des différentes méthodes de cuisson : braiser - poêler - rôtir - sauter
4. Les sauces	Sauces fines	Réalisation des sauces
5. Les marinades	A cru - A cuit - Instantanées - Spéciales	Réalisation de différentes marinades
6. Les garnitures de grosses pièces		Réalisation des différentes garnitures de grosses pièces
7. Les farces	A fond - A croustilles - A pâte	Réalisation des différentes farces
8. Les gratins et glaçages		
9. Les beurrés composés	A base d'éléments crus A base d'éléments cuits A froid et à chaud	

ARTICULE DE LA MATIERE	SAVOIR	SAVOIR FAIRE
10. Utilisation des pâtes en cuisine et en pâtisserie	<ul style="list-style-type: none"> - Classification - Etude des différents morceaux et de leur destination 	(cfr. cours de pratique)
11. Les viandes de boucherie	<ul style="list-style-type: none"> - Crèmes - Veloutés - Consommés simples et doubles 	Démonstration des découpes en pratique par un chef boucher
12. Les potages spéciaux	<ul style="list-style-type: none"> - Principaux morceaux destinés à la restauration 	(cfr. cours de pratique)
13. Le veau, le porc, le boeuf	<ul style="list-style-type: none"> - Destination par catégories - Procédés de conservation et d'hygiène 	(cfr. cours de pratique)
14. Les poissons	<ul style="list-style-type: none"> - Destination par catégories - Procédés de conservation et d'hygiène 	(cfr. cours de pratique)
15. Les volailles et gibiers Les abats	<ul style="list-style-type: none"> - Découpes particulières - Destinations, cuissons, préparations 	(cfr. cours de pratique)
16. La pâte feuilletée La duchesse La pâte grasse La pâte à brioche Les meringues Les omelettes soufflées La crème au beurre Les glaces	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des proportions - Ordre chronologique de fabrication et de cuisson 	(cfr. cours de pratique)

Nota bene : cfr. cours de pratique :
Renforcement prévu lors du cours de pratique relatif au point précis

Fixation des capacités terminales

l'étudiant maîtrisera de manière satisfaisante:

- l'assaisonnement et le bon gout selon des critères définis au préalable.
- la bonne réussite des produits finis.

Profil du chargé de cours

Enseignant.