

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 (Wasmes)
 Matricule : 5432002
 Téléphone : 065/672688

Date: 1/3/35.
 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 2

Code: 411103V11E1

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: 41 11 03 U 11 F 1

Horaire minimum

| 1. Dénomination des cours | Classement des cours | Code U | Nombre de périodes |
|-----------------------------|----------------------|--------|--------------------|
| 1 Technologie cuisine | CT | B | 40 |
| 2 Travaux pratiques cuisine | PP | L | 180 |
| 3 Technologie salle | CT | B | 40 |
| 4 Travaux pratiques salle | PP | L | 80 |
| 5 Chimie alimentaire | CT | B | 20 |
| 6 Diététique | CT | B | 20 |
| 2. Part d'autonomie | | P | 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
 15/03/95
M. Meunier

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: 30 MARS 1995

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 selon le travail demandé, l'étudiant sera capable de

- réaliser un menu simple et de faire preuve de recherche dans son élaboration et sa présentation;
- assurer correctement un service à la française et à l'anglaise;
- effectuer les préparations simples en salle.

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 "Restauration niveau 1", à savoir:

sous la responsabilité d'un chef de parties, de rang, d'un cuisinier ou d'un employé de restaurant,

- 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.

L'apprenant est admis d'office s'il est porteur de l'attestation de réussite de l'unité de formation "Restauration niveau 1".

**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

- de préparer et d'utiliser un fond brun, de gibier (sans fiche technique)
- de préparer des salades composées en un temps déterminé et au moment de l'envoi
- d'habiller les poissons plats et les poissons ronds
- de lever les filets de poissons plats
- de retirer les arrêtes des poissons
- de cuire à la vapeur les poissons
- de cuire à la vapeur les viandes et les légumes
- de confectionner une farce (avec une fiche technique)
- de préparer et d'utiliser divers fonds
- de préparer et d'utiliser des produits semi-élaborés (sauces et fonds déshydratés)
- de préparer et d'utiliser un beurre blanc
- de réaliser des liaisons à base d'amidon en un temps donné
- de réaliser une crème anglaise
- de réaliser de la crème fouettée et de la crème chantilly
- de frire des aliments farinés
- de frire des pommes de terre (1 ou 3 temps)
- d'habiller les volailles
- de cuire les oeufs sans coquille (pochés)
- de cuire de la semoule au lait
- de préparer et d'utiliser des petites sauces brunes et dérivées
- de poêler viandes et volailles
- de rôtir les viandes blanches et rouges, les volailles
- de préparer les abattis de volailles
- de préparer et d'utiliser des sauces émulsionnées chaudes (type hollandaise)
- de cuire du riz ou des pâtes alimentaires à l'eau ou dans un bouillon.

Diététique

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

- hygiène alimentaire,
- besoins énergétiques,
- éléments nutritifs (utilisations des tables de composition des aliments, réalisation de menus familiaux, structure des repas),
- valeur alimentaire, biologique, teneur en éléments nutritifs des aliments du groupe 1 (cas particulier des légumineuses),
- valeur alimentaire, biologique, teneur en éléments nutritifs des aliments du groupe 2 (les produits laitiers, traitement et transformations du lait),
- valeur alimentaire, biologique, teneur en éléments nutritifs des aliments du groupe 3, affinage des corps gras, fabrication du beurre, préparation des margarines,
- valeur alimentaire, biologique, teneur en éléments nutritifs des aliments du groupe 4,
- valeur alimentaire, biologique, teneur en éléments nutritifs des aliments des groupes 5 et 6 (modifications lors de la cuisson de la composition des végétaux, conservation, transformations, farines).

Chimie alimentaire

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

- évolution de l'alimentation humaine,
- aliments, nutriments,
- structure chimique des protéines, propriétés physiques, action des acides,
- structure chimique des glucides, propriétés, différences dans le pouvoir sucrant,
- constituants des lipides, classification, propriétés physiques, émulsions,
- eau et minéraux (calcium, phosphore, sodium, fer), passage de l'eau dans l'aliment et sortie de l'eau de l'aliment, passage dans l'aliment des corps dissous dans l'eau, action de la température,
- sources, propriétés et conservation des vitamines,
- nutrition de la cellule.

Technologie cuisine

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

- condiments et aromates, utilisation dans la préparation des mets;
- sel de cuisine, thym, laurier, estragon, poivre, persil, cerfeuil, romarin, sauge, muscade, ail, oignon, échalote, clou de girofle, piments, curry, cannelle, vanille...: origines, différentes espèces, qualités, usages, conservation;
- principales sources du sucre, procédés de fabrication, présentations commerciales, cuisson;
- miel: origine, variétés commerciales, nectar, composition par rapport au sucre;
- chocolat et cacao: fabrication, espèces, choix pour les différentes préparations, qualités, conservation;
- céréales, maïsena, riz, semoule de blé, semoule de riz, farine, pâtes...: structure du grain de froment, sortes, utilisation, fabrication (riz blanc), critères de qualité, conservation;
- pâtes "maison" et industrielles.

Technologie salle

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

- les différents services (à l'anglaise, à la française, à la russe, simplifié),
- le service des petits déjeuners,
- potages et consommés,
- café, thé et infusions,
- limonades,
- bière,
- vins rouges,
- vins blancs,
- apéritifs, alcools.

Travaux pratique salle

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

- respecter les consignes concernant les menus du jour, les services spéciaux, les banquets, les buffets et les réceptions apéritives;
- assurer les préparations élémentaires: plateau d'épices, vinaigrette, mayonnaise et dérivés, assaisonnement de salades simples et composées, steak tartare;
- assurer la décoration: fleurs, montages simples, chemins de table, corbeille de fruits;
- assurer les services en banquets, buffets, réceptions apéritives, petits déjeuners...;
- assurer les découpes simples: entrecôte, rôti, gigot, carré de porc ou de veau, volaille, petits poissons (soles, truites) et gros poissons (tronçons et dames);
- assurer les flambages simples: viandes, crêpes, omelettes;
- assurer dressage et service des fromages;
- préparer, présenter et découper les fruits;
- présenter et servir les entremets: crêpes, crèmes, bavarois, glaces et sorbets;
- réaliser sabayons et desserts flambés;
- assurer le service des alcools et des cigares;
- présenter la note.

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

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

- réaliser un menu simple et de faire preuve de recherche dans son élaboration et sa présentation, en respectant la présentation, le degré de cuisson et l'assaisonnement demandés;
- assurer correctement un service à la française et à l'anglaise en respectant les consignes données;
- effectuer les préparations simples en salle sans erreur de présentation ou de préparation.

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