

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

13050

DOCUMENT 8 bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE DE FORMATION

Demande d'ouverture d'une unité de formation sur la base d'un dossier pédagogique / réseau n'ayant encore fait l'objet d'aucune approbation.

1. La présente demande émane du :

(1) Pouvoir organisateur : **ASBL CEFM** (2)
111, rue de la Poste, 1210 BRUXELLES

(1) Directeur (-trice) de l'Institut pour la Communauté française : (2)
 et se rapporte à l'établissement suivant

dénomination : **Cours professionnels pour Adultes** (2) Date et signature du chef d'établissement de la C.F.
 ou du représentant du P.O. subventionné : (1) (2)
 adresse complète : **167, boulevard Tirou,** (2) 10.01.95
 : **6000 CHARLEROI**
 n° de matricule : **5.082.054** (2)
 n° de téléphone : **071 / 30.22.17.** (2) *J. Hey*

2. Transmis en date du : (3) par le réseau :

(1) Communauté française (1) Libre - confessionnel
 (1) Provincial et communal (1) Libre - non confessionnel

3. Intitulé de l'unité de formation :

Code : (4) 4 1 3 3 0 1 v 2 1 Z 1

"Techniques sous-vide dans le domaine de la restauration hôtelière"
Convention - Formation continuée

4. Finalités de l'unité de formation : repris en annexe n° 1 de 1 page(s) (2)

5. Capacités préalables requises : repris en annexe n° 2 de 1 page(s) (2)

6. Classement de l'unité de formation :

(1) enseignement secondaire : transition (1) ~~qualification~~ (1)
 degré : inférieur (1) supérieur (1)
 (1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type court : (2)
 (1) Catégorie de l'enseignement supérieur de type long : (2)

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement
 repris en annexe n° 3 de 1 page(s) (2)

8. Programme de (des) cours repris en annexe n° 4 de 1 page(s) (2)

9. Fixation des capacités terminales repris en annexe n° 5 de 1 page(s) (2)

10. Chargé(s) de cours repris en annexe n° 6 de 1 page(s) (2)

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
 (2) A compléter
 (3) A compléter par le Secrétaire permanent
 (4) Réservé à l'administration

11. Horaire de l'unité de formation :

Code de l'unité de formation : (4) 413301V2121

Horaire minimum :

1. Dénomination des cours (2)	classement des cours (5)	code U (6)	nombre de périodes (7)
Techniques de la cuisson sous - vide	CT	B	3
Pratique de la cuisson sous - vide	PP	L	10
2. Part d'autonomie :		P	2
Total des périodes :			<u>15</u> ✓

12. Réserve au service d'Inspection.

a. Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe (s) éventuelle(s)] :

voir annexe

N. Vieblaff
24/01/95

b. Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~ (1)

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

OBSERVATIONS
RENCONTREES

Date :

10 FEV. 1995

Signature :

J. Meunier
J. MEUNIER
ADMINISTRATEUR
PEDAGOGIQUE

- (1) Biffer les mentions inutiles ou cocher
(2) A compléter
(4) Réserve à l'administration
(5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(6) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V
(7) 1 période - 50 minutes

Finalités de l'unité de formation

1. Finalités générales

Conformément à l'article 7, paragraphes 1 et 2 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette unité de formation doit :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale et culturelle;
- répondre aux besoins et demandes en formations émanant des entreprises, des administrations, de l'enseignement et d'une manière générale des milieux socio-économiques et culturels.

2. Finalités spécifiques à l'unité de formation

Acquérir la maîtrise des techniques de la cuisson mixte et sous-vide.

Capacités préalables requises

L'étudiant sera capable d'élaborer un menu circonstancié et d'en assurer tous les postes de brigade en appliquant les techniques de conservation, de cuisson et de mise en place.

Titres pouvant en tenir lieu

Avoir les titres requis ou titres jugés suffisants

1. pour accéder à la profession dans le secteur "hôtellerie-alimentation";
2. pour occuper une fonction dans un établissement scolaire dans le secteur "hôtellerie - alimentation" organisé ou subventionné par la Communauté française.

Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement

Il est recommandé de ne pas dépasser trois étudiants par poste de travail.

Programme de cours

1. Techniques de la cuisson sous-vide

A l'issue de ce cours, l'étudiant maîtrisera les savoirs suivants :

- historique du sous-vide dans l'alimentation
- microbiologie (notions de base)
- définition du sous-vide (effet du vide sur l'aliment)
- avantages et inconvénients du sous-vide
- règles de base (commandements)
- opérations préliminaires à la mise sous-vide des aliments
- schéma de progression de traitement d'un produit sous-vide; tableau comparatif avec méthodes traditionnelles (exemples pratiques avec difficultés croissantes).

2. Pratique de la cuisson sous-vide

Pour acquérir le savoir-faire propre à la cuisson sous-vide, l'étudiant maîtrisera les matières suivantes :

a. utilisation du matériel et des accessoires

- machine sous-vide + tableau de commandes
- appareils de cuisson et de remise à température
 - * four à vapeur
 - * immersion au bain marie
- refroidisseurs
 - * immersion
 - * cellules mécaniques
 - * cryogénéisation
- thermomètres (modèles et applications)
- pochettes (types et applications)

b. mise en pratique d'un cycle de mise sous-vide

- utilisation du vacuomètre à contact
 - * vide partiel
 - * vide pour produits chauds
 - * vide en continu
 - * vide avec réinjection de gaz
- utilisation du tableau de mise sous-vide des aliments
- utilisation du tableau des cuissons
- mise sous-vide de produits spécifiques
- rédaction de fiches techniques et transposition de recettes.

Fixation des capacités terminales

Au terme de l'unité de formation, l'étudiant sera capable d'effectuer de manière autonome une mise sous-vide tout en expliquant les différentes étapes et en les justifiant.

Ces capacités seront maîtrisées intégralement.

Profil des chargés de cours

Enseignant.