

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente demande émane du réseau
COMMUNAUTE FRANCAISE.

Identité du responsable pour le réseau: *Jean. STEENSELS* Date et signature, le 14.05.96

2. Intitulé de l'unité de formation:

Restauration: utilisation du sous-vide.

Code: 41 33 02 V 21 E 1

3. Finalités de l'unité de formation: repris en annexe 1 de 1 page.
4. Capacités préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.
5. Classement de l'unité de formation:
Enseignement secondaire supérieur.
Transition.
6. Caractère occupationnel: **non.**
7. Constitution des groupes ou regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.
8. Programme du (des) cours: repris en annexe 4 de 1 page.
9. Capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page.
10. Chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page.

Code de l'unité de formation:	413302021E1
-------------------------------	-------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation:

Horaire minimum

<u>1. Dénomination du (des) cours</u>	<u>Classement du (des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Sécurité et hygiène	CT	B	5
Technologie	CT	B	2
Travaux pratiques et méthodes	PP	L	18
<u>2. Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXXX	P	0
		Total des périodes	25

12. Réserve au service d'inspection:

a) Observation(s) de l' (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique [annexe(s) éventuelle(s)]

Avis favorable
7/6/96 *M. V. Colinet* *102*

b) Décision de l'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique:

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

Date: 11 JUIN 1996

AC
A. COLLINET
INSP. COORD.

Signature,

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

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. 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.

Finalités particulières

A la fin de l'unité l'apprenant sera capable de préparer les plats en vue du sous-vide, de les cuire, refroidir et mettre sous vide.

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités:

1. Réaliser, sous la responsabilité du professeur, un menu simple avec fiche technique;
2. préparer des fonds brun et blanc;
3. préparer et utiliser des liaisons à base d'amidon (roux blanc, blond, brun,...);
4. réaliser les sauces de base (tomates, demi-glace, ...);
5. réaliser les différentes sauces émulsionnées;
6. nettoyer et détailler les poissons;
7. réaliser les différentes cuissons de base,
8. identifier et expliquer le mécanisme des intoxications alimentaires,
9. appliquer les règles de conservation des aliments.

Titres pouvant en tenir lieu:

Attestation de réussite de l'unité de formation «Restauration-gastronomie niveau 1», ou tout titre équivalent ou supérieur de restauration délivré par un centre ou un organisme de formation reconnus;

ou

attestation de réussite de l'unité de formation «Traiteur-restaurateur-organisateur de banquets Uft 1», ou tout titre équivalent ou supérieur de restauration délivré par un centre ou un organisme de formation reconnus.

CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DES COURS

SECURITE ET HYGIENE

Au cours de l'unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de:

1. expliquer le processus de la mise sous vide des produits;
2. utiliser le matériel selon les normes de sécurité;
3. expliquer les risques de contamination des produits;
4. expliquer les raisons des gestes professionnels destinés à assurer l'hygiène des produits.

TECHNOLOGIE

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

1. définition du sous-vide;
2. effet du vide sur les aliments;
3. avantages et inconvénients du sous-vide
4. règles de base.

TRAVAUX PRATIQUES ET METHODES

Au cours de l'unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de:

1. reconnaître les produits les plus frais;
2. utiliser le matériel et les accessoires;
3. préparer les plats pour le sous-vide;
4. réaliser la pré-cuisson des légumes;
5. corriger la préparation des sauces (surlier, ...);
6. réaliser la cuisson des mets avec un four à basse pression et utiliser la sonde à coeur;
7. refroidir les mets avec une cellule de refroidissement;
8. mettre sous vide avec une sous-videuse et injecter de l'azote si nécessaire,
9. rédiger les fiches techniques et transposer les recettes.

CAPACITES TERMINALES

A la fin de l'unité l'apprenant sera capable, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de préparer en vue du sous-vide et de mettre sous vide 2 plats cuisinés différents (1 poisson et 1 viande, par exemple).

CHARGE DE COURS

Enseignant ou expert.

L'expert devra prouver qu'il travaille dans un restaurant ou chez un traiteur et qu'il utilise le matériel de sous-vide.