

DCB  
1

Ministère de la Communauté française

1010 Bruxelles , le 10 Avr 2003  
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0  
02 / 210.58.52

Administration générale de  
l'Enseignement et de la Recherche  
scientifique.

-----  
Direction générale de l'Enseignement  
non obligatoire et de la Recherche  
scientifique.

-----  
Service de l'enseignement  
de promotion sociale.  
-----

Monsieur Jacques LEFERE  
Administrateur délégué  
CPEONS

rue des Minimes 87-89  
1000 BRUXELLES

Ref.: / Dossier pédagogique 3423

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL HORECA: LA CUISINE  
REGIONALE (CONVENTION)

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE  
TRANSITION

Code Référence : 413305U11X1

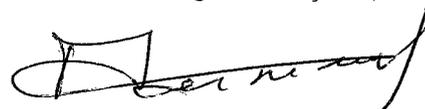
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuteri

Monsieur l'Administrateur délégué,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en retour, avec accord provisoire, le dossier  
pédagogique relatif à l'unité de formation mentionnée sous rubrique.

Veillez agréer, Monsieur l'Administrateur délégué, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Directeur général adjoint,



Julien Laermans

-----  
Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de  
Mlle Bieva ou Mr Alfreschi (02/210.58.57)

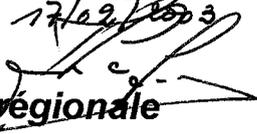
ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1DOCUMENT 8 bisDOSSIER PEDAGOGIQUEUNITE DE FORMATION**1. La présente demande émane du réseau:**

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

Identité du responsable pour le réseau: Jacques LEFERE, Administrateur-délégué CPEONS

Date et signature

17/02/2003


**2. Intitulé de l'unité de formation:**

**Formation continuée du personnel HORECA : La cuisine régionale (Convention)**

CODE DE l'U.F. (3):	U13905U11X1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4)	401
---------------------	-------------	----------------------------------	-----

**3. Finalités de l'unité de formation:**

Reprises en annexe n° 1 de ... page

**4. Capacités préalables requises:**

Reprises en annexe n° 2 de ... page

**5. Classement de l'unité de formation:**

- (1) Enseignement secondaire de:
- (1) transition  
 (1) inférieur
- (1) qualification  
 (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
- (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement (1)		Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input type="radio"/>	Economique	<input type="radio"/>
Paramédical	<input type="radio"/>	Paramédical	<input type="radio"/>
Social	<input type="radio"/>	Social	<input type="radio"/>
Pédagogique	<input type="radio"/>	Pédagogique	<input type="radio"/>
Agricole	<input type="radio"/>	Agricole	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil Supérieur:

Signature du Président du Conseil supérieur:

**6. Caractère occupationnel:**  (1) oui  (1) non**7. Constitution des groupes ou regroupement:**

Repris en annexe n° 3 de ... page

**8. Programme du(des) cours:**

Repris en annexe n° 4 de ... page

**9. Capacités terminales:**

Reprises en annexe n° 5 de ... page

**10. Chargé(s) de cours:**

Repris en annexe n° 6 de ... page

- (1) Cocher la mention utile
- (2) A compléter
- (3) Réservé à l'Administration
- (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection



# **1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

## ***1.1. FINALITES GENERALES***

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème du décret, l'unité de formation devra:

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- 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.

## ***1.2. FINALITES PARTICULIERES***

Cette unité de formation est destinée au personnel et aux travailleurs du secteur Horeca. Elle vise à permettre aux étudiants de mettre en oeuvre des techniques élaborées et originales de préparation de mets à caractère régional pour un service à la carte (restaurant) ou un service-traiteur.

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

### ***2.1. CAPACITES***

A partir de consignes précises, selon les directives du responsable de cuisine et dans le respect des règles de déontologie, d'hygiène et de sécurité professionnelles, l'étudiant doit être capable de réaliser des mets qui présenteront au moins les qualités suivantes:

- respect du degré de cuisson;
- respect de l'assaisonnement.

### ***2.2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU***

- Attestation de réussite de l'unité de formation: "RESTAURATION: TECHNIQUES ET PRATIQUE DE BASE", code 461101U11C1

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL HORECA : LA CUISINE REGIONALE (Convention)

### **3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière.

## 4. PROGRAMME DES COURS

### *En technologie des produits*

A partir d'un thème particulier (fromages, bières, volailles, poissons, ...), l'étudiant sera capable:

- d'identifier et de classer les produits spécifiques utilisés dans la cuisine régionale selon, par exemple, les critères suivants :
  - le goût,
  - le mode de fabrication;
  - la réglementation régionale,
- de sélectionner ces produits afin de les associer dans la réalisation des menus.

### *En travaux pratiques*

En respectant les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques au secteur HORECA, en respectant le thème choisi, l'étudiant sera capable, de manière autonome :

- de réaliser de manière originale différentes préparations , sauces, accompagnements spécifiques à la cuisine régionale,
- de présenter ces préparations dans le respect des traditions locales.

## 5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite l'étudiant sera capable, en respectant les règles d'hygiène et de sécurité spécifiques au secteur HORECA, en respectant le thème choisi, :

- de concevoir, sur base de fiches techniques, un menu à base de produits régionaux et de le réaliser avec originalité et dextérité, de manière autonome. Ce menu présentera au moins les qualités suivantes:
  - ✍ adéquation aux produits sélectionnés:
    - des méthodes de cuisson,
    - de l'assaisonnement,
    - de l'accompagnement (légumes, pomme de terre, fruits, ...),
    - de la garniture,
    - de la sauce,
  - ✍ adéquation de la présentation aux traditions locales;
- de justifier les choix opérés.

Pour la détermination du degré de maîtrise, il sera tenu compte:

- du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace,
- du respect du processus d'exécution,
- du soin de la présentation: harmonie des couleurs, des proportions des composants, ...,
- de l'originalité de la préparation.

FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL HORECA : LA CUISINE REGIONALE (Convention)

## **6. CHARGE DE COURS**

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier d'une expérience professionnelle actualisée dans le domaine de la cuisine régionale.

**TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :**  
**FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL HORECA : LA CUISINE REGIONALE (CONVENTION)**

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
U n i t é F o r m a t i o n		401	FORMATION CONTINUEE DU PERSONNEL HORECA : LA CUISINE REGIONALE (CONVENTION)			NEANT			NEANT			