

Ministère de la Communauté française

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.

1080 Bruxelles , le 24 Mai 2007
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: CC / Dossier pédagogique 4125

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1
----- Unité de formation : LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE
MOLECULAIRE
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE
TRANSITION
Code Référence : 413306U21C1
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.

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

P.O. La Directrice générale f.f.,

Chantal Kaufmann


Nicole SCHETS
Directrice

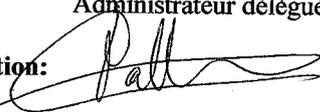
Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de
Régine Renard ou Carine Cacheux (02/690.87.08 ou 02/690.87.11)

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**DOCUMENT 8 bis****DOSSIER PEDAGOGIQUE****UNITE 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: Roberto GALLUCCIO,
Administrateur délégué

Date et signature: Le 8 mai 2007

2. Intitulé de l'unité de formation:

LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE

CODE DE P.U.F. (3): 4A3306U21C1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) 401
------------------------------------	---

3. Finalités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 1 de ..1.. page(s)

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

5. Classement de l'unité de formation:

- (1) Enseignement secondaire de:
 du degré:
- (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 ..1.. page(s)

8. Programme du(des) cours: Repris en annexe n° 4 de ..1.. page(s)

9. Capacités terminales: Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)

10. Chargé(s) de cours: Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

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

Code de l'unité de formation: (3) 4A3306U21C1	Code du domaine de formation (4) 401
---	--------------------------------------

11. Horaire minimum de l'unité de formation:
Horaire minimum:

1. Dénomination du(des) cours (2)	Classement du(des) cours (2) (4)	Code U (2) (5)	Nombre de périodes (2)
Technologie cuisine	CT	B	12
Travaux pratiques de cuisine	PP	L	36
2. Part d'autonomie	XXXXXXXXXX	P	12
		Total des périodes	60

V

12. Réserve au Service d'inspection:

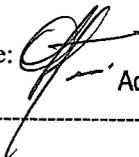
a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique[annexe(s) éventuelle(s)]:

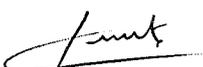
COPIE CONFORME

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: 17.05.07

Signature:  J. LEONARD
Administrateur pédagogique


Nicole SCHETS
Directrice

- (2) A compléter
(3) Réserve à l'Administration
(4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
(5) Soit A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V, W - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :
LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE

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
	401	LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE 50 Périodes			NEANT			NEANT			
U n i t é F o r m a t i o n											

LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE

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

L'unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de développer son potentiel créatif en découvrant et appliquant de nouvelles technologies culinaires telles que la cuisine moléculaire.

LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable,

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité,
en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,
dans un temps imparti,
de manière autonome,*

dans le cadre du travail à la carte,

- de caractériser les techniques de cuisson et de justifier le choix retenu en fonction de la recette à réaliser ;
- d'identifier et de caractériser les techniques spécifiques à la réalisation d'entremets et de desserts ;
- d'assurer et de participer au contrôle de l'approvisionnement ;
- d'organiser le travail dans une partie en collaboration avec les autres parties de la brigade ;
- de réaliser des préparations complexes d'un niveau organoleptique satisfaisant jusqu'à leur présentation finale ;
- d'assurer les relations avec les autres services.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'Unité de Formation « Cuisine : Niveau 3 »
Code : 452106U21D1

LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE

4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable de:

EN TECHNOLOGIE CUISINE

- identifier et caractériser les principaux additifs alimentaires tels que :
 - les gélifiants,
 - les effervescents,
 - les stabilisants,
 - les émulsifiants,
 - les anti – congelants,
 - les aérants ;
 - ...
- sélectionner les additifs alimentaires selon les phénomènes physiques et chimiques recherchés ;
- décrire les phénomènes chimiques et physiques de transformation des aliments selon les additifs sélectionnés ;
- transformer différentes recettes en les adaptant aux nouvelles technologies.

EN TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

- rechercher différentes possibilités d'association de textures et de saveurs (émulsion, mousse aérienne,...) ;
- utiliser le matériel et les additifs mis à disposition ;
- réaliser des échantillons de nouveaux produits ;
- mettre en valeur les échantillons réalisés (formes, volumes, couleurs).

LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable :

*en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du guides des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,
en respectant les règles de sécurité,
en faisant preuve de créativité,
de manière autonome,*

sur base d'objectifs personnels préalablement communiqués au chargé de cours,

de réaliser des échantillons de produits originaux en faisant appel aux nouvelles technologies culinaires.

Ces échantillons seront présentés de manière originale.

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

- l'esprit d'initiative,
- le niveau de réflexion technique mise en œuvre,
- le degré d'adéquation des échantillons aux objectifs communiqués,
- les qualités organoleptiques des échantillons.

LES NOUVELLES TECHNOLOGIES EN CUISINE : LA CUISINE MOLECULAIRE

6. CHARGE DE COURS

Le chargé de cours sera un enseignant et/ou un expert.

L'expert justifiera de compétences issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme du cours concerné.