

U-5063

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

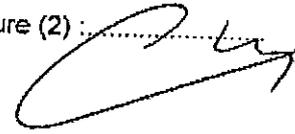
1. La présente demande émane du réseau :

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

le 3/07/2013

Identité du responsable pour le réseau : (2)
Didier LETURCQ, DGA, Président du Conseil
De Coordination

Date et signature (2) :



2. Intitulé de l'unité de formation : (2)

Approche de la cuisine végétarienne

CODE DE L'U.F. (3): 41 34 02 UME1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4): 401
-----------------------------------	---------------------------------------

3. Finalités de l'unité de formation :

Reprises en annexe n° 1 de ...1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises :

Reprises en annexe n° 2 de ...1.page(s) (2)

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 l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement	(1)	Classement du Conseil supérieur (1)	
Technique	<input type="radio"/>	Technique	<input type="radio"/>
Economique	<input checked="" 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) (2)

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

9. Capacités terminales : Reprises 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) 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) : 413402 UM E1	Code du domaine de formation : (4) 401
--	---

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Technologie	CT	B	16
Pratique professionnelle	PP	L	32
2. Part d'autonomie		P	12
		Total des périodes	60

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)) :

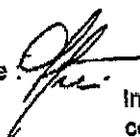
b) Décision de l'inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 20.01.14

Signature :



J. LEONARD
Inspecteur chargé de la
coordination du service
d'inspection.

(2) A compléter

(3) Réserve à l'administration (4) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(5) Soit CG ? CCS, CT, CTPP, PP ou CPPM

(6) Soit A, B, C, D, E, F, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

1.1 Finalités générales

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire ;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

1.2 Finalités particulières

Cette unité de formation vise d'une part à permettre à l'étudiant de développer des compétences techniques spécifiques à la cuisine végétarienne et d'autre part à intégrer ce type de cuisine dans un respect de l'équilibre alimentaire.

<p style="text-align: center;">CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION</p>

Capacités

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, pour la production d'un mets simple, dans un temps imparti, l'élève sera capable

- d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- d'expliquer et de justifier les techniques de cuisson ;
- d'expliquer et de mener à terme l'ensemble du schéma de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères qui lui sont communiqués sur la fiche de travail (présentation, degré de cuisson, assaisonnement) ;
- d'expliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour : la manipulation et la conservation des matières premières utilisées en cuisine, les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations simples jusqu'à leur présentation finale, l'utilisation du matériel ;
- d'assurer la remise en ordre et l'entretien du (des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires.

Titre pouvant en tenir lieu

Attestation de réussite de l'unité de formation :
CUISINE NIVEAU 1 – Code : 45 21 01 U 11 D 1

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME DES COURS DE L'UNITE DE FORMATION

PROGRAMME

Au cours des différentes activités d'enseignement, l'étudiant sera capable de

Technologie :

- estimer les besoins qualitatifs et quantitatifs journalier d'un adulte sain (pyramide alimentaire, protéines, lipides, glucides, vitamines et oligo-éléments...);
- déterminer les carences éventuelles provoquées par le respect d'une cuisine végétarienne et moyens pour y remédier ;
- définir les règles de base de l'alimentation végétarienne ;
- caractériser les différents types de régimes végétariens ;
- déterminer les apports caloriques de divers aliments utilisés de manière récurrente dans la cuisine végétarienne (riz, tofu, quinoa, légumes secs, céréales, laitages, seitan, soja, œufs, fruits et légumes frais ; germes...);
- établir des menus équilibrés ;
- calculer le coût d'un menu (sens de l'économie).

Pratique professionnelle

En respectant la réglementation en vigueur ainsi que les règles d'hygiène et de sécurité, l'étudiant sera capable de :

- effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- appliquer les différentes techniques de préparation et de cuisson des aliments dans la perspective d'une cuisine végétarienne ;
- réaliser des mets végétariens équilibrés en respectant une fiche de fabrication ;
- mettre en œuvre l'ensemble des opérations de finition, de stockage, de conservation en utilisant le matériel approprié et en tenant compte : du (des) type(s) de produit(s), de la (des) quantité(s) de produit(s) ;
- assurer la remise en ordre et l'entretien du (des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires.

<p style="text-align: center;">CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION</p>
--

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

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,
dans le respect d'un temps imparti,

- d'effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire) ;
- de choisir des ingrédients orientés « végétariens » et de respecter l'équilibre alimentaire d'un mets (justifier le choix des aliments entrant dans la composition du mets) ;
- d'expliquer et de justifier les techniques de cuisson ;
- d'expliquer et de mener à terme l'ensemble du schéma de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères qui lui sont communiqués sur la fiche de travail (présentation, degré de cuisson, assaisonnement) pour un mets végétarien;

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

- qualités esthétiques et organoleptiques de la préparation;
- sens de l'organisation dans le temps et l'espace ;
- respect du processus d'exécution ;
- originalité de la préparation.

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS
DE L'UNITE DE FORMATION**

Le(s) chargé(s) de cours sera (ont) un enseignant et/ou un expert.