

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE ET DE REGIME 1

DOCUMENT 8 BIS - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE FORMATION

1. La présente proposition émane du Directeur de l'Institut pour la **COMMUNAUTE FRANCAISE** et se rapporte à l'établissement suivant:

IEPS COLFONTAINE
60 rue Clemenceau
7340 Colfontaine (Wasmes)
Matricule : 5432002
Téléphone : 065/672688

Date: 23 juin 1995

Signature du chef d'établissement,

Le Directeur,
Pierre VERSCHEURE

2. Transmis en date du par le réseau **COMMUNAUTE FRANCAISE.**

3. Intitulé de l'unité de formation:

Restauration: entrées et plats de fête.

Code: 45 11 01 U 21 EA

4. Finalités de l'U.F.: repris en annexe 1 de 1 page.

5. Capacités préalables requises: repris en annexe 2 de 1 page.

6. Classement de l'U.F.:
Enseignement secondaire supérieur.
Transition.

7. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement: repris en annexe 3 de 1 page.

8. Programme du cours: repris en annexe 4 de 1 page.

9. Fixation des capacités terminales: repris en annexe 5 de 1 page.

10. Chargé(s) de cours: repris en annexe 6 de 1 page.

11. Horaire de l'unité de formation:

Code de l'unité de formation:	4511 01 V 21 E 1
-------------------------------	------------------

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Code U	Nombre de périodes
Travaux pratiques et méthodes	PP	L	40
2. Part d'autonomie			0
Total des périodes :			40

12.

a) Observation(s) du (des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique annexe(s) éventuelle(s)

Avis favorable
28/8/95
J. Meunier

b) Décision de l'Administrateur pédagogique relative au dossier pédagogique

ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

En cas de décision négative, motivation de cette dernière:

Date: 01. SEP. 1995

Signature,

J. Meunier
J. Meunier
Administrateur Pédagogique

FINALITES

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 réaliser les entrées (chaudes et froides) et les plats d'un repas de fête, y compris la présentation de la table, en utilisant le matériel traditionnel.

CAPACITES PREALABLES REQUISES

Capacités:

1. Réaliser, sous la responsabilité d'un chef de parties ou d'un cuisinier, 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.

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.

**RECOMMANDATIONS PARTICULIERES POUR LA CONSTITUTION DES
GROUPES OU LE REGROUPEMENT**

Pas de recommandation particulière.

PROGRAMME

TRAVAUX PRATIQUES ET METHODES

Au cours de l'unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de maîtriser les capacités suivantes:

1. réaliser les dérivés des fonds brun et blanc;
2. réaliser les différentes sauces émulsionnées;
3. associer les mets avec les sauces et les accompagnements;
4. réaliser une présentation agréable;
5. préparer la table de fête;
6. servir dans le respect des règles élémentaires.

Ces capacités seront rencontrées à travers la réalisation de menus choisis par le professeur et mettant en oeuvre, de façon progressive, les différents savoir-faire nécessaires.

FIXATION DES CAPACITES TERMINALES

A la fin de l'unité l'apprenant sera capable de réaliser, sous la responsabilité et avec les conseils du professeur, les entrées (chaudes et froides) et les plats d'un repas de fête, y compris la présentation de la table, en utilisant le matériel traditionnel. Il devra respecter les appoints de cuisson, la présentation et l'accompagnement spécifiés par le professeur.

PROFIL DU CHARGE DE COURS

Enseignant.