

16412

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

Identité du responsable pour le réseau : *Jean Steensels*

Date et signature : *le 18 juin 1996.*

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

Cuisine actuelle du gibier.

CODE (3)	4 5 1 1 0 2 V 1 1 E 1
----------	-----------------------

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) qualification
- du degré : (1) inférieur (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="checkbox"/>	Technique	<input type="checkbox"/>
Economique	<input type="checkbox"/>	Economique	<input type="checkbox"/>
Paramédical	<input type="checkbox"/>	Paramédical	<input type="checkbox"/>
Social	<input type="checkbox"/>	Social	<input type="checkbox"/>
Pédagogique	<input type="checkbox"/>	Pédagogique	<input type="checkbox"/>
Agricole	<input type="checkbox"/>	Agricole	<input type="checkbox"/>

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

Code de l'unité de formation : (3)

45 11 02 U 11 E 1

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

1. <u>Dénomination du (des) cours</u> (2)	<u>Classement du(des) cours</u> (2) (4)	<u>Code U</u> (2) (5)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Cuisine actuelle du gibier : technologie	CT	B	6
Cuisine actuelle du gibier : législation	CT	B	2
Cuisine actuelle du gibier : sécurité et hygiène	CT	B	2
Cuisine actuelle du gibier : travaux pratiques et méthodes de travail	PP	L	40
2. <u>Part d'autonomie</u>		P	0
		Total des périodes	50

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
30/06/96 *A. Collinet*

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 : - 8 JUIL. 1996

Signature :

A. COLLINET
INSP. COORD.

(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, H, J, K, L, Q, R, S, T - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

<p style="text-align: center;">FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION CUISINE ACTUELLE DU GIBIER</p>
--

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.

Finalités particulières

Cette unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de :

- sélectionner des gibiers
- réaliser les apprêts préliminaires des gibiers
- cuisiner les gibiers en cuissons longues et courtes
- accompagner les gibiers en légumes et féculents

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

1. **Les capacités préalables requises :**

- restituer les schémas de fabrication des braisés, des consommés, des mousselines, des flans et des fonds;
- réaliser des plats sur base de fiches techniques;
- définir et utiliser à bon escient les termes techniques;
- respecter les règles de sécurité et d'hygiène propres au secteur de la restauration.

2. **Titres pouvant en tenir lieu :**

Attestations de réussite des unités de formation :

- Bases de restauration

et

- Traiteur-Restaurateur-Organisateur de banquets - UFT1 / - Bases de restauration diététique - niveau 1

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
CUISINE ACTUELLE DU GIBIER**

Néant

<p style="text-align: center;">PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION CUISINE ACTUELLE DU GIBIER</p>

A la fin de cette unité de formation, l'apprenant sera rendu capable de maîtriser les capacités suivantes :

1. **Technologie** (6 périodes)

- Classer les différents gibiers selon les espèces
- Reconnaître l'âge, le sexe et les critères de fraîcheur des gibiers
- Définir les termes techniques propres à la restauration
- Restituer les schémas de préparation des marinades en commenter les avantages et inconvénients
- Restituer le schéma de préparation des sauces obtenues par réduction, montées au beurre

2. **Législation** (2 périodes)

- Restituer la législation sur la vente, le transport et la préparation des gibiers

3. **Hygiène et sécurité** (2 périodes)

- Appliquer les notions d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie
- Appliquer les notions de sécurité
- Enoncer les précautions à prendre lors du faisandage

4. **Travaux pratiques et méthodes de travail** (40 périodes)

- Plumer, dépiauter et éviscérer les petits gibiers
- Dépiauter, découper et désosser les gros gibiers
- Lever les filets et les cuisses des petits gibiers
- Effectuer les apprêts spécifiques au faisan
- Réaliser les marinades crues et cuites
- Préparer des terrines, des mousses, des farces et ballotines
- Cuire les fonds et les fumets
- Sauter et griller les viandes à cuisson courte en respectant les à-point de cuissons propres à chaque espèce
- Réaliser les cuissons longues : civet, à l'étouffée, rôtis
- Préparer les sauces par réduction, montées au beurre, liées aux roux
- Accompagner les viandes de légumes, de fruits et de féculents

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

A l'issue de la formation, l'élève sera capable de :

- Définir et utiliser à bon escient les termes techniques
- Acheter et préparer les gibiers avant leur cuisson
- Adapter les cuissons selon chaque type de gibier ou morceaux de gibier
- Choisir et réaliser les sauces qui valoriseront les gibiers
- Accompagner les viandes de légumes, fruits et féculents

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

Enseignant