

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

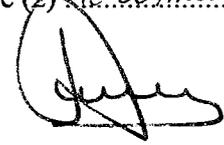
UNITE DE FORMATION

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 : (2)

Monsieur Jean STENSELS /
Président du Conseil de Coordination

Date et signature (2) le 06 mai 97


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

DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1

CODE (3) 451103LME 1

3. Finalités de l'unité de formation : Reprises en annexe n° 1 de1 page(s) (2)

4. Capacités préalables requises : Reprises en annexe n° 2 de1 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="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) (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 M O 3 U M E A

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)
technologie, sécurité et hygiène	CT	B	6
travaux pratiques et méthodes de travail	PP	L	74
2. <u>Part d'autonomie</u>			
		Total des périodes	80

✓

12. Réservé 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

23/05/97

H. Veluige

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

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

27 MAI 1997

[Signature]
A. COLLINÉ
INSP. COORD.

Date :

Signature :

(2) A compléter

(3) Réservé 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)

**FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 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.

Finalités particulières

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

- sélectionner le support des sujets à réaliser en fonction des critères de fraîcheur, de forme, de couleur...
- reproduire les différents sujets réalisés suivant les modèles
- réaliser un décor destiné à un plat à partir des différents sujets

**CAPACITES PREALABLES REQUISES DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1**

1. Les capacités

L'étudiant sera capable de :

- distinguer les aires et volumes de formes géométriques simples
- définir et utiliser les différentes unités de mesure et de poids
- lire et comprendre une recette ou une explication culinaire
- utiliser correctement le vocabulaire de base propre à la restauration et en distinguer les nuances sémantiques (napper, tailler en julienne, tourner, historier...)
- respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité

2. Titres pouvant en tenir lieu :

Attestation de réussite de l'unité de formation : « Bases de restauration »

**CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT
DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1**

Néant

**PROGRAMME DU (DES) COURS DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1**

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

1. **Technologie, Hygiène et sécurité** (6 périodes)

- Distinguer les légumes et fruits de base
- Déterminer les critères de fraîcheur des légumes et fruits de base
- Définir les termes techniques propres à la restauration
- Définir les techniques de conservation des différents sujets réalisés
- Identifier les outils de base
- Déterminer les mesures d'hygiène corporelle, vestimentaire et d'ergonomie
- Déterminer les mesures de sécurité

2. **Travaux pratiques et méthodes de travail** (74 périodes)

En appliquant les mesures de sécurité et d'hygiène :

- Découper et historier en forme de fleurs des fruits et légumes de base
- Assurer la conservation des fruits et légumes non travaillés et des sujets réalisés
- Réaliser les motifs de décors de plats et de pièces en fruits et légumes
- Mettre sur plats (miroir, inox, marbre...)
- Réaliser des fonds de plats en gelée colorée ou non
- Réaliser des décors de fonds de plats sur gelée

**CAPACITES TERMINALES DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1**

A l'issue de la formation, l'élève sera capable, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, de :

- Définir et utiliser à bon escient les termes techniques
- Tailler et historier des fruits et légumes de base selon la forme demandée et en suivant un modèle donné
- Reproduire des motifs de décors en fruits ou légumes destinés à la décoration de plats
- Réaliser des fonds de plats en gelée
- Réaliser la décoration d'un plat en respectant un équilibre « décor-mets »

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

- précision du geste
- soin apporté au travail
- qualité du décor
- équilibre « décor-mets », mariage des couleurs...

**PROFIL DU (DES) CHARGE(S) DE COURS DE L'UNITE DE FORMATION
DECORATIONS POUR BUFFETS D'APPARAT - Niveau 1**

Enseignant ou expert dont la notoriété comme décorateur pour buffets d'apparat est reconnue