

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.

1010 Bruxelles , le 31 Mai 2000
Boulevard Pachéco, 19, Bte 0
02 / 210.58.52

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: YD / Dossier pédagogique 2715

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : BUFFETS TRAITEURS: DECOUPES ET SCULPTURES CLASSIQUES

Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
QUALIFICATION

Code Référence : 451106U12C1

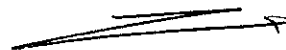
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie, boucherie, charcuteri

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.

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

La Directrice générale adjointe,



Claudine Louis

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES CLASSIQUES

1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**1.1. FINALITÉS GÉNÉRALES**

Conformément à l'article 7 § 1^{er} et 2^{ème} 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 sociaux économiques et culturels.

1.2. FINALITES PARTICULIÈRES

La finalité de cette unité de formation est de permettre aux professionnels diplômés d'une section du domaine de l'hôtellerie, de la restauration ou de la boucherie-charcuterie qui n'ont pas pu aborder de manière approfondie les multiples possibilités de décorations spécifiques de plats et de buffets traiteurs de :

- développer leur créativité et leur expression artistique ;
- optimiser l'emploi des couleurs et des volumes dans la décoration d'un plat unique ou dans le montage d'un buffet et équilibrer les saveurs, les parfums et les couleurs ;
- d'acquérir et de mettre en œuvre les techniques inhérentes à la découpe, à la sculpture, à la mise en forme d'éléments de décoration ;
- connaître et appliquer la législation spécifique à l'usage des colorants et additifs du domaine alimentaire.

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES CLASSIQUES

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

- utiliser correctement les termes techniques relatifs à la restauration et aux métiers de bouche ;
- démontrer sa dextérité au travers des activités manuelles suivantes délimitées dans le temps :
 - ◊ découper des légumes en julienne, brunoise, ...
 - ◊ épilucher, parer, tourner, historier des fruits et légumes ;

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU

Titre de fin d'études d'une section de niveau secondaire, relevant du domaine de l'hôtellerie, de la restauration ou de la boucherie-charcuterie

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES CLASSIQUES

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES CLASSIQUES

4. PROGRAMME DES COURS

En technologie

L'étudiant sera capable de :

- identifier et caractériser :
 - ◆ les ustensiles propres à la décoration en fonction de leur usage : scalpel, gouge, zesteur, cuillère à pommes-perles, ...
 - ◆ les additifs et colorants utilisés dans la réalisation de décorations et leurs techniques d'application ;
 - ◆ les différentes matières utilisables pour la réalisation des décorations et prendre conscience de leur limites d'utilisation (rutabaga, ramonasse, igname, ...)
 - ◆ différentes techniques :
 - ◇ de découpe et de sculpture : marquer, tailler, tourner, inciser, creuser,...
 - ◇ de pliage de charcuterie,
 - ◇ de conservation des éléments de décoration.
- énoncer les règles et techniques relatives à l'harmonie des volumés, couleurs et saveurs ;
- énoncer les règles et techniques d'hygiène et de sécurité professionnelles prévues par la législation.

En travaux pratiques et méthodes

L'étudiant sera capable de manière autonome :

- en respectant les règles d'hygiène et de sécurité professionnelles,
- en harmonisant les couleurs, les formes, les volumes et les saveurs.

de :

- sélectionner et utiliser les ustensiles adaptés au travail à réaliser ;
- assurer l'entretien de ces ustensiles ;
- sélectionner et appliquer judicieusement les différents additifs et colorants ;
- utiliser les matières et ustensiles adaptés aux types de décorations ;
- découper et sculpter des feuilles, des fleurs, des tiges, des roseaux et des oiseaux,...
- réaliser des décors de plats et de buffets en fruits et légumes ;
- réaliser des fleurs en beurre ;

- assurer la conservation des éléments de décoration ;
- réaliser des fonds de plats ;
- plier des tranches de charcuterie en fonction du plat à décorer ;
- disposer sur plat (miroir, marbre, inox, ...) ;
- participer au dressage du buffet.

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES CLASSIQUES

5. CAPACITES TERMINALES

Le seuil de réussite sera atteint si, à partir d'un plat imposé, l'élève est capable de manière autonome :

- en respectant les règles d'hygiène et de sécurité,
- en harmonisant les couleurs, les formes, les volumes et les saveurs.

de réaliser un ensemble décoratif requérant la maîtrise d'au moins trois techniques de réalisation de motifs utilisant des matières premières différentes.

- de l'harmonie des couleurs, des saveurs et des formes proposées,
- de l'habileté dans le processus d'exécution,
- de la netteté de la découpe,
- du degré d'originalité de la pièce personnelle,
- du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace,
- de la faculté d'adaptation.

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES CLASSIQUES

6. CHARGE(S) DE COURS

Un expert engagé pour son expérience professionnelle et pour ses compétences particulières dans le domaine de l'art de la décoration spécifique de plats et buffets traiteurs.