

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 16 Oct 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 2975

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1  
----- Unité de formation : BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES ASIATIQUES  
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE SUPERIEUR DE  
QUALIFICATION  
Code Référence : 451107U22C1  
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.

Le Directeur général adjoint,



Julien Laermans





BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES ASIATIQUES

# 1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION

## 1.1. FINALITES GENERALES

Conformément à l'article 7 § 1er et 2ème 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 socio-économiques et culturels.

## 1.2. FINALITES PARTICULIERES

La finalité de cette unité de formation est de permettre aux professionnels de l'hôtellerie, de la restauration et de la boucherie-charcuterie capables de réaliser déjà des découpes et sculptures classiques, d'acquies une spécialisation en sculptures asiatiques et plus particulièrement :

- de développer leur créativité et leur expression artistique ;
- d'acquies et mettre en œuvre les techniques spécifiques aux sculptures asiatiques ;
- de réaliser des décors personnels, originaux et harmonieux pour buffets et autres préparations.

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES ASIATIQUES

## 2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

### 2.1. CAPACITES

A partir d'un plat imposé, l'étudiant sera 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.

### 2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'unité de formation : « Buffets traiteurs : découpes et sculptures classiques » code: 45 11 06 U 12 C(1) .

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES ASIATIQUES

### **3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Aucune recommandation particulière.

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES ASIATIQUES

## 4. PROGRAMME DES COURS

### *En technologie du métier*

L'étudiant sera capable de :

- identifier et caractériser :
  - ◆ les ustensiles spécifiques aux découpes et sculptures asiatiques : gougette, curette, ...,
  - ◆ les différentes matières adaptées à la sculpture asiatique, en prenant conscience de leurs limites d'utilisation : topinambour, taro, daikon, pomme de terre noire, ...,
  - ◆ les différentes techniques spécifiques de sculptures asiatiques : marquer, affiner, raboter, lisser, ...,
  - ◆ des éléments naturels de décoration des sculptures asiatiques;
- interpréter correctement des croquis méthodologiques (phases de travail);
- énoncer les règles d'harmonie des volumes, couleurs et saveurs inhérentes à la réalisation de sculptures asiatiques.

### *En travaux pratiques et méthodes*

En respectant les règles d'hygiène et de sécurité professionnelles, en harmonisant les couleurs, formes, volumes et saveurs, l'étudiant sera capable, de manière autonome de :

- sélectionner et utiliser les ustensiles adaptés au travail à réaliser ;
- assurer l'entretien des ces ustensiles ;
- utiliser les matières et ustensiles adaptés aux types de décorations ;
- de sculpter d'après croquis :
  - ◆ des oiseaux (aras, canards, cygnes, ...),
  - ◆ des poissons (ronds, plats, ...),
  - ◆ des crustacés (écrevisses, crabes, Saint-Jacques, ...),
  - ◆ des lapins, carottes de pins, ... ;
- adapter des croquis méthodologiques en vue de productions originales de type « asiatique »;
- réaliser des sculptures personnelles;
- réaliser des décors de plats et de buffets à l'aide de légumes sculptés de façon asiatique;
- utiliser des éléments de décoration adaptés aux choix de la sculpture : passe-pierre, salicorne, concombre chinois (pour les poissons), feuilles et fleurs de bananiers et verdure exotique (pour les oiseaux), ...;
- assurer la conservation des éléments de décoration;
- disposer sur plat (miroir, marbre, ...);
- participer au dressage du buffet.

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES ASIATIQUES

## 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 personnel composé de sculptures asiatiques traitées dans des matières premières différentes. Ces sculptures seront également de grandeur différente et représenteront au moins deux animaux d'attitude et d'expression différentes.

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

- du sens de l'organisation dans le temps et dans l'espace,
- de la faculté d'adaptation,
- de l'harmonie des couleurs, des saveurs et des formes proposées,
- de la précision des traits sculptés,
- de la qualité d'expression de la sculpture,
- de l'assemblage homogène du décor,
- du degré d'originalité de la pièce personnelle.

BUFFETS TRAITEURS : DECOUPES ET SCULPTURES ASIATIQUES

## **6. CHARGE(S) DE COURS**

Un enseignant ou un expert engagé pour son expérience professionnelle et/ou ses compétences particulières en découpes et sculptures asiatiques.