

V-4283

**ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1**

**DOCUMENT 8 bis**

**DOSSIER PEDAGOGIQUE**

**UNITE DE FORMATION**

**1. La présente demande émane du réseau :**

X (1) Communauté française

O (1) Libre confessionnel

O (1) Provinces et communes

O (1) Libre non confessionnel

le 12/03/08

Identité du responsable pour le réseau : Jean STEENSELS.

Président du Conseil de Coordination

Date et signature :

**2. Intitulé de l'unité de formation :**

**BASES D' UNE CUISINE ASIATIQUE**

CODE DE L'U.F. <b>451109U1ME2</b>	CODE DU DOMAINE DE FORMATION : 401
-----------------------------------	------------------------------------

**3. Finalités de l'unité de formation :**

Reprises en annexe n° 1 de 1 page

**4. Capacités préalables requises :**

Reprises en annexe n° 2 de 1 page

**5. Classement de l'unité de formation :**

O (1) Enseignement secondaire de : x (1) transition  
du degré : X (1) inférieur

O (1) qualification  
O (1) supérieur

O (1) Enseignement supérieur de type court

O (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de l'unité de formation de l'enseignement supérieur			
Proposition de classement		Classement du Conseil supérieur	
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"/>
Maritime	<input type="radio"/>	Maritime	<input type="radio"/>

Date de l'accord du Conseil supérieur :

Signature du Président du Conseil supérieur :

**6. Caractère occupationnel : O (1) oui x (2) non**

**7. Constitution des groupes ou regroupement :**

Repris en annexe n° 3 de 1 page

**8. Programme du (des) cours :**

Repris en annexe n° 4 de 1 page

**9. Capacités terminales :**

Reprises en annexe n° 5 de 1 page

**10. Chargé(s) de cours :**

Repris en annexe n° 6 de 1 page

(1) Cocher la mention utile

(2) A compléter

(3) Réservé à l'administration

(4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection

Code de l'unité de formation : 451109U11E2	Code du domaine de formation : 401
--	------------------------------------

**11. Horaire minimum de l'unité de formation :**

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du (des) cours</u>	<u>Classement du(des) cours</u>	<u>Code U</u>	<u>Nombre de périodes</u>
Législation, hygiène	CT	B	2
Technologie de la cuisine et des matières	CT	B	10
Pratique professionnelle	PP	L	36
<b>2. Part d'autonomie</b>	XXXXXXXX	P	12
		Total des périodes	60

✓

**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)] :

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 : 25.04.08

Signature :



J. LEONARD  
Inspecteur chargé de la  
coordination du service  
d'Inspection.

- 
- (2) A compléter
  - (3) Réserve à l'administration
  - (4) Proposé par le réseau et avalisé par l'inspection
  - (5) Soit CG, CS, CT, CTPP, PP ou CPPM
  - (6) 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)

## **1. FINALITES DE L'UNITE DE FORMATION**

### **1.1. FINALITES GENERALES**

Dans le respect de l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991 organisant l'enseignement de promotion sociale, cette unité de formation doit :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, scolaire et culturelle ;
- 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**

L'unité de formation doit permettre à l'étudiant :

- d'acquérir des compétences techniques et pratiques de base dans une cuisine asiatique.

:

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

### **2.1. CAPACITES**

L'étudiant sera capable :

- de maîtriser les bases des techniques de cuisine en restauration ;
- de savoir en reconnaître les qualités de composition et de fraîcheur des produits alimentaires de base ;
- de réaliser l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté des postes de travail et du matériel et d'en effectuer l'entretien si nécessaire ;
- d'appliquer les règles élémentaires d'hygiène professionnelle et les précautions à mettre en œuvre pour :
  - la manipulation et la conservation des matières premières utilisées en cuisine ;
  - les techniques de base indispensables à la réalisation de préparations simples ;
  - l'utilisation du matériel

### **2.2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU**

Attestation de réussite de la 1<sup>ère</sup> UF cuisine d'une section restaurateur

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

Aucune recommandation particulière

#### 4. PROGRAMME DU COURS

Au cours des diverses activités d'enseignement, l'étudiant sera capable de maîtriser les capacités suivantes :

**1) en technologie :**

- reconnaître et définir les qualités des différents produits utilisés dans une cuisine asiatique
- identifier et caractériser le matériel spécifique utilisé dans une cuisine asiatique
- restituer les schémas de mise en œuvre spécifiques.

**2) en législation, hygiène.**

- restituer les principes essentiels de législation et d'hygiène

**3) en travaux pratiques et méthodes de travail en cuisine asiatique :**

*-en se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur, en respectant les règles de sécurité,*

- appliquer les techniques de base d'une cuisine asiatique.
- réaliser les découpes spécifiques des légumes, des fruits, des viandes du poisson, des crustacés.
- mener la cuisson du riz en cuiseur - vapeur.
- conserver le riz cuit jusqu'à l'envoi.
- appliquer aux préparations à bases de pâtes les cuissons vapeur ou à l'huile
- préparer les différentes nouilles du trempage jusqu'à la cuisson.
- maîtriser les cuissons rapides au wok ainsi que les techniques de cuisson spécifiques à la cuisine asiatique enseignée.
- utiliser les différentes épices et aromates asiatiques ainsi que les produits spécifiques à la cuisine asiatique enseignée.

## 5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant devra prouver qu'il est capable :

*dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité,*

- de commenter les différentes techniques de cuisson utilisées en cuisine asiatique ;
- de choisir le matériel nécessaire à la réalisation de la cuisine asiatique ; de mener à terme l'ensemble des opérations depuis la réception des produits jusqu'à la préparation de plats.

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

- le degré de présentation du produit ;
- le degré des qualités organoleptiques ;
- la rapidité et l'habileté dans le processus d'exécution ;
- le sens de l'organisation ;

**6. CHARGE DE COURS :**

Un enseignant ou un expert.

Celui-ci devra justifier d'une expérience réelle dans la pratique de la cuisine asiatique enseignée.