

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.

1080 Bruxelles , le 24 Mai 2007
Rue A. Lavallée, 1
02 / 690.87.31

Monsieur Jacques LEFERE
Administrateur délégué
CPEONS

rue des Minimes 87-89
1000 BRUXELLES

Ref.: CC / Dossier pédagogique 4127

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

Unité de formation : DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFERIEUR DE
 TRANSITION
Code Référence : 451110U11C1
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.

f.o. La Directrice générale f.f.,

Chantal Kaufmann



Nicole SCHETS
Directrice

U-4127

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE - REGIME 1

DOCUMENT 8 bis

DOSSIER PEDAGOGIQUE

UNITE DE FORMATION

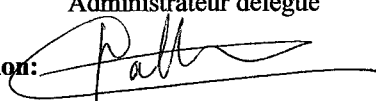
1. La présente demande émane du réseau:

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

Identité du responsable pour le réseau: Roberto. GALLUCCIO,
Administrateur délégué

Date et signature: Le 8 mai 2007

2. Intitulé de l'unité de formation:



DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

CODE DE P.U.F. (3): 451110 U 11 CA	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) 401
------------------------------------	--------------------------------------

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

4. Capacités de l'unité de formation: Reprises en annexe n° 2 de ..1.. page(s)

5. Classement de l'unité de formation:

- X (1) Enseignement secondaire de:
 - du degré:
 - (1) transition
 - (1) inférieur
 - (1) qualification
 - (1) supérieur
- (1) Enseignement supérieur de type court
- (1) Enseignement supérieur de type long

Pour le classement de la section 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)
- 8. Programme du(des) cours:** Repris en annexe n° 4 de ..1.. page(s)
- 9. Capacités terminales:** Reprises en annexe n° 5 de ..1.. page(s)
- 10. Chargé(s) de cours:** Repris en annexe n° 6 de ..1.. page(s)

(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'U.F. (3): 45 11 10 V 11 C 1	CODE DU DOMAINE DE FORMATION (4) 401
---------------------------------------	--------------------------------------

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 cuisine	CT	B	16
Travaux pratiques de cuisine	PP	L	80
2. <u>Part d'autonomie</u>	XXXXXXXXXX	P	24
		Total des périodes	120

v

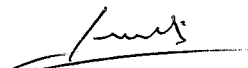
12. Réserve au Service d'inspection:

a) Observation(s) de l'(des) Inspecteur(s) concerné(s) relative(s) au dossier pédagogique[annexe(s) éventuelle(s)]:

COPIE CONFORME

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

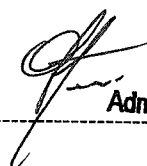
ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD
En cas de décision négative, motivation de cette dernière:



Nicole SCHETS
Directrice

Date: 17.05.07

Signature:



J. LEONARD
Administrateur pédagogique

(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, G, H, I, J, K, L, M, N, O, P, Q, R, S, T, V, W - (l'approbation de cette rubrique est réservée à l'Administration)

TABLEAU DE CONCORDANCE RELATIF A L'UNITE DE FORMATION :

DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

Date d'approbation:

Date d'application obligatoire:

Date limite d'application:

Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Code Régime 1 provisoire	Code Dom. form.	Intitulé Régime 1 provisoire	Cirso	Code Dom. form.	Intitulé Régime 2	Niveau	Type form.	Nombre périodes
	401	DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2 120 Périodes			NEANT	540102	401	ECONOMIE MENAGERE en partie	CPSI	FL	480
						540214	401	ART CULINAIRE- NUTRITION -PETITE RESTAURATION en partie	CPSI	FL	480
						540204	401	CUISINE ET PATISSERIE FAMILIALES en partie	CPSI	FL	480
U n i t é F o r m a t i o n											

DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

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

L'unité de formation vise à rendre l'étudiant capable de caractériser et de mettre en œuvre, dans le respect des règles élémentaires d'hygiène et de sécurité, des techniques de cuisine permettant la réalisation d'un menu.

DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

Dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité, du temps imparti et des consignes reçues, l'étudiant sera capable de réaliser des mets correctement préparés et assaisonnés et de les présenter de manière agréable.

2.2. TITRE(S) POUVANT EN TENIR LIEU:

Attestation de réussite de l'Unité de Formation « Découverte de la cuisine : Niveau 1 »
Code :

DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière.

DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

4. PROGRAMME DES COURS

L'étudiant sera capable de en:

TECHNOLOGIE CUISINE

- identifier les critères d'aménagement d'une cuisine, notamment au niveau ergonomique,
- enrichir son vocabulaire culinaire ;
- identifier et caractériser :
 - des crèmes, veloutés, consommés, bisques et potages spéciaux,
 - des dérivés des sauces de base,
 - une pâte à choux, une pâte feuilletée et une pâte sablée,
 - des dérivés des crèmes de base,
 - des techniques de cuisson mixte : braiser, sauter en sauce,...
- établir un menu en tenant compte des valeurs nutritionnelles, du budget, de la saison, des circonstances,...
- énoncer les règles de base de la décoration d'une table (nappage, serviettes,...) et du service simplifié.

TRAVAUX PRATIQUES DE CUISINE

Sur base d'un menu établi, en s'organisant correctement dans le temps et dans l'espace et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité:

- sélectionner et utiliser correctement le matériel de cuisine ;
- appliquer des techniques propres aux préparations de légumes, fruits, viandes de boucherie, volailles, poissons, gibiers, mollusques et crustacés ;
- réaliser des préparations :
 - crèmes, veloutés, consommés, bisques et potages spéciaux,
 - dérivés des sauces de base,
 - pâtes à choux, pâtes feuilletées et pâtes sablées et leurs applications,
 - à base de produits semi – finis,
 - dérivés des crèmes de base et entremets,
 - marinades crues et leurs applications,
 - soufflés froids ;
- appliquer des modes de cuisson aux différents aliments ;
- dresser une table (nappage, serviettes,...) ;
- présenter et décorer de manière agréable les plats réalisés ;
- assurer le service simplifié ;
- assurer l'entretien et la remise en ordre du matériel et des locaux.

DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

5. CAPACITES TERMINALES

Pour atteindre le seuil de réussite, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité et du temps imparti, l'étudiant sera capable d'établir un menu simple et de le réaliser, en tout ou partie, de manière autonome. Les mets préparés seront correctement assaisonnés et respecteront un degré de cuisson optimal.

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

- le sens de l'organisation,
- l'habileté dans le processus d'exécution,
- les qualités organoleptiques.

DECOUVERTE DE LA CUISINE : NIVEAU 2

6. CHARGE DE COURS

Un enseignant.