

Ministère de la Communauté française

1080 Bruxelles , le 25 Nov 2009  
Rue A. Lavallée, 1  
02 / 690.87.31

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.

Monsieur Roberto GALLUCCIO  
Administrateur délégué  
CPEONS

rue des Minimes 87-89  
1000 BRUXELLES

Ref.: a) / Dossier pédagogique 4586

Objet : Dossiers pédagogiques de Régime 1

----- Unité de formation : STAGE - CUISINE ITALIENNE : PIZZAS  
Classement : ENSEIGNEMENT SECONDAIRE INFÉRIEUR DE  
TRANSITION

Code Référence : 451205U11C1

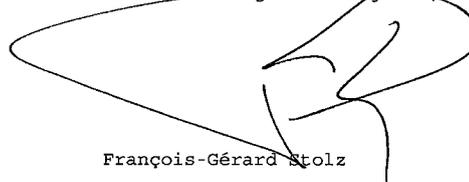
Domaine : 401 Hôtellerie-Alimentation: hôtellerie,boucherie,charcuteri

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,



François-Gérard Stolz

-----  
Toute demande de renseignements relative à l'objet de la présente peut être obtenue auprès de  
Michaël Goulet ou Françoise Christophe (02/690.87.21 ou 02/690.85.92)



Code de l'unité de formation (3) : 45 12 05 U M C 1	Domaine de formation (4) : 401
--	-----------------------------------

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

Étudiant : 80 périodes

Code U  
Z**Encadrement du stage :**

Dénomination du cours	Classement	Code U	Nombre de périodes par groupe d'étudiants
Encadrement de stage	PP	O	15

**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'Inspecteur coordonnateur relative au dossier pédagogique :

ACCORD PROVISOIRE - PAS D'ACCORD

En cas de décision négative, motivation de cette dernière :

Date : 24.11.09

Signature :

J. LEONARD  
Inspecteur chargé de la  
coordination du service  
d'inspection.**COPIE CONFORME**


François-Gérard STOLZ  
Directeur général adjoint

**Stage – Cuisine italienne : pizzas**

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

**1.1. Finalités générales**

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16 avril 1991, cette unité de formation doit :

- 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. Finalités particulières**

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

- de mettre en œuvre des compétences techniques et pratiques de base dans les conditions réelles ;
- d'appliquer ses acquis techniques et pratiques dans un environnement professionnel représentatif ;
- de développer ses facultés d'adaptation et d'évoluer.

<b>Stage – Cuisine italienne : pizzas</b>
---

## **2. CAPACITES PREALABLES REQUISES**

### **En cuisine,**

En se conformant aux règles d'hygiène selon la législation en vigueur et dans le respect du Guide des Bonnes Pratiques d'hygiène dans l'Horeca,

en respectant les règles de sécurité,

en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la profession,

**pour la production d'un mets simple,**

**dans un temps imparti,**

- ◆ effectuer l'ensemble des opérations de préparation, notamment la vérification de la propreté du (des) poste(s) de travail et du matériel (entretien si nécessaire);
- ◆ expliquer et justifier les techniques de cuisson;
- ◆ expliquer et mener à terme l'ensemble du schéma de fabrication, de finition, de stockage et de conservation qui respecte les critères qui lui sont communiqués sur la fiche de travail (présentation, degré de cuisson, assaisonnement);
- ◆ expliquer 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 jusqu'à leur présentation finale,
  - ◆ l'utilisation du matériel,
- ◆ assurer la remise en ordre et l'entretien du (des) poste(s) de travail, du matériel, de l'équipement et des locaux ainsi que la vérification des inventaires.

### **2.1. Titre pouvant en tenir lieu**

Attestation de réussite de l'unité de formation « Cuisine – Niveau 1 »  
CODE : 45 21 01 U 11 D 1

**Stage – Cuisine italienne : pizzas**

**3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT**

Sans objet.

<b>Stage – Cuisine italienne : pizzas</b>
---

#### **4. PROGRAMME**

##### **4.1. Programme pour l'étudiant**

L'étudiant(e) sera capable,

- de tenir et compléter un carnet de stage ou un tableau de bord;
- de découvrir le contexte du travail en équipe;
- d'établir et d'entretenir avec le patron et le personnel des rapports positifs;
- de réceptionner et valider une commande;
- de réaliser les pizzas commandées;
- de vérifier les stocks;
- d'utiliser un vocabulaire adapté à la profession, au terrain de stage;
- d'identifier l'équipement et l'outillage nécessaire à la conception des pizzas;
- de respecter les règles d'hygiène et de sécurité du secteur HORECA et les consignes de la personne ressource dans l'entreprise;
- de s'auto-évaluer.

##### **4.2. Programme pour le personnel chargé de l'encadrement**

Le personnel chargé de l'encadrement a pour fonction :

- d'informer les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité de formation;
- de vérifier l'adéquation du stage avec le contenu de la formation, le niveau de compétences atteint;
- de donner les consignes nécessaires à la tenue du carnet de stage ou du tableau de bord;
- de vérifier le bon déroulement du stage ;
- de vérifier le carnet de stage ou le tableau de bord;
- d'amener l'étudiant à pratiquer l'autoévaluation;
- d'évaluer les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec la personne ressource dans l'entreprise.

<b>Stage – Cuisine italienne : pizzas</b>
---

## **5. CAPACITES TERMINALES**

Pour atteindre le seuil de réussite, l'étudiant sera capable:

- de respecter les devoirs liés à la ponctualité, la présentation de soi et l'hygiène personnelle;
- de réaliser dans le respect des règles d'hygiène et de bien-être au travail, sous le contrôle d'un responsable qualifié, les opérations suivantes:
  - préparer différentes pizzas à servir simultanément dans un délai déterminé;
  - nettoyer le matériel utilisé et son poste de travail;
- de tenir et de compléter le carnet de stage ou le tableau de bord en suivant les consignes du personnel chargé de l'encadrement.

Pour déterminer le degré de maîtrise, il sera tenu compte des critères suivants :

- la qualité des rapports humains avec l'équipe de travail,
- l'aisance gestuelle,
- le niveau de soin et la précision du travail,
- l'utilisation économique des produits, de l'équipement, de l'outillage et de l'énergie,
- la gestion des préparations et des cuissons dans le temps.

**Stage – Cuisine italienne : pizzas**

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

Le chargé de cours sera un enseignant ou un expert.

L'expert devra justifier de compétences particulières issues d'une expérience professionnelle actualisée en relation avec le programme (annexe 4) du présent dossier pédagogique.