

Code de l'unité de formation : 481108021E1	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>
Technologie cuisine - Hygiène et sécurité	CT	B	24
Cuisine : application des principes de base de la diététique	PP	L	88
2. Part d'autonomie	XXXXX		28
		Total des périodes	140

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)] :

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 : 1.06.08

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 :

- de caractériser et de mettre en œuvre des techniques de base de cuisine quotidienne dans le respect des règles élémentaires de diététique.

2. CAPACITES PREALABLES REQUISES

2.1. CAPACITES

L'étudiant sera capable :

- *sur base de critères lui ayant été définis,*
- *en se basant sur des documents de références,*
 - de déterminer les besoins énergétiques et les nutriments,
 - de préciser les aliments sources nécessaires à une ration journalière équilibrée ;
 - de justifier ses propositions.

2.2. TITRE POUVANT EN TENIR LIEU

Attestation de réussite de l'unité de formation « Approche des principes de base de diététique », codifiée

2.3. CONDITIONS PARTICULIERES D'ACCES

L'étudiant doit avoir terminé ou être inscrit dans l'unité de formation « Principes de base de diététique appliquée à des régimes alimentaires », codifiée

3. CONSTITUTION DES GROUPES OU REGROUPEMENT

Aucune recommandation particulière

4. PROGRAMME DU COURS

L'étudiant sera capable de :

En technologie cuisine - hygiène et sécurité

- acquérir les notions élémentaires relatives à
 - l'hygiène individuelle : hygiène corporelle, hygiène des vêtements et influence de l'état de santé sur l'hygiène des mets à préparer ;
 - l'entretien du plan de travail, de l'outillage, de l'appareillage et du local ;
 - la mise en œuvre de la « marche en avant » en vue notamment de la conservation des aliments et de la prévention des contaminations ;
- identifier et caractériser le matériel de cuisine ;
- définir les termes culinaires de base ;
- identifier les critères de fraîcheur des principaux produits utilisés ;
- identifier et caractériser les principaux produits de substitution utilisés dans la cuisine diététique ;
- identifier et caractériser les techniques de cuisson usuelles en cuisine diététique ;
- déterminer les règles et contraintes sous-tendant l'élaboration d'un menu : hygiène alimentaire, budget, circonstances, saisons, régimes spécifiques ;

En cuisine : application des principes de base de la diététique

A partir d'une préparation de base, en s'organisant correctement dans le temps et dans l'espace et en respectant les règles élémentaires d'hygiène :

- sélectionner et utiliser correctement le matériel de cuisine ;
- identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires ;
- sélectionner les matières premières ;
- appliquer des techniques de base aux :
 - légumes : éplucher, nettoyer, découper (julienne, brunoise, paysanne...), stocker,
 - fruits : éplucher, nettoyer, découper, stocker,
 - viandes de boucherie : parer, couper, stocker,
 - poissons : parer, couper, stocker ;
 - volailles : découper, brider, stocker ;

- appliquer le processus de préparation et de fabrication des menus en tenant compte :
 - des consignes de travail données dans un but d'application des principes diététiques, de conservation ou de présentation directe (quantité, qualité, mode de fabrication),
 - des techniques spécifiques de fabrication, de finition, de stockage et de conservation y compris des matières premières de substitution,
 - des techniques d'utilisation de l'équipement et du matériel ;
- assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail, du matériel.

5. CAPACITES TERMINALES

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

*en se conformant aux règles d'hygiène et de sécurité,
dans le respect des consignes de la cuisine diététique,
en utilisant le vocabulaire technique spécifique à la cuisine,*

pour la production d'un menu,
dans un temps imparti,

- d'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) ;
- d'expliquer et de justifier les techniques de cuisson ;
- d'expliquer et de mener à terme l'ensemble des processus de fabrication, de finition, de stockage et de conservation;
- d'expliquer les règles élémentaires d'hygiène 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 menus jusqu'à leur présentation finale,
 - l'utilisation du matériel ;
- d'assurer la remise en ordre et l'entretien du poste de travail, du matériel.

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

- le niveau de rigueur dans l'application des règles de sécurité et d'hygiène,
- le sens de l'organisation,
- l'habileté dans le processus d'exécution,
- les qualités organoleptiques des mets.

6. CHARGE DE COURS :

Un enseignant ou un expert qui justifiera d'une expérience suffisante et reconnue.