

ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DE REGIME 1**DOCUMENT 8bis - DOSSIER PEDAGOGIQUE - UNITE DE
FORMATION**

E

1. La présente proposition émane du réseau COMMUNAUTE FRANCAISE et se rapporte à l'établissement suivant :

Institut d'Enseignement de Promotion Sociale de la Communauté Française
CEFOR - I.E.P.S

adresse complète : 9/10 boulevard Cauchy

5000 NAMUR

n° de matricule : 9 236 040

n° de téléphone : 081 / 222196

2. Intitulé de l'unité de formation :

**ART DE LA DECORATION ET PREPARATIONS FINES
POUR BUFFETS D'APPARAT**

Code : 81 60 01 M 12 E 1

3. Finalités de l'U.F. : repris en annexe n° 1 de 1 page
4. Capacités préalables requises de l'U.F. : repris en annexe n° 2 de 1 page
5. Classement de l'U.F. :
Enseignement secondaire inférieur de qualification 12
6. Recommandations particulières pour la constitution des groupes ou le regroupement : repris en annexe n° 3 de 1 page
7. Programme du cours : repris en annexe n° 4 de 2 pages
8. Fixation des capacités terminales : repris en annexe 5 de 1 page
9. Profil du (des) chargé(s) de cours : repris en annexe 6 de 1 page

10. Horaire de l'unité de formation :

Horaire minimum

1. Dénomination des cours	Classement des cours	Nombre de périodes
ART DE LA DECORATION ET PREPARATIONS FINES POUR BUFFETS D'APPARAT <i>B</i>	CTPP	230
2. Part d'autonomie <i>P</i>		10
Total des périodes		240

11. Date de la proposition du P.O. : 22/09/1993

Transmis par le réseau le

Signature du Chef d'établissement

Pierre RADELET

12. Observations du service d'inspection *Aucune*

Date : *04/11/93*

Signature

J. LISON
INSPECTRICE

13. Décision : ACCORD - ACCORD PROVISOIRE - ~~PAS D'ACCORD~~

Motivation de la décision :

Date :

19 NOV. 1993

Signature :

J. MEUNIER
ADMINISTRATEUR
PÉDAGOGIQUE

Finalités de l'unité de formation

Conformément à l'article 7 du décret de la Communauté française du 16/04/91, cette unité de formation a pour but de :

- concourir à l'épanouissement individuel en promouvant une meilleure insertion professionnelle, sociale, culturelle et scolaire;
- répondre aux besoins et demandes en formation émanant des milieux socio-économiques et culturels.

Elle a pour finalités spécifiques de :

- développer la créativité et l'expression artistique de l'étudiant dans le domaine de la décoration culinaire;

- permettre à l'étudiant d'affiner ses connaissances au niveau des techniques de fabrication spécifiques aux préparations fines d'un service traiteur-restaurateur et de maîtriser de nouvelles techniques qui l'aideront à perfectionner des préparations dont il connaît déjà les principes de fabrication (les chauds-froids, les terrines, les mousses, les sauces élaborées, les ballottines) et y intégrer une décoration originale;

- permettre à l'étudiant de réaliser des sauces, salades, aspics particuliers à la décoration des plats;

- apprendre à optimiser l'emploi des couleurs et des volumes dans le montage d'un buffet comme d'un plat unique, à équilibrer les saveurs, les parfums et les couleurs;

Capacités préalables requises

1. Les capacités requises :

- distinguer les aires et volumes de formes géométriques simples;
- définir et utiliser les différentes unités de mesures et de poids;
- lire et comprendre une recette ou une explication culinaire;
- utiliser correctement le vocabulaire propre à la restauration en distinguant les nuances sémantiques (chemiser, napper, farcir, pocher, détailler, couper en julienne...);
- maîtriser les cuissons de la viande et du poisson au four traditionnel, au four vapeur, par pochage, par braisage;
- désosser des petites pièces de viande et de volaille, les recoudre et les farcir;
- réaliser des farces de viande et de poisson à base de mousseline ou de panade;
- préparer des pâtés simples et en croûte, des mousses;
- confectionner des préparations à base de gelée;
- parer les légumes avant leur cuisson ou leur traitement à cru;
- préparer des crudités simples, mixtes, des salades de légumes cuits;
- monter des sauces froides pour accompagner viandes, poissons et légumes;
- tourner les légumes, les historier simplement, les découper en julienne, en brunoise et en paysanne.

2. Titre(s) pouvant en tenir lieu :

- un diplôme de CEB ou un titre équivalent ou supérieur, ou un document équivalent délivré par un centre ou un organisme de formation reconnus

ET

ou attestation de réussite d'une deuxième année de formation dans une section à orientation culinaire de l'enseignement de promotion sociale ou d'un centre ou organisme de formation reconnus

ou
3^e technique à orientation culinaire de l'enseignement de plein exercice

ou
4^e professionnelle à orientation culinaire de l'enseignement de plein exercice

Recommandations pour la constitution des groupes et le regroupement

Néant.

Programme du cours

1. **Les préparations fines** (50 périodes)

L'élève sera capable de :

- réaliser des préparations à base de poissons et de crustacés : mousses, rillettes, terrines, bavarois, aspics, roulades et farces;
(10 périodes)
- préparer des crustacés comme éléments de décoration;
(8 périodes)
- préparer et cuire les viandes farcies ou non;
(6 périodes)
- réaliser des produits à base de viandes : mousses, pâtés et terrines;
(6 périodes)
- réaliser des produits d'apparat à base de volaille farcie ou non, avec décoration interne (spirales, associations de couleurs apparaissant lors de la découpe du produit) : ballotines, mousses et chauds-froids;
(10 périodes)
- réaliser les accompagnements de plats et d'assiettes : sauces froides, salades composées, mélanges d'algues;
(5 périodes)
- réaliser des préparations originales à base de gibier.
(5 périodes)

2. **Les ustensiles de décoration** (4 périodes)

L'élève sera capable de :

- nommer et différencier en fonction de leur usage les ustensiles propres à la décoration (les couteaux, les ciseaux, les fourchettes, les spatules, les canneleurs, les cuillères à légumes, les zesteurs, les attelets, les pinceaux, les ébauchoirs, les peignes à décors, les poches, les cornets, les douilles, les découpoirs, la mandoline, les moules, les coupes, les miroirs, les plats);

- entretenir, choisir et utiliser les ustensiles appropriés en fonction du travail à réaliser.

3. L'art de la décoration (180 périodes)

L'élève sera capable de :

- identifier et utiliser en respect de la loi les colorants entrant dans la composition des préparations et décorations;
- découper, historier et sculpter en forme de fleurs des fruits et légumes, en assurer la conservation (tomate, concombre, radis, taro, daikou, ramonasse, carotte, ail, poireau, prune, melon, pastèque, pomme de terre, litchi, navet);
- réaliser les motifs de décors de plats et de pièces en fruits et légumes, en assurer la conservation;
- réaliser des fleurs en beurre et en assurer la conservation;
- sculpter à la façon "asiatique" la carotte, le navet, le taro, le daikou, la pomme de terre, le concombre, la pastèque...
- plier les tranches de charcuteries en fonction du plat à décorer;
- mettre sur plat (miroir, marbre, inox...);
- réaliser des fonds de plats en gelée colorée ou non;
- réaliser les fonds de plats géométriques;
- réaliser des décors de fonds de plats en gelée;
- sculpter la glace;
- acquérir les bases du travail du sucre soufflé et tiré.

Fixation des capacités terminales

L'évaluation sera formative et continue.

Au terme de la formation, pour déterminer le degré de maîtrise de l'étudiant, il sera notamment tenu compte de la connaissance théorique et pratique des techniques de présentations de produits de viandes, volailles, gibiers et poissons qu'il pourra démontrer en étant capable de :

- tailler, historier et ciseler des fruits et légumes selon la forme demandée;
- créer des motifs de décors de fruits et de légumes;
- réaliser des fonds de plats en gelée colorée ou non et de créer des fonds de plats géométriques;
- réaliser des fleurs en beurre;
- réaliser des sculptures asiatiques à partir de fruits et de légumes;
- dresser une viande, un poisson, un gibier, une volaille sur assiette en veillant à équilibrer mets, saveurs et garniture;
- réaliser des garnitures d'accompagnement aux pièces principales comme aspics, minis tartelettes, oeufs garnis;
- mettre sur plats en évitant les surcharges et en recherchant la netteté
- réaliser des préparations de poissons et de crustacés (mousses, rilettes, bavarois, poissons farcis);
- préparer des crustacés comme éléments de décoration;
- réaliser des viandes cuites farcies ou non;
- réaliser des produits à base de viande (mousses, pâtés, terrines);
- réaliser des produits à base de volaille farcie ou non;

- réaliser des accompagnements d'assiettes ou de plats tels que sauces froides, salades composées, mélanges d'algues;
- réaliser des préparations à base de gibier;
- sculpter un bloc de glace suivant le modèle ou la forme demandés.

Profil du (des) chargé(s) de cours

Expert engagé pour son expérience professionnelle et/ou ses compétences particulières dans le domaine de l'art de la décoration des plats et assiettes et des préparations fines pour buffets d'apparat.