

Code de l'unité de formation : (3) 814207U91 F1	Code du domaine de formation : (4) 803 1
---	--

11. Horaire minimum de l'unité de formation :

Horaire minimum :

<u>1. Dénomination du cours</u> (2)	<u>Classement du cours</u> (2) (5)	<u>Code U</u> (2) (6)	<u>Nombre de périodes</u> (2)
Formation continuée des aides familiales : cuisine familiale	CTPP	D	40
2. Part d'autonomie		P	10
		Total des périodes	50

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 : 12.09.07

Signature :

J. LEONARD
Administrateur pédagogique

- (1) Biffer la mention inutile
(2) A compléter
(3) Réserve à l'Administration

Formation continuée des aides familiales : cuisine familiale

Niveau : Enseignement secondaire supérieur

- Annexe 1 -

1. Finalités

1.1. Finalités générales

Conformément à 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, 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(e), dans le cadre de son travail d'aide familiale :

- ◆ de réaliser des menus variés régionaux, équilibrés, de saison et adaptés aux bénéficiaires (goût, budget, pathologie,...) ;
- ◆ d'utiliser correctement les matières et le matériel adéquats ;
- ◆ de respecter scrupuleusement les mesures de sécurité et d'hygiène nécessaires ;
- ◆ d'appliquer des règles élémentaires d'ergonomie.

Formation continuée des aides familiales : cuisine familiale

Niveau : Enseignement secondaire supérieur

- Annexe 2 -

2. Capacités préalables requises

2.1. Capacités

- ◆ Synthétiser un document écrit relatif à une problématique portant sur le travail de l'aide familiale ;
- ◆ expliciter les règles déontologiques élémentaires de cette profession ;
- ◆ situer le rôle de l'aide familiale dans le cadre du secteur « service aux personnes » ;
- ◆ inventorier les tâches culinaires et sanitaires qui font partie du cadre de travail de l'aide familiale ;
- ◆ présenter de façon fonctionnelle le matériel et les ustensiles de cuisine de base mis généralement à disposition de l'aide familiale ;
- ◆ employer le vocabulaire approprié et lié aux ustensiles de cuisine et de leur usage ;
- ◆ citer les consignes de sécurité et d'hygiène propres au travail pratique en cuisine.

2.2. Titres pouvant en tenir lieu

- ◆ Certificat de qualification d'aide sanitaire,
- ◆ certificat de qualification d'auxiliaire polyvalent(e) des services à domicile et en collectivités,
- ◆ certificat de qualification d'auxiliaire en gériatrie,
- ◆ brevet d'aide familiale.

Formation continuée des aides familiales : cuisine familiale

Niveau : Enseignement secondaire supérieur

- Annexe 3 -

3. Constitution des groupes ou regroupement

L'approche active et participative de cette formation demande qu'il n'y ait pas plus de 20 étudiant(e)s par groupe.

Formation continuée des aides familiales : cuisine familiale

Niveau : Enseignement secondaire supérieur

- Annexe 4 -

4. Programme

Dans le cadre du travail de l'aide familiale, l'étudiant(e) sera capable :

- ◆ d'utiliser correctement un matériel de cuisine mis à disposition (fours, cuisinières, batteur, marmite à pression, friteuse, poêles, sauteuses...);
- ◆ d'appliquer les principes de base des principales cuissons familiales régionales (cuisson par expansion, cuisson par concentration, cuisson mixte, cuisson par vapeur, rôtis, fritures, grillades, ragoûts, plats sautés, braisés et pochés,...);
- ◆ d'employer le vocabulaire approprié et lié aux ustensiles de cuisine et de leur usage ;
- ◆ de calculer le prix de revient d'un menu déterminé ;
- ◆ de présenter au bénéficiaire différents choix de menus suivant des critères précis (temps de cuisson, ustensiles disponibles, budget, goût, problèmes de santé et niveau d'autonomie du bénéficiaire, régime, ...);
- ◆ de respecter les consignes de sécurité et d'hygiène propres au travail pratique en cuisine ;
- ◆ de préparer des potages et des légumes chauds et froids de saison et du pays ;
- ◆ de réaliser des desserts et pâtisseries simples et rapides.

Formation continuée des aides familiales : cuisine familiale

Niveau : Enseignement secondaire supérieur

- Annexe 5 -

5. Capacités terminales

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

dans une situation professionnelle donnée,

- ◆ de présenter et de réaliser correctement un menu varié, équilibré, régional, frais et adapté au budget donné, à la saison, au matériel mis à disposition, au temps disponible et à une éventuelle pathologie ;
- ◆ de respecter scrupuleusement les règles d'hygiène et de sécurité relatives au travail en cuisine et adaptées à la situation professionnelle proposée.

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

- ◆ l'adéquation et la qualité du menu présenté aux caractéristiques de la situation professionnelle donnée,
- ◆ la précision de l'application des règles d'hygiène et de sécurité.

Formation continuée des aides familiales : cuisine familiale

Niveau : Enseignement secondaire supérieur

- Annexe 6 -

6. Chargé(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 du présent dossier pédagogique.